



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 17

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

JBS Aves Ltda – Laboratório Seara Alimentos - Montenegro

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0685	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 990.12
	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, método 2003.01
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 998.08
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 991.14
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 991.14
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017 / Amd. 1:2020
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 997.02
	Clostrídio sulfito redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	Clostridium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 06/07/2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0685	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	Salmonella enteritidis – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO/TR 6579-3:2014
	Coliformes termotolerantes a 45 °C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02 – 09/89C ME_LAB_9176
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/16 – 11/16 ME_LAB_9206
	Listeria spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	Staphylococcus aureus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 2003.11
	Bacillus cereus presuntivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Listeria monocytogenes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2017
	Listeria spp – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2017
	Campylobacter spp. – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 10272-2: 2017
	Escherichia coli stec – Sorogrupos – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI 121203 ME_LAB_9229
	Escherichia coli stec – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI 121203 ME_LAB_9232

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0685	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR BRD 07/06 – 07/04 ME_LAB_9230
	Escherichia coli O157:H7 - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR BRD 07/15 – 06/08 ME_LAB_9231
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR BRD 07/10 – 04/05 ME_LAB_9233
	Campylobacter spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 10272-1: 2017
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/09 - 04/03 B ME_LAB_9241
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis a 30 °C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/01 - 09/89 ME_LAB_9245
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Rapid Aerobic Count Plate. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 2015.13
	Campylobacter – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI 031209 ME_LAB_9246
	Coliformes totais – Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	CMMEF - 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.73 a 9.74 e 9.103
	Coliformes termotolerantes a 45 °C – Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	CMMEF - 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92
	Escherichia coli – Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	CMMEF - 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72, 9.91 e 9.92
	Coliformes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g ou mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
	Coliformes – Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 4831:2012

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0685	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	Salmonella enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	ME_LAB_9270
	Salmonella typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	ME_LAB_9270
	Salmonella spp- Determinação qualitativa pela técnica de PCR	NordVal 055 ME_LAB_9271
	Salmonella enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	NordVal 055 ME_LAB_9271
	Salmonella typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	NordVal 055 ME_LAB_9271
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/02 - 09/89B ME_LAB_9176
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 2014.05
	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/06 - 09/97 ME_LAB_9268
	Campylobacter spp, Campylobacter jejuni e Campylobacter coli - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	ME_LAB_9285
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/15-09/16 ME_LAB_9223
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica TEMPO LQ: 10 UFC/g	AFNOR BIO 12/28-04/10 ME_LAB_9182
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica TEMPO LQ: 10 UFC/g	AFNOR BIO 12/21-12/06 ME_LAB_9181
	Campylobacter spp - Determinação quantitativa pela técnica TEMPO LQ: 10 UFC/g	AFNOR BIO 12/43-04/20 ME_LAB_9277

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0685	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÂRNEOS	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica TEMPO LQ: 10 UFC/g	AFNOR BIO 12/13-02/05 ME_LAB_9179
	Bactérias Aeróbias Mesófilas - Determinação quantitativa pela técnica TEMPO LQ: 100 UFC/g	AFNOR BIO 12/35-05/13 ME_LAB_9171
	Shigella – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 21567:2004
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL: VEGETAIS IN NATURA; FARINHAS; FARELOS; ESPECIARIAS INTEGRAS E MOÍDAS	Bactérias mesófilas aeróbias– Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 990.12
	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 2003.01
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 998.08
	Coliformes totais– Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 991.14
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 991.14
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017 / Amd. 1:2020
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 997.02
	Clostrídio sulfito redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	Clostridium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Salmonella enteritidis – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO/TR 6579-3:2014

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0685	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL: VEGETAIS IN NATURA; FARINHAS; FARELOS; ESPECIARIAS INTEGRAS E MOÍDAS	Salmonella typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO/TR 6579-3:2014
	Coliformes termotolerantes a 45 °C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02 – 09/89C ME_LAB_9176
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/16 – 11/16 ME_LAB_9206
	Listeria spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	Listeria monocitogenes – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	Staphylococcus aureus – Determinação quantitativa pela técnica inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ME_LAB_9158
	Bacillus cereus presuntivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Listeria monocitogenes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2017
	Listeria spp– Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2017
	Campylobacter spp – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 10272-2: 2017
	Escherichia coli stec – Sorogrupos – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI 121203 ME_LAB_9229
	Escherichia coli stec – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI 121203 ME_LAB_9232
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR BRD 07/06 – 07/04 ME_LAB_9230

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0685	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL: VEGETAIS IN NATURA; FARINHAS; FARELOS; ESPECIARIAS INTEGRAS E MOÍDAS	Escherichia coli O157:H7 - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR BRD 07/15 – 06/08 ME_LAB_9231
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR BRD 07/10 – 04/05 ME_LAB_9233
	Campylobacter spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 10272-1: 2017
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/09 - 04/03 B ME_LAB_9241
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis a 30 °C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/01 - 09/89 ME_LAB_9245
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Rapid Aerobic Count Plate. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 2015.13
	Campylobacter – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI 031209 ME_LAB_9246
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 990.12
	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 2003.01
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 998.08
	Coliformes totais– Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 991.14
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 991.14
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017 / Amd. 1:2020

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0685	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 997.02
	Clostrídio sulfito redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	Clostridium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Salmonella enteritidis – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO/TR 6579-3:2014
	Coliformes termotolerantes a 45 °C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02 – 09/89C ME_LAB_9176
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/16 – 11/16 ME_LAB_9206
	Listeria spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	Staphylococcus aureus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 2003.11
	Bacillus cereus presuntivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Listeria monocytogenes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2017
	Listeria spp.– Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0685	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Campylobacter spp – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 10272-2: 2017
	Escherichia coli stec – Sorogrupos – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI 121203 ME_LAB_9229
	Escherichia coli stec – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI 121203 ME_LAB_9232
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR BRD 07/06 – 07/04 ME_LAB_9230
	Escherichia coli O157:H7 - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR BRD 07/15 – 06/08 ME_LAB_9231
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR BRD 07/10 – 04/05 ME_LAB_9233
	Campylobacter spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 10272-1: 2017
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/02 - 09/89B ME_LAB_9176
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 2014.05
	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/06 - 09/97 ME_LAB_9268
	Shigella – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 21567:2004
	Coliformes totais – Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	CMMEF - 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.73 a 9.74 e 9.103
	Coliformes termotolerantes a 45 °C – Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	CMMEF - 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92
	Escherichia coli – Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	CMMEF - 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72, 9.91 e 9.92
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/15-09/16 ME_LAB_9223

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0685	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica TEMPO LQ: 10 UFC/g	AFNOR BIO 12/28-04/10 ME_LAB_9182
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica TEMPO LQ: 10 UFC/g	AFNOR BIO 12/13-02/05 ME_LAB_9179
	Bactérias Aeróbias Mesófilas - Determinação quantitativa pela técnica TEMPO LQ: 100 UFC/g	AFNOR BIO 12/35-05/13 ME_LAB_9171
	Coliformes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1 NMP/g ou mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
	Coliformes – Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 4831:2012
SUPERFÍCIES: SUPERFÍCIES (SWAB; PLACAS DE CONTATO)	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/cm ²	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 991.14
	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 2003.01
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/cm ²	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 998.08
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017 / Amd. 1:2020
	Salmonella enteritidis – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO/TR 6579-3:2014
	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/cm ²	ISO 4833-1:2013
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR BRD 07/10 – 04/05 ME_LAB_9233
	Bactérias mesófilas aeróbias viáveis a 30 °C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	AFNOR 3M 01/01 - 09/89 ME_LAB_9245

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0685	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
SUPERFÍCIES: SUPERFÍCIES (SWAB; PLACAS DE CONTATO)	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Rapid Aerobic Count Plate LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 2015.13
	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/cm ²	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 990.12
	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	ME_LAB_9157
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/cm ²	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 998.08
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ² ou 1 UFC/placa	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 997.02
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M 01/16 – 11/16 ME_LAB_9206
	Listeria spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1: 2017
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1: 2017
	Staphylococcus aureus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação profundidade LQ: 10 UFC/cm ²	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 2003.11
	Listeria monocytogenes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/cm ²	ISO 11290-2:2017
	Campylobacter spp – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/cm ²	ISO 10272-2:2017
	Escherichia coli stec – Sorogrupos – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI 121203 ME_LAB_9229
	Escherichia coli stec – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC RI 121203 ME_LAB_9232
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR BRD 07/06 – 07/04 ME_LAB_9230
	Escherichia coli O157:H7 - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR BRD 07/15 – 06/08 ME_LAB_9231

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0685	INSTALAÇÃO PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS		
SUPERFÍCIES: SUPERFÍCIES (SWAB; PLACAS DE CONTATO)	Campylobacter spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 10272-1: 2017	
	Listeria spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC RI 040501 ME_LAB_9195	
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC RI 040501 ME_LAB_9195	
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AFNOR 3M ME_LAB_9223	01/15-09/16
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica TEMPO LQ: 1 UFC/cm ²	AFNOR BIO ME_LAB_9181	12/21-12/06
	Bactérias Aeróbias Mesófilas - Determinação quantitativa pela técnica TEMPO LQ: 10 UFC/cm ²	AFNOR BIO ME_LAB_9171	12/35-05/13
	ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; AMOSTRAS AMBIENTAIS; ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL; ALIMENTOS PROCESSADOS; LÁCTEOS	Salmonella enteritidis – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO/TR 6579-3:2014
Salmonella typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência		ISO/TR 6579-3:2014	
ISOLADOS DE SALMONELLA spp	Salmonella spp. - Sorotipificação	ISO/TR 6579-3:2014	
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS: ÁGUA DE USO INDUSTRIAL; GELO	Bactérias mesófilas aeróbias a 22 ± 2 °C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999	
	Bactérias mesófilas aeróbias a 36 ± 2 °C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999	
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW 23ª edição, Método 9222 D	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0685	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS; ÁGUA DE USO INDUSTRIAL; GELO	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 990.12
	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 2003.01
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 998.08
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017 / Amd. 1:2020
	Salmonella enteritidis – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO/TR 6579-3: 2014
	Salmonella typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO/TR 6579-3: 2014
	Coliformes totais– Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014 Amd. 1:2016
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	SMWW 23ª edição, Método 9215 B
	Clostridium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 14189:2013
	Enterococcus spp – Determinação quantitativa por membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2: 2000
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação qualitativa de proteína animal por ensaio imunoensimático. Positivo/Negativo	ME_LAB_9543
	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 1,00 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017. Método N° 53

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0685	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de matéria mineral fixo (cinzas) por gravimetria LQ: 0,80 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017. Método N° 05.
	Determinação de lipídios por gravimetria LQ: 1,00 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017. Método N° 14
	Determinação de índice de acidez por titulometria LQ: 1,00 mg/g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal - 2017. Métodos N° 27
	Determinação de digestibilidade proteica em pepsina por volumetria (0,2%) LQ: 5,00%	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017. Método N° 09
	Determinação de digestibilidade proteica em pepsina por volumetria (0,02%) LQ: 5,00%	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017. Método N° 09
	Determinação de digestibilidade proteica em pepsina por volumetria (0,002%) LQ: 5,00%	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017. Método N° 09
	Determinação de digestibilidade proteica em pepsina por volumetria (0,0002%) LQ: 5,00%	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017. Método N° 09
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 1,00 g/100 g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017. Método 46
	Determinação de índice de peróxido por volumetria - Método a frio LQ: 2,00 mEq O ₂ /kg de gordura	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2017- Método N° 32
	Determinação total de umidade %Ut por gravimetria LQ: 2,00 g/100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022. Método 1.16MAPA, Instrução Normativa n° 30, de 26/06/2018. Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal. Método 1.14

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0685	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES	Determinação total de proteína %Pt por volumetria LQ: 1,00 g/100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022. Método 1.16
	Determinação da relação U/P, por cálculo LQ: 2,00 g/100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022. Método 1.16
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de lipídios por gravimetria LQ: 1,0 g/100 g	ME_LAB_9625
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 2,00 g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 1,00 g/100g	ISO 937:1978 E
	Determinação de relação U/P (umidade/proteína) por cálculo LQ: 2,00	ME_LAB_9356
	Determinação do índice de peróxido por titulometria LQ: 0,50 meqO ₂ /kg de gordura	ME_LAB_9485
	Determinação qualitativa de amido com lugol Positivo/Negativo	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 935.49
	Determinação de atividade de água por ponto de orvalho LQ: 0,0300	ISO 18787:2019
	Determinação de umidade por espectroscopia de infravermelho próximo (NIR) Faixa de trabalho: 9,7 g/100 g a 81,5 g/100 g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 2007.04
	Determinação de lipídios por espectroscopia de infravermelho próximo (NIR) Faixa de trabalho: 1,0 g/100 g a 86,1 g/100 g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 2007.04
	Determinação de proteína por espectroscopia de infravermelho próximo (NIR) Faixa de trabalho: 3,10 g/100 g a 48,80 g/100 g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 2007.04
	Determinação de cloreto de sódio por espectroscopia de infravermelho próximo (NIR) Faixa de trabalho: 0,10 g/100 g a 8,00 g/100 g	ME_LAB_9154

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0685	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação quantitativa de amido por espectrometria LQ: 0,5 g/100 g Amido	MAPA, Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022. Método 1.6
	Determinação quantitativa de carboidratos totais por espectrometria LQ: 0,5 g/100 g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais de Análise de Alimentos de Origem Animal - 2022. Método 1.6
	Determinação de cálcio por titulometria LQ: 0,1 g/100 g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 983.19
	Determinação de cálcio por titulometria em base seca LQ: 0,1 g/100 g	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 983.19
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 1,00 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa de trabalho: pH 4 – 10	ISO 2917:1999
	Determinação de resíduo mineral fixo (cinzas) por gravimetria LQ: 0,4 g/100 g	ISO 936:1998
	Determinação de nitritos por espectrofotometria UV/VIS LQ: 5 mg/kg	ISO 2918:1975
	Determinação de nitratos por espectrofotometria UV/VIS LQ: 25 mg/kg	ISO 3091:1975
	Determinação de nitritos totais por cálculo LQ: 5 mg/kg	ME_LAB_9606
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS; ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,10 g/100g	ME_LAB_9377
	Determinação de fósforo como fosfato expresso em P ₂ O ₅ por espectrofotometria UV/Vis LQ: 0,04 g/100g	ME_LAB_9426
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS: ÁGUA DE USO INDUSTRIAL	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 4 – 10	AOAC Intl. - OMA 21ª edição, Método 973.41

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0685	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS: ÁGUA DE USO INDUSTRIAL	Determinação de condutividade eletrolítica LQ: 5,00 μS.cm ⁻¹	SMWW, 23 ^a Edição, Método 2510B
	Determinação do perfil (Odor) por sensorial	SMWW, 23 ^a Edição, Método 2170B
	Determinação do perfil (Gosto) por sensorial	SMWW, 23 ^a Edição, Método 2170B
X-X-X-X-X	X-X-X-X-X-X-X	X-X-X-X-X