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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016	Folha: 1	Total de Folhas: 30

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

EUROFINS DO BRASIL ANÁLISES DE ALIMENTOS LTDA

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**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 de carboidratos totais por cálculo	ANVISA – IN nº75/2020 ANEXO XXII
	Determinação da Relação U/P (Umidade x Proteína) por cálculo	MAPA, Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal. 2022, Método 1,25.
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por LQ: 0,25g/100g (Nitrogênio) LQ: 0,4g/100g (Protéina)	ISO 1871:2009
	Determinação de Cálcio em base seca por titulometria LQ: 0,6g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 983.19
	Determinação de Cálcio por titulometria LQ: 0,2g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 983.19
	Determinação de ácido sórbico por cromatografia líquida com detecção UV LQ: 0,01/100g	NMKL 124: 1997 emenda 2007
	Determinação de atividade de água	ISO 18787:2019
	Determinação de amido e carboidrato totais por espectrofotometria LQ: 0,6/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animais. 2022, Métod 1.6
	Determinação do teor de líquido pelo teste de gotejamento (Dripping Test) LQ: 1g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. 2022, Método 1,28.

"Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente"

Em, 23/10/2024

_____

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

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**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 de ácido benzoico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 0,001g/100g	NMKL 124:1997
	Determinação qualitativa de amido com lugol	Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Ministério da Agricultura e Abastecimento, 2022. Item 1.4
Alimentos de origem animal Carnes Produtos cárneos Alimentos para animais	Determinação de aminas biogênicas por cromatografia líquida Triptamina: 7,3 mg/kg Feniletilamina: 6,3 mg/kg Putrescina: 5 mg/kg Cadaverina: 5,2 mg/kg Histamina: 5 mg/kg Serotonina: 5 mg/kg Tiramina: 5 mg/kg Espermidina: 5 mg/kg Espermina: 5 mg/kg	NMKL 196:2013
	Determinação de Sulfito por titulometria LQ: 0,001g/100g	AOAC Intl – OMA – 22ª edição, Método 990.28
	Determinação de nitrogênio total por método Kjedahl (nitrogênio total) LQ: 0,06g/100g	ISO 1871:2009
Alimentos de origem animal Carne Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca	Determinação de lípidios por gravimetria LQ: 3,35 g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de Nitratos por Espectrofotometria UV/VIS LQ: 0,004 g/100g	ISO 3091:1975
	Determinação de Nitritos por Espectrofotometria UV/VIS LQ: 0,002 g/100g	ISO 2918:1975

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**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 Carne Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 4 a 10	ISO 2917:1999
	Determinação de proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl LQ: 0,25g/100g (Nitrogênio) LQ: 0,4g/100g (Protéina)	ISO 1871:2009
	Determinação de cinzas/residuo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,4g/100g	ISO 936:1998
	Determinação de proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl LQ: 0,25g/100g (Nitrogênio) LQ: 0,4g/100g (Protéina)	ISO 1871:2009
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 2,87 g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação de cloreto de sódio (NaCl) por titulometria LQ: 0,61g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. 2022, Método 1,10
	Determinação de fósforo por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,01g/100g	ISO 23776:2021
	Determinação da relação U/P (umidade/proteína) por cálculo	Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Ministério da Agricultura e Abastecimento, 2022. Método 1.25 e 5.22
	Determinação de nitratos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,001g/100g	ISO 3091:1975
	Determinação de nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,001g/100g	ISO 2918:1975
	Determinação de gordura por gravimetria LQ 0,5g/100g	ISO 1443: 1973

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

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**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 Ovos e derivados	Determinação de proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl LQ: 0,25g/100g (Nitrogênio) LQ: 0,4g/100g (Protéina)	ISO 1871:2009
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 2,87 g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação de cloreto de sódio (NaCl) por titulometria LQ: 0,61g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. 2022, Método 1,10
Alimentos de origem animal Carnes Produtos cárneos Pescado e produtos da pesca Lácteos Leite e produtos lácteos	Detecção Qualitativa de Formaldeído	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 931.08
Alimentos de origem animal Pescados e produtos da pesca	Determinação de Índice de Peróxidos por titulometria LQ: 0,6meqO2/kg de gordura	ISO 3960:2017
	Determinação de bases voláteis totais por volumetria LQ: 5mg/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. 2022, Método 5.5
	Determinação da histamina por cromatografia líquida com detecção por diodo LQ: 5ml/kg	NMKL 196:2013
	Determinação de Sódio e Potássio por fotômetro de chama LQ Sódio: 41,5mg/100g LQ Potássio: 40mg/100g	AOAC Intl – OMA – 22ª edição, Método 969.23
	Determinação de Desglaciamento por gravimetria LQ: 1g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. 2022, Método 5.8

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**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 Pescados e produtos da pesca	Determinação de aminas biogênicas por cromatografia líquida Triptamina: 7,3 mg/kg Feniletilamina: 6,3 mg/kg Putrescina: 5 mg/kg Cadaverina: 5,2 mg/kg Histamina: 5 mg/kg Serotonina: 5 mg/kg Tiramina: 5 mg/kg Espermidina: 5 mg/kg Espermina: 5 mg/kg	NMKL 196:2013
	Determinação de Sulfito por titulometria LQ: 0,001g/100g	AOAC Intl – OMA – 22ª edição, Método 990.28
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 5,1g/100g	Codex Stan 167-1989
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 2,7g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 950.46B
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 2 a 13	ISO 2917:1999
Alimentos de origem animal Carnes Cortes de Aves Carcaças de Aves Alimentos para animais	Determinação da relação U/P (umidade x proteína) por cálculo	MAPA, Métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal. 2022, Método 1.26
Café Produtos de café Aromas à base de café Alimentos processados Cacau Produtos de cacau	Determinação da cafeína por HPLC LQ: 0,06g/100g	ISO 20481:2011
Alimentos de origem animal Ovos e derivados	Determinação de Lipídios por gravimetria LQ: 2g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 925.32

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**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 Ovos e derivados	Determinação de cloreto de sódio (NaCl) por titulometria LQ: 0,61g/100g	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Método 1.10
Lácteos Produtos lácteos Queijos Alimentos de origem animal Alimentos para animais Alimentos processados Açúcar Xarope	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 0,35%	INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. ed. , 2008 – MÉTODO 012-IV.
Alimentos de origem animal Ovos e derivados Lácteos Leite Produtos lácteos	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa: 4 a 10	MAPA, Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. 2022, Método 2,36
Alimentos processados Açúcar Xarope	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,30 g/100 g	INSTITUTO ADOLFO LUTZ Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. ed. , 2008 – MÉTODO 018-IV.
	Determinação de cinzas condutimétricas por condutometria. LQ: 0,002% ou g/100g	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS 2/3/9-17:
	Determinação da cor pelo método colorimétrico LQ: 28 IU	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS 9/1/2/3-8:
	Determinação da turbidez em açúcar pelo método nefelométrico LQ: 1,8 NTU	Método Cliente BR-SM-PR-485.2 – POP-FQ133
	Determinação da turbidez em açúcar LQ: 3 IU	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS 2/3-18:

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
Alimentos processados Açúcar Xarope	Determinação da cor por espectrometria UV-VIS LQ: 3 IU	ICUMSA Methods book - 2019 – Método GS 2/3-10
	Determinação de açúcares redutores por volumetria LQ: 0,002g/100g	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS 2/3/9-5
	Determinação de amido por espectrometria UV-VIS LQ: 25mg/kg	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS 1-6
	Determinação °Brix pelo método refratométrico Faixa: 0 – 85ºBrix	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS 4/3/8-13
	Determinação de compostos quaternário de amônio em açúcar e seus produtos LQ: 1,00mg/kg	SM-PR-470 (POP-FQ138)
	Determinação de dextrana por espectrofotometria UV-Vis LQ: 20,00mg/kg	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS 1/2/9-15:
	Determinação de pH por método direto Faixa: 2 a 13	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS 1/2/3/4/7/8/9-23:
	Determinação de sulfito por espectrofotometria UV-Vis LQ: 1,25mg/kg	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS 2/1/7/9-33:
	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 0,003% ou g/100g.	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS 2/1/3/9-15
	Determinação de Sedimentos em açúcar pelo método gravimétrico LQ: 2 mg/kg para 500g / 4 mg/kg para 250g	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS 2/3/9-19
	Determinação de Sulfito por titulometria LQ: 0,001g/100g	AOAC Intl – OMA – 22ª edição, Método 990.28
	Determinação qualitativa de floco ácido por acidificação	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS 2/3-40
	Determinação qualitativa da aparência, odor e gosto (avaliação sensorial em açúcar)	BR-SM-PR-420 – POP-FQ140
	Determinação qualitativa da filtrabilidade am açúcar	BR-SM-PR-103 – POP-FQ141

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
Alimentos processados Açúcar Xarope	Determinação ºBrix pelo método refratométrico Faixa: 0 a 85ºBrix	ICUMSA Methods book – 2019, Méotod GS 4/3/8-13:
	Pontos pretos em açúcar pelo método visual LQ: 1 Partícula	Método Cliente BR-SM-PR-465 – POP-FQ146
	Floco alcóolico pelo método espectrofotométrico LQ: 0,04 Abs.	Método Cliente BR-SM-PR-271 – POP-FQ136
Alimentos de origem vegetal Farinhas Alimentos processados	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 4 a 10	INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. ed. , 2008 – MÉTODO 017/IV, 271/IV e 417/IV.
Alimentos de origem vegetal Farinhas Bolos Pães Biscoitos e similares	Determinação de gordura total por gravimetria LQ: 0,7 g/100 g	AOAC Intl. – OMA, 22ª Edição, método 922.06. AOAC Intl. – OMA, 22ª Edição, método 935.39
Bebidas não alcoolicas Água mineral Gelo	Determinação de cloro residual livre pelo método colorimétrico LQ: 0,2 mg/L	STANDARD METHODS 24ª Edição: MÉTODO 4500-CL–G
	Determinação de fluoreto pelo método colorimétrico LQ: 0,2 mg/L	STANDARD METHODS 24ª Edição. Método 4500.
	Determinação de nitrato pelo método colorimétrico (expresso como NO_2) LQ: 5 mgNO_2/L	STANDARD METHODS 24ª Edição: MÉTODO 4500-NO_2–B
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico (expresso como N) LQ: 0,10 mgNO_{2-} N/L	STANDARD METHODS 24ª Edição: MÉTODO 4500-NO_2–B
Bebidas não alcoolicas Agua mineral	Determinação de Turbidez por nefelometria LQ: 0,5 NTU	STANDARD METHODS 24ª Edição - Método 2160 B

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**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 Produtos cárneos Gelatina Colágeno Ovos e derivados Ovos líquidos e ovos desidratados LÁCTEOS Leite Soro de leite Soro de leite em pó	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 2 a 13	Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Ministério da Agricultura e Abastecimento, 2022. Item 2.36
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Ovos e derivados Ovo desidratado Alimentos para animais PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL VEGETAL Farinhas Farelos ALIMENTOS PROCESSADOS Alimentos processados Açúcar	Determinação de Granulometria por Gravimetria LQ: 0,01g/100g	POP-FQ174
Bebidas não alcoolicas Agua mineral	Determinação de cloro residual livre pelo método Espectrofotométrico LQ: 0,2 mg/L	STANDARD METHODS 24ª Edição - 4500-Cl-G
Bebidas não alcoolicas Agua tratada Agua para consumo humano	Determinação de cloro total pelo método espectrofotométrico LQ: 0,3 mg/L	STANDARD METHODS 24ª Edição - 4500-Cl-G
	Determinação de cor aparente e verdadeira por espectometria UV/VIS LQ: 5,00 uH ou (mgPt-Co/L)	STANDARD METHODS 24ª Edição - 2120-C

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
Bebidas não alcoolicas Agua tratada Agua para consumo humano	Determinação de Fluoretos por método espectrofotométrico (SPADNS) LQ: 0,2 mg/L	STANDARD METHODS 24ª Edição - 4500 – F- D
	Determinação de Nitrato por espectrofotometria UV/VIS LQ: 5 mg/L	STANDARD METHODS 24ª Edição: MÉTODO 4500-NO2–B
	Determinação de Nitrito por espectrofotometria UV/VIS LQ: 0,1 mg/L	STANDARD METHODS 24ª Edição: MÉTODO 4500-NO2–B
	Determinação de surfactantes pelo método espectrofotométrico LQ: 0,2 mg/L	STANDARD METHODS 24ª Edição: MÉTODO 5540-C
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 4 a 10	Normas analiticas do Instituto Adolph Lutz - Metodos fisico quimicos para analise de alimentos, ed IV, 2008. Metodo 201/IV
	Determinação da alcalinidade pelo método potenciometrico (antes titulometrico) (expresso como total) LQ: 15mg de CaCO3/L	STANDARD METHODS 24ª Edição - MÉTODO 2320B
Bebidas não alcoolicas Água mineral Gelo	Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS) LQ: 0,2 mg/L	STANDARD METHODS 24ª Edição: MÉTODO 5540-C
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 4 a 10	INSTITUTO ADOLFO LUTZ Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. ed. , 2008. Método, 271/IV e 417/IV.
	Determinação da alcalinidade total pelo método titulométrico LQ: 15 mg/L	STANDARD METHODS 24ª Edição: MÉTODO 2320B
	Determinação da alcalinidade total pelo método titulométrico - (carbonato, bicarbonato e hidróxido) LQ: 15 mg/L	STANDARD METHODS 24ª Edição: MÉTODO 2320B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016	Folha: 11

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
Água para consumo humano Água tratada	Determinação da turbidez por nefelometria Faixa: 0,5 NTU	STANDARD METHODS 24ª Edição: MÉTODO: 2130-B
	Determinação de cor verdadeira (método visual) LQ: 5mg Pt-Co/L	STANDARD METHODS 24ª EDIÇÃO: MÉTODO 2120-B
	Determinação de nitrito pelo método colorímetrico (expresso como NO2) LQ: 0,1mg/NO2/L	STANDARD METHODS 24ª EDIÇÃO: MÉTODO 4500-NO2-B
	Determinação de sólidos totais dissolvidos por secagem a 180°C	STANDARD METHODS 24th Ed.: MÉTODO 2540–C.
	Determinação da condutividade eletrolítica Faixa: - 5 à 2000µS	STANDARD METHODS 24ª Edição: MÉTODO 2510-B
	Determinação de magnésio pelo método matemático (diferença entre a dureza total e a concentração de Ca como $CaCO_3$) LQ: 1,50 mg$CaCO_3$/L	STANDARD METHODS 24ª Edição: MÉTODO 3500-Mg-B STANDARD METHODS 24ª Edição: MÉTODO 3500-Ca-B
	Determinação de fluoreto pelo método colorimétrico LQ: 0,2 mg/L	STANDARD METHODS 24ª Edição. Método 4500.
	Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS) LQ: 0,2 mg/L	STANDARD METHODS 24ª Edição: MÉTODO 5540-C
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 4 a 10	INSTITUTO ADOLFO LUTZ Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. ed. , 2008. Método 017/IV, 271/IV e 417/IV.
	Determinação da alcalinidade total pelo método titulométrico LQ: 15 mg/L	STANDARD METHODS 24ª Edição: MÉTODO 2320B
	Determinação da alcalinidade pelo método titulométrico - (carbonato, bicarbonato e hidróxido) LQ: 15 mg/L	STANDARD METHODS 24ª Edição: MÉTODO 2320B

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**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 Pescados e produtos da pesca Alimentos para animais LÁCTEOS Leites Produtos lácteos ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetal In natura ALIMENTOS PROCESSADOS Açúcar Xarope	*Bacillus cereus* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 7932:2004
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos Cárneos Pescados e produtos da pesca Ovos e derivados Alimentos para animais ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura LÁCTEOS Leites Produtos lácteos BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS.	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**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 Carne Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca Ovos e derivados Alimentos para animais LÁCTEOS Leites Produtos lacteos ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura, ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NAO ALCOOLICAS.	Aeróbios mesófilos - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89. POP-MB117
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	MAPA, Manual de Métodos Oficiais. Capítulo 7, 2022. AFNOR Certificate Number 3M 01/02-09/89C. POP-MB106
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006
	Listeria spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR BIO – 12/02-06/94 – POP-MB102
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2020
	Listeria spp- Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR BIO-12/11-03/04 – POP-MB102
	Listeria spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, 22ª Edição método 2004.06.
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC Intl. – OMA, 22ª Edição método 2003.09.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**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 Carne Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca Ovos e derivados Alimentos para animais LÁCTEOS Leites Produtos lacteos ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura, ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NAO ALCOOLICAS.	*Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
ALIMENTOS PROCESSADOS	Bactérias Aeróbias Mesófilas - Determinação quantitativa pela técnica de filtração em membrana LQ 1 UFC/50g	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS2/3-41 - Membrana Filtrante
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de filtração em membrana LQ 1 UFC/10g	ICUMSA Methods book – 2019, Método GS 2/3-47
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS Água mineral Gelo	Contagem de Microrganismos viáveis a 36ºC - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Contagem de Microrganismos viáveis a 22ºC – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profunidade	ISO 6222:1999

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**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 Pescados e produtos da pesca LÁCTEOS Leites Produtos Lácteos ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetal in natura BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS Suco de frutas	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de Água ≥0,95 LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos Cárneos Alimentos para animais ALIMENTOS PROCESSADOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profunidade – Atividade de água <0,95. LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 21527-2:2008
	Bolores e leveduras Determinação quantitativa pela tecnica de inoculação em profundidade LQ 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 21527-1 2008
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água ≥0,95. LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 21527-2:2008

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**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 Pescados e produtos da pesca Alimentos para animais LÁCTEOS Leites Produtos lácteos ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 7937:2020
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Pescados e produtos da pesca LÁCTEOS Leites Produtos lácteos ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura	Bolores e leveduras Determinação quantitativa pela tecnica de inoculação em profundidade – Atividade de água <0,95 LQ 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 21527-2 2008
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Alimentos para animais	*Clostridium perfringens* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 7937:2020
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ 10 UFC/g e 1 UFC/mL	AOAC Intl. – OMA, 22ª Edição método 991.14

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**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 Pescados e produtos da pesca Ovos e derivados Alimentos para animais Produtos da cólmeia Mel e produtos apícolas LÁCTEOS Leites Produtos lácteos ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura BEBIDAS NAO ALCOOLICAS ALIMENTOS PROCESSADOS	*Enterobacteriaceae* – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm Enterobacteriaceae Count Plate/3M)	CMMEF, capítulo 9. Itens 9.21, 9.4 e 9.61a 9.62.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Ovos e derivados Produtos da cólmeia Mel e produtos apícolas ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL BEBIDAS NAO ALCOOLICAS	*Enterobacteriaceae* - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,0 NMP/g ou mL	ISO 21528-1:2017

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**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 Produtos cárneos LÁCTEOS Leites Produtos lácteos ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura ALIMENTOS PROCESSADOS	*Listeria monocytogenes* – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR certificate number BIO-12/11-03/04 – POP-MB102 AOAC Intl. – OMA, 22ª Edição método 2004.02
ALIMENTOS PROCESSADOS LÁCTEOS Leites Produtos lácteos ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos da pesca Carnes Produtos cárneos Alimentos para animais	*Listeria monocytogenes* – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, 22ª Edição método 2003.12.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca Alimentos para animais LÁCTEOS Leites Produtos lácteos ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura ALIMENTOS PROCESSADOS	*Listeria spp*- Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1: 2020

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**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 Ovos e derivados Produtos Cárneos Produtos da cólmeia LÁCTEOS Leite	*Salmonella* spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579:2017 FDA. BAM Bacteriological Analytical Manual. Chapter 5 . Edição 2023
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR Certificate Number BIO 12/16-09/05 - POP MB098
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos cárneos	*Salmonella* spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR Certificate Number QUA-18/03-11/02 – POP-MB045
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Produtos cárneos Ovos e derivados Produtos da cólmeia Mel e produtos apícolas LÁCTEOS Produtos lácteos ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Alimentos de origem vegetal BEBIDAS NAO ALCOOLICAS	*Staphylococcus* Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 6888-1:1999
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 4832:2006
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC Intl. – OMA, 22ª Edição método 2011.03
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS Água mineral	Contagem de microrganimos viáveis a 36ºC - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1UFC/mL	ISO 6222:1999

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS Água mineral	Contagem de microrganimos viáveis a 22ºC – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Coliformes totais e *Escherichia coli* - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (Substrato enzimático).	SMWW 9223 B – 24ª ed. 2017
	Coliformes totais e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2016
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Alimentos para animais Pescados e produtos da pesca LÁCTEOS Leites Produtos lácteos ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 15213:2023
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Alimentos para animais Carnes Pescados e produtos da pesca ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura LÁCTEOS Leites ALIMENTOS PROCESSADOS	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	MAPA, Manual de métodos oficiais Capítulo 7, 2022.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**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 Alimentos para animais Carnes Pescados e produtos da pesca ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura ALIMENTOS PROCESSADOS	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 4832:2006
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Alimentos para animais Carnes Pescados e produtos da pesca ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura LÁCTEOS Leites ALIMENTOS PROCESSADOS	Coliformes totais e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 6888-1:1999

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**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 Pescados e produtos da pesca Alimentos para animais ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura LÁCTEOS Leites ALIMENTOS PROCESSADOS	*Enterobacteriaceae* – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC Intl. – OMA, 22ª Edição Método 2003.12.
	Listeria spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2020
ALIMENTOS DE ORIGEM Carnes Pescados e produtos da pesca Alimentos para animais ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura ALIMENTOS PROCESSADOS LÁCTEOS Produtos lácteos	*Listeria monocytogenes* – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR Certificate Number BIO-12/11-03/04 – POP-MB100

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**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 Alimentos para animais Pescados e produtos da pesca ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura ALIMENTOS PROCESSADOS	*Salmonella* spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	FDA. BAM Capítulo 5 . ISO 6579:2017
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Alimentos para animais Carnes Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca ALIMENTOS PROCESSADOS	Estafilococcus coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	AFNOR 3M-01/09-04/03 – POP-MB112
	Escherichia coli - Detecção e Enumeração presuntivo – NMP LQ: 0 NMP/g e 0 NMP/mL	ISO 7251:2005
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos da pesca	*Escherichia coli* – Determinação quantitativa pela técnica de inoculção em superfície LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	AOAC, Intl. – OMA, 22ª Edição Método 998.08
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Alimentos para animais Carnes Produtos cárneos	*Staphylococcus aureus* – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	AOAC, Intl. - OMA, 22ª Edição Método 2003.11
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos carneos Pescados e produtos da pesca	Esterilidade Comercial – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência – ph≥4,6	MAPA, Manual de Métodos Oficiais – Capítulo 8, 2022.

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**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 Pescados e produtos da pesca Alimentos para para animais ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Vegetais in natura ALIMENTOS PROCESSADOS	*Salmonella* spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (BAX®Automated System).	AFNOR Certificate Number QUA-18/03-11/02 – POP-MB045
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (VIDAS) (SLM)	AOAC, Intl. - OMA, 22ª Edição, método 2011.03
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS Água mineral Gelo	*Enterobacteriaceae* – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	Coliformes totais e *Escherichia coli* – Determinação pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático).	SMWW 9223 – 24ª Ed
ALIMENTOS PROCESSADOS	Bactérias termófilas Acidúricas (TAB) – Determinação quantitativa pela técnica de filtração em membrana LQ: 1 UFC/50g	ICUMSA Methods Book, 2019 – Método GS 2/3-50
	Bactérias acidófilas termófilas (TAB) e TAB produtoras de guaiacol em ingredientes e bebidas LQ: 1 UFC/50g	SM-PR-687:2021 – POP-MB145
	Coliformes totais, coliformes termotolerantes e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos LQ: 0 NMP/g e 0 NMP/mL	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.73 a 9.74 e 9.104

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL Carne Pescados LÁCTEOS Leite Produtos lácteos ALIMENTOS PROCESSADOS Alimentos Processados ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Detecção de *Listeria spp e Listeria monocytogenes* através do OBOP (One Broth One Plate)	AFNOR NEO 35/05-07/16 – POP-MB175
ALIMENTOS PROCESSADOS Alimentos Processados Açúcar	Enumeração de coliformes e *Escherichia coli* em açúcar refinado e seus produtos através da técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/10g	POP-MB170
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL Carne Produtos cárneos	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 3 NMP/g	Apha chapter 9:2015
	Detecção de *Salmonella Typhimuruim* e *Salmonella Enteritidis* pela técnica de presença e ausência	ISO 6579-3:2017
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e Produtos da pesca	*Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ=0 NMP/g	ISO 7251:2005
SUPERFÍCIE (SWAB)	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/cm^2	ISO 4833-1:2013
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/Swab 1 UFC/cm^2	ISO 4832:2006

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
SUPERFÍCIE (SWAB)	Detecção de *Listeria spp e Listeria monocytogenes* através do OBOP (One Broth One Plate)	AFNOR NEO 35/05-07/16 – POP-MB175
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/Swab e 1 UFC/cm^2	MAPA, Manual de Métodos oficiais Capítulo 7, 2022.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/Swab e 1 UFC/cm^2	ISO 21528-2:2017
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/Swab e 1 UFC/cm^2	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/^{cm2} ou 10 UFC/swab	ISO 6888-1:1999
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2020
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC Intl. – OMA, 22ª Edição, Método 2003.12
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR BIO-12/11-03/04 – POP-MB100
	Listeria spp – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AFNOR BIO-12/02-06/94-POP-MB102
	Listeria spp– Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2020
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579:2017
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de pcr	AOAC Intl. – OMA, 22ª Edição método 2003.09.
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC Intl. - OMA - 22ª Edição Método 2011.03

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
Água para consumo humano	Contagem de microrganismos viáveis a 36ºC - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Contagem de microrganismos viáveis a 22ºC - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Coliformes totais e *Escherichia coli* - Determinação pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático).	SMWW 9223 – 24ª Ed
	Coliformes totais e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
Água tratada Água para consumo humano	Contagem de microganismos viáveis a 36ºC - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1UFC/mL	ISO 6222:1999
	Contagem de microrganismos viáveis a 22ºC - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Coliformes totais e *Escherichia coli* - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (Substrato enzimático).	SMWW 9223 B – 24ª ed. 2017
	Coliformes totais e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2016

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
SUPERFICIE (SWAB)	Bacterias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem (Petrifilm Aerobic Count Plate) LQ: 10 UFC/swab (Ceconete) ou 1UFC/cm2 (Esponja) ou 100 UFC/swab (Esponja) ou 0,1 UFC/cm^2 (Ceconete)	AFNOR 01/01-09/89 – POP-MB117
	Bacterias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Rapid Aerobic Count Plate LQ: 1UFC/cm2 (Esponja) ou 10UFC/swab (Ceconete) ou 100 UFC/swab (Ceconete) ou 0,1 UFC/cm^2 (Ceconete)	ISO 4833-1:2013
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água ≥ 0,95 LQ: 1UFC/cm2 (Esponja) ou 10UFC/swab (Ceconete) ou 0,1 UFC/cm^2 (Ceconete) ou 100 UFC/swab (esponja)	ISO 21527-1 2008
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água <0,95 LQ: 1UFC/cm2 (Esponja) ou 10UFC/swab (Ceconete) ou 0,1 UFC/cm^2 (Ceconete) ou 100 UFC/Swab (Esponja)	ISO 21527-2 2008
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem LQ: 1UFC/cm2 (Esponja) ou 10UFC/swab (Ceconete) ou 0,1 UFC/cm^2 (Ceconete) ou 100 UFC/Swab (Esponja)	MAPA, Manual de Métodos Oficiais Capítulo 7, 2022
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem LQ: 1UFC/cm2 (Esponja) ou 10UFC/swab (Ceconete) ou 0,1 UFC/cm^2 (Ceconete) ou 100 UFC/Swab (Esponja)	AFNOR 3M 01/02-09/89C. POP-MB106
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1UFC/cm2 (Esponja) ou 10UFC/swab (Ceconete) ou 0,1 UFC/cm^2 (Ceconete) ou 100 UFC/Swab (Esponja)	ISO 4832:2006

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

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
SUPERFICIE (SWAB)	*Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1UFC/cm2 (Esponja) ou 10UFC/swab (Ceconete) ou 0,1 UFC/cm^2 (Ceconete) ou 100 UFC/Swab (Esponja)	ISO 16649-2:2001
	Enterobacteriace - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 21528-1:2017
	Enterobacteriace - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm Enterobacteriaceae Count Plate/3M) LQ: 1UFC/cm2 (Esponja) ou 10UFC/swab (Ceconete) ou 0,1 UFC/cm^2 (Ceconete) ou 100 UFC/Swab (Esponja)	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.21, 9.4 e 9.61 a 9.62
	Enterobacteriace - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1UFC/cm2 (Esponja) ou 10UFC/swab(Ceconete) ou 0,1 UFC/cm^2 (Ceconete) ou 100 UFC/Swab (Esponja)	ISO 21528-2:2017
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR BIO-12/11-03/04 – POP-MB100
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1: 2020
	Listeria spp- Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	ISO 11290-1: 2020 AFNOR BIO-12/11-03/04 – POP-MB102
	Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ 10 UFC/g e 1 UFC/mL	ISO 6888-1:1999
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579:2017 FDA. BAM Bacteriological Analytical Manual. Chapter 5 . Edição 2023
	Estafilococcus coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação LQ: 0,1 UFC/cm^2 (Ceconete) ou 1 UFC/cm^2 (Esponja) ou 10 UFC cm^2 ou 10 UFC/swab (Ceconete) ou 100 UFC/swab (Esponja)	AFNOR 3M – 01/09-04/03 A – POP-MB112

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 1295	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
SUPERFÍCIE Placas de Contato	Bolores e leveduras - determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície – Atividade de água >0,95 LQ: 1UFC/placa/m3 e 1 UFC/m^3	ISO 21527-1 2008
	Bacterias mesófilas aerobias - determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1UFC/placa/m3	ISO 4833-2:2015
XXXX	**XXXX**	**XXXX**