



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, 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 a 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, 24/07/2024

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
- 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 | |
| - OVOS E DERIVADOS | microarranjo de DNA. | |
| - ALIMENTOS PARA ANIMAIS | <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela | ISO 11290-1:2017 |
| LÁCTEOS | técnica de Presença/Ausência | |
| - LEITE | <i>Clostridium</i> sulfito redutores - Determinação quantitativa | ISO 15213:2003 |
| - PRODUTOS LÁCTEOS | pela técnica de inoculação em profundidade. | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL | LQ: 10 UFC/g | |
| - VEGETAIS IN NATURA | LQ: 1 UFC/mL | |
| - FARINHAS | <i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela | ISO 7937:2004 |
| - FARELOS | técnica de inoculação em profundidade. | |
| - ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS | LQ: 10 UFC/g | |
| ALIMENTOS PROCESSADOS | LQ: 1 UFC/mL | |
| SUPERFÍCIES | <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela | ISO 21528 -2:2017 |
| - SWAB | técnica de contagem em profundidade. | |
| - SWAB DE EQUIPAMENTOS | LQ: 10 UFC/g | |
| - SWAB DE CARÇAÇAS | LQ: 1 UFC/mL | |
| - ÁREAS INDUSTRIAIS | LQ: 1 UFC/área amostrada | |
| - PLACAS DE CONTATO | Estafilococos coagulase positiva - Determinação | ISO 6888-1:1999 |
| - AMOSTRAS AMBIENTAIS | quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. | |
| (Continuação) | 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 | 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 |
| <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 | Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação (Petrifilm). | AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 988.08 |
| - PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA | LQ: 10 UFC/g | |
| - CARNES | 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: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal - Capítulo 07 |
| - 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: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Capítulo:09 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: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal - Capítulo 09 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>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: 0,0005 g/100 g</p> <p>Amido – Determinação qualitativa pelo método de colorimetria.</p> | <p>NMKL124:2007</p> <p>MAPA: 2022 - 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 – Derminação 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>MAPA: 2022 - 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: 2022 - 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: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 1.16</p> <p>ISO 1443:1973</p> |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

| | | |
|---|---|---|
| | <p>Lipídios totais – Determinação quantitativa pelo método 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): 0,0002 g/100g LQ (Nitrito): 0,0001g/100g</p> <p>Nitrogênio total – Determinação quantitativa pelo método Kjeldahl – Titulométrico. LQ: 0,2 g/100g</p> | <p>NMKL 181:2005</p> <p>NMKL 194:2013</p> <p>ISO 1871:2009</p> |
| <p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</p> <p>- CARNES</p> <p>- PRODUTOS CÁRNEOS</p> <p>(Continuação)</p> | <p><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></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>-</p> <p>ISO 2917:1999</p> <p>MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.36</p> <p>ISO 1871:2009</p> <p>MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 1.25</p> <p>ISO 936:1998</p> <p>MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 4.4</p> <p>MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 1.28</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: 2022 - 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>- OVOS E DERIVADOS (Continuação)</p> | <p>pH – Determinação quantitativa pelo método de potenciometria.</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>MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.36</p> <p>AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 925.30</p> |
| <p>LÁCTEOS</p> <p>- LEITE</p> <p>- PRODUTOS LÁCTEOS</p> | <p>Acidez - Determinação quantitativa pelo método de titulometria.</p> <p>LQ: 0,04 g/100g</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: 0,0005 g/100g</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>Amido – Determinação qualitativa pelo método de colorimetria.</p> <p>Clorte de sódio (NaCl) – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria.</p> <p>LQ: 0,1 g/100g</p> <p>Cloretos - Determinação qualitativa pelo método de</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 18869/IDF150:2012</p> <p>MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.2</p> <p>ISO 9231 / IDF 139:2008</p> <p>NMKL 148:1993</p> <p>MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.6</p> <p>ISO 1738:2004 / IDF 12:2004</p> <p>MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de</p> |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

| | | |
|--|--|--|
| | <p>colorimetria.</p> <p>Densidade relativa à 15°C – Determinação quantitativa pelo método densitometria.</p> <p>Faixa: 0,8 g/cm³ a 1, 5 g/ cm³</p> | <p>Origem Animal. Método 2.9</p> <p>MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.11</p> |
| <p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> | <p><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></p> | <p>-</p> |
| <p>LÁCTEOS</p> <p>- LEITE</p> <p>- PRODUTOS LÁCTEOS</p> <p>(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: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.14</p> |
| | <p>Sacarose no leite - Detecção qualitativa pelo método de colorimetria.</p> | <p>MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.15</p> |
| | <p>Extrato seco desengordurado (ESD) / Sólidos não gordurosos – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria.</p> <p>LQ: 8 g/100g</p> | <p>MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.19</p> |
| | <p>Extrato seco total (EST) – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria.</p> <p>LQ: 0,20 g/100g</p> | <p>ISO 2920:2004 / IDF 58:2004</p> <p>ISO 6731:2010 / IDF 21:2010</p> |
| | <p>Fosfatase alcalina - Determinação qualitativa pelo método de colorimetria.</p> | <p>MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.21, 2ª Ed. 2022</p> |
| | <p>Índice crioscópico – Determinação quantitativa pelo método de termometria.</p> <p>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).</p> <p>LQ: 4 mg/L</p> | <p>MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.24 e 2.25</p> |
| | <p>Índice de peróxido – Determinação quantitativa pelo método de titulometria.</p> <p>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.</p> <p>LQ: 0,20 g/100g</p> | <p>ISO 1211:2010 / IDF 1:2010</p> <p>ISO 2450:2008 / IDF 16:2008</p> <p>ISO 1737:2008 / IDF 13:2008</p> <p>ISO 1736:2008 / IDF 09:2008</p> <p>ISO 7328:2008 / IDF 116:2008</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

ISO 17189:2003 / IDF 194:2003
ISO 1735:2004 / IDF 05:2004

-

NMKL 40:2005

ISO 3433/IDF 222:2008

ADPI BULLETIN 916

MAPA: 2022 - – Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.35

ISO 8968-1/IDF 20-1:2014

MAPA: 2022 - – 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: 2022 - 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: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.36

ALIMENTOS E BEBIDAS

ENSAIOS QUÍMICOS

-

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

| | | |
|---|---|---|
| <p>LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)</p> | <p>Matéria gorda no extrato seco – Determinação por cálculo.</p> | <p>MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.22</p> |
| <p>ALIMENTOS PARA ANIMAIS:</p> | <p>Cálcio – Determinação quantitativa pelo método complexiométrico.</p> | <p>Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 15.</p> |
| <p>- FARINHAS</p> | <p>LQ: 0,02 g/100g</p> | |
| <p>- FARELOS</p> | <p>Fósforo total – Determinação quantitativa pelo método colorimétrico.</p> | <p>Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 16.</p> |
| <p>- FORRAGEM</p> | <p>LQ: 0,1 g/100g</p> | |
| <p>- SILAGENS</p> | <p>Resíduo mineral (cinzas) – Determinação quantitativa pelo método gravimétrico.</p> | <p>Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 12.</p> |
| <p>- MINERAIS</p> | <p>LQ: 0,25 g/100g</p> | |
| <p>- ÓLEOS E GORDURAS</p> | <p>Proteína bruta – Determinação quantitativa pelo método titulométrico (Kjeldahl).</p> | <p>Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 05.</p> |
| | <p>LQ: 0,2 g/100g</p> | |
| | <p>Fibra bruta - Determinação quantitativa pelo método gravimétrico.</p> | <p>Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 11.</p> |
| | <p>LQ: 0,4 g/100g</p> | |
| | <p>Umidade e voláteis a 105°C – Determinação quantitativa pelo método gravimétrico.</p> | <p>Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 02.</p> |
| | <p>LQ: 0,15 g/100g</p> | |
| | <p>Extrato etéreo por extração direta em Soxhlet – Determinação quantitativa.</p> | <p>Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. Ed 2013. Método N° 14.</p> |
| | <p>LQ: 0,5 g/100g</p> | |
| | <p>Acidez alcoólica – Determinação quantitativa pelo método titulométrico.</p> | <p>Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 21.</p> |
| | <p>LQ: 0,4 mg NaOH/g</p> | |
| | <p>Atividade ureática – Determinação quantitativa pelo método potenciométrico.</p> | <p>Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 20.</p> |
| | <p>LQ: 0,01</p> | |
| <p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> | <p><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></p> | <p>-</p> |
| <p>ALIMENTOS PARA ANIMAIS:</p> | <p>Cloretos solúveis – Determinação quantitativa pelo método Mohr.</p> | <p>Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 25.</p> |
| <p>- FARINHAS</p> | <p>LQ: 0,10g/100g</p> | |
| <p>- FARELOS</p> | <p>Solubilidade proteica em KOH – Determinação</p> | <p>Portaria nº 108, de 04 de</p> |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

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

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

| | | |
|-----------------------------|--|---|
| - ÁGUA SALINA | LQ: 0,10 mg/L | |
| - ÁGUA SALOBRA | Fosfatos - Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria. | SMWW, 24ª ed. – Método 4500-P E |
| - ÁGUA RESIDUAL | LQ: 0,2 mg/L | |
| - GELO | Sílica - Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria. LQ: 0,21 mg/L | SMWW, 24ª ed. – Método 4500-SiO ₂ E |
| | Cloro residual livre, total e combinado - Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria. LQ:0,05 mg/L | SMWW, 24ª ed. – Método 4500-CI G |
| | Nitrogênio amoniacal - Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria. LQ: 0,05 mg/L | SMWW, 24ª ed. – Método 4500-NH ₃ D |
| | Nitrogênio total – Determinação quantitativa pelo método Macro-Kjeldah. LQ: 2,5 mg/L | POP FQ AG 27 |
| | Fósforo total – Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria. LQ: 0,05 mg/L | SMWW, 24ª ed. – Método 4500-P B |
| | Sulfatos - Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria. LQ: 2,5 mg/L | SMWW, 24ª ed. – Método 4500-SO ₄ ²⁻ – E |
| | Alumínio - Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria. LQ: 0,10 mg/L | SMWW, 24ª ed. – Método 3500-AI B |
| <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 SALINA | LQ: 10 mg/L | |
| - ÁGUA SALOBRA | Sólidos Sedimentáveis – Determinação quantitativa pelo método cone de inhof. | SMWW, 24ª ed. – Método 2540 F |
| - ÁGUA RESIDUAL | LQ: 0,1 mg/mL | |

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

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

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

| | | |
|-----------------------------|---|--|
| | LQ: 5 Hazen | B |
| | 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

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

- FEZES
- 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