



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 21

### RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

MERCOLAB LABORATÓRIOS LTDA / MERCOLAB CHAPECÓ

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1245	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<b>MEIO AMBIENTE</b>	<b>ENSAIOS BIOLÓGICOS</b>	-
ÁGUAS	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	SMWW, 24ª ed. – Método 9215 B
- ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL	LQ: 1 UFC/mL	
- ÁGUA SUBTERRÂNEA	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.	ISO 9308-1:2014
- ÁGUA TRATADA	LQ: 1 UFC/100mL	
- ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	<i>Enterococcus</i> spp – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.	ISO 7899-2:2000
- GELO	LQ: 1 UFC/100mL	
- ÁGUA SALINA	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.	ISO 14189:2013
- ÁGUA SALOBRA	LQ: 1 UFC/100mL	
- ÁGUA RESIDUÁRIA	Microrganismos viáveis á 22° e/ou 36°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	ISO 6222:1999
	LQ: 1 UFC/mL	
	Coliformes totais, termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático).	SMWW, 24ª ed. – Método 9221 D
	Coliformes totais e termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em série de tubos múltiplos (NMP).	SMWW, 24ª ed. – Método 9221 B
	LQ:1,8 NMP/100mL	SMWW, 24ª ed. – Método 9221 E
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.	SMWW, 24ª ed. – Método 9222 D
	LQ: 1 UFC/100mL	

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 09/12/2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

**MEIO AMBIENTE**

**ÁGUAS**

- ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL
  - ÁGUA SUBTERRÂNEA
  - ÁGUA TRATADA
  - ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO
  - GELO
  - ÁGUA SALINA
  - ÁGUA SALOBRA
  - ÁGUA RESIDUÁRIA
- (Continuação)

**ENSAIOS BIOLÓGICOS**

*Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em série de tubos múltiplos (NMP).

LQ: 1,8 NMP/100mL

*Pseudomonas aeruginosa* – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.

LQ: 1 UFC/100mL

- 
- SMWW, 24<sup>a</sup> ed. – Método 9221 - C e F
- SMWW, 24<sup>a</sup> ed. – Método 9213 E

**ALIMENTOS E**

**BEBIDAS**

- ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL
- PRODUTOS DA COLMÉIA
- PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA
- CARNES
- PRODUTOS CÁRNEOS
- OVOS E DERIVADOS
- ALIMENTOS PARA ANIMAIS

**LÁCTEOS**

- LEITE
- PRODUTOS LÁCTEOS

(Continua na próxima página)

**ENSAIOS BIOLÓGICOS**

*Salmonella* spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.

*Salmonella* Enteritidis e *Salmonella* Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.

- 
- ISO 6579-1:2017
- ISO 6579-3:2014

**ALIMENTOS E**

**BEBIDAS**

- ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

**ENSAIOS BIOLÓGICOS**

*Salmonella* spp., *Salmonella* Enteritidis, *Salmonella* Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica

- 
- POP PCR 08
- POP PCR 35

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

- PRODUTOS DA COLMÉIA	PCR (Reação da Polimerase em Cadeia).	
- PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA		
- CARNES	Detecção e tipificação de <i>Salmonella</i> spp. -	POP PCR 83
- PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA.	
- OVOS E DERIVADOS		
- ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
LÁCTEOS		
- LEITE	<i>Clostridium</i> sulfito redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	ISO 15213:2003
- PRODUTOS LÁCTEOS	LQ: 10 UFC/g	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	LQ: 1 UFC/mL	
- VEGETAIS IN NATURA	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	ISO 7937:2004
- FARINHAS	LQ: 10 UFC/g	
- FARELOS	LQ: 1 UFC/mL	
- ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	ISO 21528 -2:2017
ALIMENTOS PROCESSADOS	LQ: 10 UFC/g	
SUPERFÍCIES	LQ: 1 UFC/mL	
- SWAB	LQ: 1 UFC/área amostrada	
- SWAB DE EQUIPAMENTOS	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.	ISO 6888-1:2021
- SWAB DE CARÇAÇAS	LQ: 10 UFC/g	
- ÁREAS INDUSTRIAIS	LQ: 1 UFC/mL	
- PLACAS DE CONTATO		
- AMOSTRAS AMBIENTAIS	Microrganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°C –	ISO 4833-1:2013
(Continuação)	Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	
	LQ: 10 UFC/g	
	LQ: 1 UFC/mL	
	LQ: 1 UFC/área amostrada	
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Microrganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°C –	ISO 4833-2:2013
- PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.	
	LQ: 10 UFC/g	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

- PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	LQ: 1 UFC/mL	
- CARNES	LQ: 1 UFC/área amostrada	
- PRODUTOS CÁRNEOS		
- OVOS E DERIVADOS	Bactérias produtora do ácido láctico – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	ISO 15214:1998
- ALIMENTOS PARA ANIMAIS	LQ: 10 UFC/g	
LÁCTEOS	LQ: 1 UFC/mL	
- LEITE		
- PRODUTOS LÁCTEOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água > 0,95.	ISO 21527-1: 2008
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	LQ: 10 UFC/g	
- VEGETAIS IN NATURA	LQ: 1 UFC/mL	
- FARINHAS	LQ: 1 UFC/área amostrada	
- FARELOS		
- ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água < 0,95.	ISO 21527-2: 2008
ALIMENTOS PROCESSADOS	LQ: 10 UFC/g	
SUPERFÍCIES	LQ: 1 UFC/mL	
- SWAB	LQ: 1 UFC/área amostrada	
- SWAB DE EQUIPAMENTOS	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	ISO 16649-2:2001
- SWAB DE CARCAÇAS	LQ: 10 UFC/g	
- ÁREAS INDUSTRIAIS	LQ: 1 UFC/mL	
- PLACAS DE CONTATO	LQ: 1UFC/área amostrada	
- AMOSTRAS AMBIENTAIS		
(Continuação)	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em série de tubos múltiplos (NMP).	ISO 7251:2005
	LQ: 0,3NMP/g	
	LQ:0,3NMP/mL	
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica PCR (Reação da Polimerase em Cadeia).	POP PCR 091
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 16654:2001
- PRODUTOS DA COLMÉIA		
- PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação (Petrifilm).	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 988.08
- CARNES	LQ: 10 UFC/g	
	LQ: 1 UFC/mL	
	LQ: 1 UFC/área amostrada	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

- PRODUTOS CÁRNEOS - OVOS E DERIVADOS - ALIMENTOS PARA ANIMAIS LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA - FARINHAS - FARELOS - ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS ALIMENTOS PROCESSADOS SUPERFÍCIES - SWAB - SWAB DE EQUIPAMENTOS - SWAB DE CARÇAÇAS - ÁREAS INDUSTRIAIS - PLACAS DE CONTATO - AMOSTRAS AMBIENTAIS (Continuação)	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação (Petrifilm). LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 1 UFC/área amostrada <i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm). LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm). LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 1 UFC/área amostrada LQ: 1 UFC/placa <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm). LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 1 UFC/área amostrada LQ: 1 UFC/placa  <b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>  ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - PRODUTOS DA COLMÉIA - PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS - OVOS E DERIVADOS - ALIMENTOS PARA ANIMAIS	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 991.14  AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2003.11  AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 990.12 AFNOR 01/01 – 09/89  AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2003.01  AFNOR 01/06 – 09/97  AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 997.02  -  ISO 7932:2004  POP B26 PETRIFILM AFNOR Certificate 3M 01/02 - 09/89C  ISO 10272-2:2017
	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL Coliformes termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm). LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL <i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação superfície.	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

LÁCTEOS	LQ: 10 UFC/g	
- LEITE	LQ: 1 UFC/mL	
- PRODUTOS LÁCTEOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal - Capítulo 02
- VEGETAIS IN NATURA	LQ: 10 UFC/g	
- FARINHAS	LQ: 1 UFC/mL	
- FARELOS	LQ: 1 UFC/área amostrada	
- ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em série de tubos múltiplos (NMP).	ISO 4831:2006
ALIMENTOS PROCESSADOS	LQ: 0,3 NMP/g	
SUPERFÍCIES	LQ: 0,3 NMP/mL	
- SWAB		
- SWAB DE EQUIPAMENTOS	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em série de tubos múltiplos (NMP).	CMMEF:2015 - Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.7, 9.71, 9.72
- SWAB DE CARÇAÇAS	LQ: 0,3 NMP/g	
- ÁREAS INDUSTRIAIS	LQ: 0,3 NMP/mL	
- PLACAS DE CONTATO		
- AMOSTRAS AMBIENTAIS (Continuação)	Estafilococos coagulase positiva – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6888-3:2003
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em série de tubos múltiplos (NMP).	ISO 6888-3:2003
	LQ: 0,3 NMP/g	
	LQ: 0,3 NMP/mL	
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA (MDS).	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2013.09
- PRODUTOS DA COLMÉIA		AFNOR Certificate 3M 01/16 - 11/16
- PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica amplificação isotérmica de DNA (MDS).	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2016.08
- CARNES		AFNOR Certificate 3M 01/15 - 09/16
- PRODUTOS CÁRNEOS		
- OVOS E DERIVADOS		
- ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de superfície.	ISO 11290-2:2017
LÁCTEOS	LQ: 10 UFC/g	
- LEITE	LQ: 1 UFC/mL	
- PRODUTOS LÁCTEOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de imunoensaio (VIDAS).	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2004.02
		AFNOR Certificate BIO 12/11 -

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

<p>- VEGETAIS IN NATURA - FARINHAS - FARELOS - ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS ALIMENTOS PROCESSADOS SUPERFÍCIES - SWAB - SWAB DE EQUIPAMENTOS - SWAB DE CARÇAÇAS - ÁREAS INDUSTRIAIS - PLACAS DE CONTATO - AMOSTRAS AMBIENTAIS (Continuação)</p>	<p>Esterilidade Comercial (baixa acidez (pH <math>\geq</math>4,6) - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.  Enterotoxinas estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (VIDAS).</p>	<p>03/04  MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Capítulo:04  AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2007.06</p>
<p><b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>  LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS</p>	<p><b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>  Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL  Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL  Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL  Bactérias acidófilas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL</p>	<p>-  ISO 4832:2006  MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal - Capítulo 02  ISO 6611 IDF 94:2004  ISO 7889 IDF117:2003</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

- CARNE

- PRODUTOS CÁRNEOS

*Pseudomonas* spp. – Determinação quantitativa pela técnica superfície.

LQ: 10 UFC/g

*Campylobacter* spp. – Determinação qualitativa pela técnica PCR (Reação da Polimerase em Cadeia).

ISO 13720:2010

POP PCR 086

**ALIMENTOS E BEBIDAS**

**ENSAIOS QUÍMICOS**

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

- CARNES

- PRODUTOS CÁRNEOS

Ácido sórbico e/ou sorbato – Determinação pelo método de cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector espectrofotométrico (UV/Vis).

LQ: 5,00 mg/kg

Amido – Determinação qualitativa pelo método de colorimetria.

NMKL124:2007

MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 1.4

**ALIMENTOS E BEBIDAS**

**ENSAIOS QUÍMICOS**

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

- CARNES

- PRODUTOS CÁRNEOS

(Continuação)

Amido e carboidratos totais – Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria de absorção molecular na região no ultravioleta e/ou visível.

LQ: 0,4 g/100g

Atividade de água – Determinação quantitativa pelo método de termometria.

Faixa: 0,03 a 1,00

Cálcio em base seca - Determinação quantitativa pelo método titulometria.

LQ: 0,05 g/100g

Cloreto de sódio (NaCl) – Determinação quantitativa pelo método de titulometria.

LQ: 1,0 g/100g

Formaldeído - Determinação qualitativa pelo método de colorimetria.

Relação U/P em carne de aves – Determinação qualitativa pelo método de relação matemática e gravimetria.

Lipídios totais – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria com extração por solvente.

LQ: 0,40 g/100g

Lipídios totais – Determinação quantitativa pelo método

MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 1.6

ISO 18787:2017

AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 983.19

MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 1.10

AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 931.08 B

MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 1.16

ISO 1443:1973

NMKL 181:2005



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

	<p>de butirometria. LQ: 0,15 g/100g</p> <p>Nitritos e nitratos – Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria de absorção molecular na região no ultravioleta e/ou visível. LQ (Nitrato): 2,0 mg/kg LQ (Nitrito): 1,15 mg/kg</p> <p>Nitrogênio total – Determinação quantitativa pelo método Kjeldahl – Titulométrico. LQ: 0,2 g/100g</p>	<p>NMKL 194:2013</p> <p>ISO 1871:2009</p>
<p><b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b></p>	<p><b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b></p>	<p>-</p>
<p>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</p> <p>- CARNES</p> <p>- PRODUTOS CÁRNEOS</p> <p>(Continuação)</p>	<p>pH – Determinação quantitativa pelo método de potenciometria. Faixa: 4 a 10</p> <p>Proteína – Determinação quantitativa pelo método Kjeldahl – Titulométrico. LQ: 0,2 g/100g</p> <p>Relação umidade/proteína - Pelo método de relação matemática.</p> <p>Resíduo mineral – Determinação quantitativa fixo pelo método de gravimetria. LQ: 0,25 g/100g</p> <p>Teste de gotejamentos (dripping test) pelo método de gravimetria. LQ: 3,0 g/100g</p> <p>Umidade – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria. LQ: 0,15 g/100g</p> <p>Índice de peróxidos – Determinação quantitativa pelo método de titulometria. LQ: 0,21 g/100g</p>	<p>ISO 2917:1999</p> <p>MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.36</p> <p>ISO 1871:2009</p> <p>MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 1.25</p> <p>ISO 936:1998</p> <p>MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 4.4</p> <p>MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 1.27</p> <p>ISO 1442:2023</p> <p>ISO 3960:2017</p>
<p>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</p>	<p>Proteína – Determinação quantitativa pelo método Kjeldahl – Titulométrico.</p>	<p>ISO 1871:2009</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

<p>- OVOS E DERIVADOS</p>	<p>LQ: 0,2 g/100g</p> <p>Resíduo mineral fixo – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria.</p> <p>LQ: 0,25 g/100g</p> <p>Lipídios totais – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria com extração por solvente.</p> <p>LQ: 0,25 g/100g</p>	<p>MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 4.4</p> <p>AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 925.32</p>
<p><b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b></p>	<p><b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b></p>	
<p>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</p>	<p>pH – Determinação quantitativa pelo método de potenciometria.</p>	<p>MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.36</p>
<p>- OVOS E DERIVADOS (Continuação)</p>	<p>Faixa: 4 a 10</p> <p>Sólidos totais – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria.</p> <p>LQ: 0,1 g/100g</p>	<p>AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 925.30</p>
<p>LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS</p>	<p>Acidez - Determinação quantitativa pelo método de titulometria.</p> <p>LQ: 0,04 g/100g</p>	<p>AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 947.05</p> <p>ISO 6091/IDF 86:2010</p> <p>ISO 1740 / IDF06:2004</p> <p>ISO TS 11869/IDF150:2012</p> <p>MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.2</p>
	<p>Ácido sórbico e/ou sorbato – Determinação quantitativa pelo método de cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector espectrofotométrico (UV/Vis).</p> <p>LQ: 5,00 mg/kg</p> <p>Açúcares – Determinação quantitativa pelo método de cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector de índice de refração.</p> <p>LQ: 0,0005 g/100g</p>	<p>ISO 9231 / IDF 139:2008</p> <p>NMKL 148:1993</p> <p>MAPA:2024 – Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem. Método 2.28</p>
	<p>Amido – Determinação qualitativa pelo método de colorimetria.</p> <p>Cloreto de sódio (NaCl) – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria.</p> <p>LQ: 0,1 g/100g</p>	<p>MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.6</p> <p>ISO 1738:2004 / IDF 12:2004</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

	<p>Densidade relativa à 15°C – Determinação quantitativa pelo método densitometria. Faixa: 0,8 g/cm<sup>3</sup> a 1, 5 g/ cm<sup>3</sup></p>	<p>MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.10</p>
<p><b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b></p>	<p><b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b></p>	<p>-</p>
<p>LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)</p>	<p>Formaldeído - Detecção qualitativa pelo método de colorimetria.</p> <p>Peróxido de hidrogênio – Detecção qualitativa de pelo método de colorimetria.</p>	<p>AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 931.08 B</p> <p>MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.13</p>
	<p>Sacarose no leite - Detecção qualitativa pelo método de colorimetria.</p>	<p>MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.14</p>
	<p>Extrato seco desengordurado (ESD) / Sólidos não gordurosos – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria. LQ: 8 g/100g</p>	<p>MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.18</p>
	<p>Extrato seco total (EST) – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria. LQ: 0,20 g/100g</p>	<p>ISO 2920:2004 / IDF 58:2004 ISO 6731:2010 / IDF 21:2010</p>
	<p>Fosfatase alcalina - Determinação qualitativa pelo método de colorimetria.</p>	<p>MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.20</p>
	<p>Índice crioscópico – Determinação quantitativa pelo método de termometria. Faixa: -0,600 a – 0,400 °C</p>	<p>ISO 5764:2009 / IDF 108:2009</p>
	<p>Índice de CMP – Determinação quantitativa pelo método de cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector espectrofotométrico (UV/Vis). LQ: 4 mg/L</p>	<p>MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.23 e 2.24</p>
	<p>Índice de peróxido – Determinação quantitativa pelo método de titulometria. LQ: 0,21 g/100g</p>	<p>AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 965.33</p>
	<p>Lipídios – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria com extração por solvente. LQ: 0,20 g/100g</p>	<p>ISO 7328:2008[IDF 116:2008] ISO 17189:2003[IDF 194:2003]</p>
		<p>ISO 23318:2022 [IDF 249:2022] ISO 23319:2022 [IDF 250:2022]</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

**ALIMENTOS E BEBIDAS**

LÁCTEOS

- LEITE

- PRODUTOS LÁCTEOS

(Continuação)

**ENSAIOS QUÍMICOS**

Lipídios – Determinação quantitativa pelo método de butirometria.

LQ (Leites): 0,1g/100g

LQ (Queijos): 0,5g/100g

Partículas queimadas - Determinação qualitativa pelo método de inspeção visual.

Peroxidase - Determinação qualitativa pelo método de colorimetria.

Proteína – Determinação quantitativa pelo método de Kjeldahl – Titulométrico.

Determinação de proteína em ESD.

LQ: 0,2 g/100g

Resíduo mineral fixo – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria.

LQ: 0,3 g/100g

Sólidos não-gordurosos - Determinação quantitativa pelo método de gravimetria.

LQ: 1 g/100g

Substância redutoras voláteis - Determinação qualitativa pelo método de colorimetria.

Umidade - Determinação quantitativa pelo método de gravimetria.

LQ: 0,1 g/100g

pH – Determinação quantitativa pelo método de potenciometria.

Faixa: 4 a 10

-

NMKL 40:2005

ISO 3433/IDF 222:2008

ADPI BULLETIN 916

MAPA: 2024 – Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.35

ISO 8968-1/IDF 20-1:2014

MAPA: 2024 - – Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.37

AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 930.30

AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 945.46

ISO 8851-2:2004 / IDF 191-2:2004

MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.38

ISO 6734 / IDF 15:2010

ISO 3727-1 / IDF 80-1:2001

ISO 5537 / IDF 26A:2023

ISO 5534:2004 / IDF 4:2004

MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.36

**ALIMENTOS E BEBIDAS**

LÁCTEOS

**ENSAIOS QUÍMICOS**

Matéria gorda no extrato seco – Determinação por

-

MAPA: 2024 - Métodos Oficiais

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

- LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	cálculo.	para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.21
ALIMENTOS PARA ANIMAIS:	Cálcio – Determinação quantitativa pelo método complexiométrico.	Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 15.
- FARINHAS	LQ: 0,02 g/100g	
- FARELOS	Fósforo total – Determinação quantitativa pelo método colorimétrico.	Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 16.
- FORRAGEM	LQ: 0,1 g/100g	
- SILAGENS	Resíduo mineral (cinzas) – Determinação quantitativa pelo método gravimétrico.	Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 12.
- MINERAIS	LQ: 0,25 g/100g	
- ÓLEOS E GORDURAS	Proteína bruta – Determinação quantitativa pelo método titulométrico (Kjeldahl).	Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 05.
	LQ: 0,2 g/100g	
	Fibra bruta - Determinação quantitativa pelo método gravimétrico.	Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 11.
	LQ: 0,4 g/100g	
	Umidade e voláteis a 105°C – Determinação quantitativa pelo método gravimétrico.	Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 02.
	LQ: 0,15 g/100g	
	Extrato etéreo por extração direta – Gordura total – Determinação quantitativa.	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. Ed 2023. Guia de Método Analíticos – Método Nº 2021.014.
	LQ: 0,5 g/100g	
	Acidez alcoólica – Determinação quantitativa pelo método titulométrico.	Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 21.
	LQ: 0,4 mg NaOH/g	
	Atividade ureática – Determinação quantitativa pelo método potenciométrico.	Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 20.
	LQ: 0,01	
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
ALIMENTOS PARA ANIMAIS:	Cloretos solúveis – Determinação quantitativa pelo método Mohr.	Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 25.
- FARINHAS	LQ: 0,10g/100g	
- FARELOS	Solubilidade proteica em KOH – Determinação quantitativa.	Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA
- FORRAGEM		

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

<p>- SILAGENS - MINERAIS - ÓLEOS E GORDURAS (Continuação)</p>	<p>LQ: 21 g/100g  Glicídios redutores em lactose - Determinação quantitativa pelo método titulométrico. LQ: 0,4 g/100g  Granulometria – Determinação quantitativa. LQ: 0,3%</p>	<p>Método nº 08.  Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 34.  Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 01.</p>
<p>ALIMENTOS PARA ANIMAIS - FARINHAS</p>	<p>Digestibilidade em pepsina 0,02% – Determinação quantitativa pelo método de titulometria. LQ: 0,36 g/100g  Digestibilidade em pepsina 0,002% – Determinação quantitativa pelo método de titulometria. LQ: 0,40 g/100g  Digestibilidade em pepsina 0,0002% – Determinação quantitativa pelo método de titulometria. LQ: 0,45 g/100g</p>	<p>Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. Ed. 2023. Guia de Métodos Analíticos – Método N° 2021.009.  Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. Ed. 2023. Guia de Métodos Analíticos – Método N° 2021.009.  Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. Ed. 2023. Guia de Métodos Analíticos – Método N° 2021.009.</p>
<p><b><u>MEIO AMBIENTE</u></b></p>	<p><b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b></p>	<p>-</p>
<p>ÁGUAS - ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL - ÁGUA SUBTERRÂNEA - ÁGUA TRATADA - ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO - ÁGUA</p>	<p>Turbidez - Determinação quantitativa pelo método turbidimétrico. LQ: 0,01 Uh  Alcalinidade Total – Determinação quantitativa pelo método titulométrico. LQ: 10,0 mg/L  Ferro total e solúvel - Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria. LQ: 0,10 mg/L</p>	<p>SMWW, 24ª ed. – Método 2130 B  SMWW, 24ª ed. – Método 2320 B  SMWW, 24ª ed. – Método 3500-Fe B</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

SALINA	Fosfatos - Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria.	SMWW, 24 <sup>a</sup> ed. – Método 4500-P E
- ÁGUA SALOBRA	LQ: 0,2 mg/L	
- ÁGUA RESIDUAL	Sílica - Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria.	SMWW, 24 <sup>a</sup> ed. – Método 4500-SiO <sub>2</sub> E
- GELO	LQ: 0,21 mg/L	
	Cloro residual livre, total e combinado - Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria.	SMWW, 24 <sup>a</sup> ed. – Método 4500-CI G
	LQ:0,05 mg/L	
	Nitrogênio amoniacal - Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria.	SMWW, 24 <sup>a</sup> ed. – Método 4500-NH <sub>3</sub> D
	LQ: 0,05 mg/L	
	Nitrogênio total – Determinação quantitativa pelo método Macro-Kjeldah.	POP FQ AG 27
	LQ: 2,5 mg/L	
	Fósforo total – Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria.	SMWW, 24 <sup>a</sup> ed. – Método 4500-P B
	LQ: 0,05 mg/L	
	Sulfatos - Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria.	SMWW, 24 <sup>a</sup> ed. – Método 4500-SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> – E
	LQ: 2,5 mg/L	
	Alumínio - Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria.	SMWW, 24 <sup>a</sup> ed. – Método 3500-AI B
	LQ: 0,10 mg/L	
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
ÁGUAS	Sólidos Totais – Determinação quantitativa pelo método gravimétrico.	SMWW, 24 <sup>a</sup> ed. – Método 2540 B
- ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL	LQ: 10 mg/L	
- ÁGUA SUBTERRÂNEA	Sólidos totais fixos - Determinação quantitativa pelo método gravimétrico.	SMWW, 24 <sup>a</sup> ed. – Método 2540 E
- ÁGUA TRATADA	LQ: 10 mg/L	
- ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Sólidos totais voláteis - Determinação quantitativa pelo método gravimétrico.	SMWW, 24 <sup>a</sup> ed. – Método 2540 E
- ÁGUA	LQ: 10 mg/L	
SALINA	Sólidos Sedimentáveis – Determinação quantitativa pelo método cone de inhof.	SMWW, 24 <sup>a</sup> ed. – Método 2540 F
- ÁGUA SALOBRA	LQ: 0,1 mL/L	
- ÁGUA RESIDUAL	Sólidos suspensos totais - Determinação quantitativa	SMWW, 24 <sup>a</sup> ed. – Método 2540
- GELO		

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

(Continuação)	<p>pelo método gravimétrico. LQ: 10 mg/L</p> <p>Sólidos Suspensos Voláteis – Determinação quantitativa pelo método gravimétrico. LQ: 10 mg/L</p> <p>Sólidos suspensos fixos - Determinação quantitativa pelo método gravimétrico. LQ: 10 mg/L</p> <p>Sólidos totais dissolvidos - Determinação quantitativa pelo método gravimétrico. LQ: 10 mg/L</p> <p>Demanda química de oxigênio (DQO) – Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria. LQ: 10 mg/L</p> <p>Demanda bioquímica de oxigênio (DBO) – Determinação quantitativa por Oxitop. LQ: 2,00 mg/L</p>	<p>D</p> <p>SMWW, 24ª ed. – Método 2540 E</p> <p>SMWW, 24ª ed. – Método 2540 E</p> <p>SMWW, 24ª ed. – Método 2540 C</p> <p>SMWW, 24ª ed. – Método 5220 D</p> <p>SMWW, 24ª ed. – Método 5210 D</p>
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
<p>ÁGUAS</p> <p>- ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL</p> <p>- ÁGUA SUBTERRÂNEA</p> <p>- ÁGUA TRATADA</p> <p>- ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO</p> <p>- ÁGUA SALINA</p> <p>- ÁGUA SALOBRA</p> <p>- ÁGUA RESIDUAL</p> <p>- GELO</p>	<p>Óleos e graxas totais - Determinação quantitativa pelo método gravimétrico. LQ: 5,6 mg/L</p> <p>pH - Determinação quantitativa pelo método potenciométrico. Faixa de trabalho: 4 – 10</p> <p>Condutividade elétrica - Determinação quantitativa pelo método eletrométrico. LQ: 0,01 µS/cm</p> <p>Cor aparente - Determinação quantitativa pelo de espectrofotometria. LQ:0,2 Hanzen</p> <p>Cor verdadeira – Determinação por comparação visual. LQ: 5 Hazen</p> <p>Cor aparente – Determinação por comparação visual. LQ: 5 Hazen</p>	<p>SMWW, 24ª ed. – Método 5520 D</p> <p>ABNT NBR 7353:2019</p> <p>SMWW, 24ª ed. – Método 2510 B</p> <p>SMWW, 24ª ed. – Método 2120 C</p> <p>SMWW, 24ª ed. – Método 2120 B</p> <p>SMWW, 24ª ed. – Método 2120 B</p>
(Continuação)		



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

	Dureza total - Determinação quantitativa pelo método titulométrico. LQ: 4,00 mg/L	SMWW, 24 <sup>a</sup> ed. – Método 2340 C
	Cloretos - Determinação quantitativa pelo método titulométrico. LQ: 3,5 mg/L	SMWW, 24 <sup>a</sup> ed. – Método 4500 Cl- B
	Fluoreto - Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria. LQ:0,10 mg/L	SMWW, 24 <sup>a</sup> ed. – Método 4500 F- E
	Nitrato - Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria. LQ: 4,4 mg/L	DIN 38405-9 - 2011/9
	Nitrito - Determinação quantitativa de pelo método de espectrofotometria. LQ:0,07 mg/L	SMWW 24 <sup>a</sup> ed. – Método 4500NO <sub>2</sub> B
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	-
ÁGUAS	Nitrato-N - Determinação quantitativa de pelo método de espectrofotometria. LQ: 1 mg/L	DIN 38405-9 - 2011/9
- ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL	Nitrito-N - Determinação quantitativa de pelo método de espectrofotometria. LQ: 0,02 mg/L	SMWW, 24 <sup>a</sup> ed. – Método 4500NO <sub>2</sub> B
- ÁGUA SUBTERRÂNEA	Surfactantes – Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria. LQ: 0,20 mg MBAS/L	SMWW, 24 <sup>a</sup> ed. – Método 5540 B/C
- ÁGUA TRATADA	Manganês – Determinação pelo método de espectrofotometria. LQ: 0,05 mg/L	POP FQ AG 22
- ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO		
- ÁGUA		
SALINA		
- ÁGUA SALOBRA		
- ÁGUA RESIDUAL		
- GELO		
(Continuação)		
ÁGUAS	Gosto e odor – Determinação pelo perfil sensorial. Faixa: 0 a 12 de intensidade	SMWW, 24 <sup>a</sup> ed. – Método 2170 B
- ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO		
- ÁGUA TRATADA		

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

**SAÚDE ANIMAL**

SORO SANGUÍNEO  
- PERUS  
- GALINHAS

**ENSAIOS BIOLÓGICOS**

*Mycoplasma synoviae* - Determinação qualitativa pela técnica de Soroaglutinação Rápida (SAR) em placa.

*Mycoplasma gallisepticum* - Determinação qualitativa pela técnica de Soroaglutinação Rápida (SAR) em placa.

*Mycoplasma melleagridis* - Determinação qualitativa pela técnica de Soroaglutinação Rápida (SAR) em placa.

*Salmonella Gallinarum* e *Salmonella Pullorum* - Determinação qualitativa pela técnica de Soroaglutinação Rápida (SAR) em placa.

*Salmonella Gallinarum* e *Salmonella Pullorum* - Determinação qualitativa pela técnica de Soroaglutinação lenta em tubo.

Determinação quantitativa de anticorpos para *Mycoplasma gallisepticum* pela técnica de ELISA.

-  
Portaria MAPA nº208, de 20 de dezembro de 1994.

Portaria MAPA nº126, de 03 de novembro de 1995.

Instrução Normativa MAPA Nº44, de 23 de agosto de 2001

**SAÚDE ANIMAL**

SORO SANGUÍNEO  
- PERUS  
- GALINHAS  
(Continuação)

**ENSAIOS BIOLÓGICOS**

Determinação quantitativa de anticorpos para *Mycoplasma synoviae* pela técnica de ELISA.

Determinação quantitativa de anticorpos para *Mycoplasma melleagridis* pela técnica de ELISA.

Determinação quantitativa de anticorpos para *Mycoplasma gallisepticum* e *synoviae* conjugado pela técnica de ELISA.

-

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

**SAÚDE ANIMAL**

- AVES
- FEZES/MECÔNIO
- FUNDO/FORRO DE CAIXA
- GAIOLA
- MARAVALHA
- MATERIAL DE CAMA/NINHO
- ÓRGÃOS
- OVOS
- AVES MORTAS
- PÓ RESIDUAL DE FÁBRICA DE RAÇÃO
- PÓ RESIDUAL DE FUNDO/FORRO DE CAIXA
- RESÍDUO DE INCUBATÓRIO
- SWAB DE AMBIENTES
- SWAB DE ARRASTO
- SWAB DE ARTICULAÇÕES
- SWAB DE ÓRGÃOS
- SWAB DE MÃOS
- SWAB DE FUNDO/FORRO DE CAIXA
- SWAB DE CLOACA
- SWAB DE GAIOLA
- EMBRIÃO
- SWAB DE AMBIENTE
- SWAB DE SUPERFÍCIE (INSTALAÇÃO, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS)
- FORRO DE CAIXA DE TRANSPORTE DE PINTOS
- CAMA DE AVIÁRIOS
- OVOS COMERCIAIS
- AVES VIVAS
- SUÍDEOS
- FEZES

**ENSAIOS BIOLÓGICOS**

- Salmonella* spp., *Salmonella* Enteritidis, *Salmonella* Gallinarum, *Salmonella* Pullorum, *Salmonella* Typhimurium, *Salmonella* monofásica – Determinação qualitativa pela técnica da caracterização bioquímica e antigênica da cepa bacteriana isolada (aglutinação rápida em lâmina).
- Salmonella* spp, *Salmonella* Enteritidis e *Salmonella* Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.
- Salmonella* spp., *Salmonella* Enteritidis, *Salmonella* Gallinarum, *Salmonella* Pullorum e *Salmonella* Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica PCR (Reação da Polimerase em Cadeia).
- Detecção e tipificação de *Salmonella* spp. - Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA.

- 
- Portaria MAPA Nº. 126, de 03 de novembro de 1995.
- Instrução Normativa MAPA SDA Nº 20, de 21 de outubro 2016.
- ISO 6579-1:2017
- ISO 6579-3:2014
- POP PCR 08
- POP PCR 35
- POP PCR 83

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

- ÓRGÃOS
- SWAB DE AMBIENTES
- SWAB DE ÓRGÃOS
- SWAB DE MÃOS
- SWAB RETAL
- SWAB DE ARRASTO
- SWAB DE SUPERFÍCIE  
(INSTALAÇÃO, EQUIPAMENTOS  
E UTENSÍLIOS)
- SUÍNOS MORTOS

**SAÚDE ANIMAL**

AVES

**ENSAIOS BIOLÓGICOS**

*Mycoplasma gallisepticum* - Determinação qualitativa pela técnica PCR (Reação da Polimerase em Cadeia).

POP PCR 05

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

- ÓRGÃOS
- SWAB DE ÓRGÃOS
- SWAB DE ARTICULAÇÕES
- SWAB DE CLOACA
- SWAB DE TRAQUEIA

*Mycoplasma synoviae* - Determinação qualitativa pela técnica PCR (Reação da Polimerase em Cadeia).

POP PCR 06