



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
MEIO AMBIENTE	ENSAIOS BIOLÓGICOS	-
ÁGUAS	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	SMWW, 24 ^a 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, 24 ^a ed. – Método 9221 D
	Coliformes totais e termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em série de tubos múltiplos (NMP).	SMWW, 24 ^a ed. – Método 9221 B
	LQ:1,8 NMP/100mL	SMWW, 24 ^a ed. – Método 9221 E
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.	SMWW, 24 ^a 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, 24ª ed. – Método 9221 - C e F

SMWW, 24ª 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		
- SWAB DE CARÇAÇAS	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.	ISO 6888-1:2021
- ÁREAS INDUSTRIAIS	LQ: 10 UFC/g	
- PLACAS DE CONTATO	LQ: 1 UFC/mL	
- AMOSTRAS AMBIENTAIS		
(Continuação)	Microrganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	ISO 4833-1:2013
	LQ: 10 UFC/g	
	LQ: 1 UFC/mL	
	LQ: 1 UFC/área amostrada	
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL		
- PRODUTOS DA COLMÉIA	Microrganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.	ISO 4833-2:2013
	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
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	-
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 Bolores e Leveduras - 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	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
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - PRODUTOS DA COLMÉIA - PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS - OVOS E DERIVADOS - ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<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.	ISO 7932:2004 POP B26 PETRIFILM AFNOR Certificate 3M 01/02 - 09/89C ISO 10272-2:2017

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	
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	-
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 \geq4,6) - 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><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS</p>	<p><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> 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

<p>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</p> <p>- CARNE</p> <p>- PRODUTOS CÁRNEOS</p>	<p><i>Pseudomonas</i> spp. – Determinação quantitativa pela técnica superfície.</p> <p>LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica PCR (Reação da Polimerase em Cadeia).</p>	<p>ISO 13720:2010</p> <p>POP PCR 086</p>
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p>	<p><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></p>	<p>-</p>
<p>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</p> <p>- CARNES</p> <p>- PRODUTOS CÁRNEOS</p>	<p>Ácido sórbico e/ou sorbato – Determinação pelo método de cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector espectrofotométrico (UV/Vis).</p> <p>LQ: 5,00 mg/kg</p> <p>Amido – Determinação qualitativa pelo método de colorimetria.</p>	<p>NMKL124:2007</p> <p>MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 1.4</p>
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p>	<p><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></p>	<p>-</p>
<p>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</p> <p>- CARNES</p> <p>- PRODUTOS CÁRNEOS</p> <p>(Continuação)</p>	<p>Amido e carboidratos totais – Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria de absorção molecular na região no ultravioleta e/ou visível.</p> <p>LQ: 0,4 g/100g</p> <p>Atividade de água – Determinação quantitativa pelo método de termometria.</p> <p>Faixa: 0,03 a 1,00</p> <p>Cálcio em base seca - Determinação quantitativa pelo método titulometria.</p> <p>LQ: 0,05 g/100g</p> <p>Cloreto de sódio (NaCl) – Determinação quantitativa pelo método de titulometria.</p> <p>LQ: 1,0 g/100g</p> <p>Formaldeído - Determinação qualitativa pelo método de colorimetria.</p> <p>Relação U/P em carne de aves – Determinação qualitativa pelo método de relação matemática e gravimetria.</p> <p>Lipídios totais – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria com extração por solvente.</p> <p>LQ: 0,40 g/100g</p> <p>Lipídios totais – Determinação quantitativa pelo método</p>	<p>MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 1.6</p> <p>ISO 18787:2017</p> <p>AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 983.19</p> <p>MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 1.10</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 1.16</p> <p>ISO 1443:1973</p> <p>NMKL 181:2005</p>

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><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p>	<p><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></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><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p>	<p><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></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/cm³ a 1, 5 g/ cm³</p>	<p>MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.10</p>
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p>	<p><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></p>	<p>-</p>
<p>LÁCTEOS - LEITE</p>	<p>Formaldeído - Detecção qualitativa pelo método de colorimetria.</p>	<p>AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 931.08 B</p>
<p>- PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)</p>	<p>Peróxido de hidrogênio – Detecção qualitativa de pelo método de colorimetria.</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] 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

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

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

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

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

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 ^a ed. – Método 2340 C
	Cloretos - Determinação quantitativa pelo método titulométrico. LQ: 3,5 mg/L	SMWW, 24 ^a ed. – Método 4500 Cl- B
	Fluoreto - Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria. LQ:0,10 mg/L	SMWW, 24 ^a 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 ^a ed. – Método 4500NO ₂ B
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	-
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 ^a ed. – Método 4500NO ₂ B
- ÁGUA SUBTERRÂNEA	Surfactantes – Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria. LQ: 0,20 mg MBAS/L	SMWW, 24 ^a 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 ^a 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