



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 20

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 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, 14/04/2025

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

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

LÁCTEOS

- LEITE
- PRODUTOS LÁCTEOS

ALIMENTOS E BEBIDAS

ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL

- VEGETAIS IN

ENSAIOS BIOLÓGICOS

Salmonella spp., *Salmonella* Enteritidis, *Salmonella* Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica PCR (Reação da Polimerase em Cadeia).

-
POP PCR 08
POP PCR 35

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

NATURA	Detecção e tipificação de <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA.	POP PCR 83
- FARINHAS		
- FARELOS		
- ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Clostridium</i> sulfito redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	ISO 15213:2003
SUPERFÍCIES	LQ: 10 UFC/g	
- SWAB	LQ: 1 UFC/mL	
- SWAB DE EQUIPAMENTOS	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	ISO 7937:2004
- SWAB DE CARCAÇAS	LQ: 10 UFC/g	
- ÁREAS INDUSTRIAIS	LQ: 1 UFC/mL	
- PLACAS DE CONTATO	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	ISO 21528 -2:2017
- AMOSTRAS AMBIENTAIS	LQ: 10 UFC/g	
	LQ: 1 UFC/mL	
	LQ: 1 UFC/área amostrada	
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.	ISO 6888-1:2021
	LQ: 10 UFC/g	
	LQ: 1 UFC/mL	
	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 VEGETAL	Microrganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.	ISO 4833-2:2013
- VEGETAIS IN NATURA	LQ: 10 UFC/g	
- FARINHAS	LQ: 1 UFC/mL	
- FARELOS	LQ: 1 UFC/área amostrada	
- ESPECIARIAS		

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Bactérias produtora do ácido láctico – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	ISO 15214:1998
ALIMENTOS	LQ: 10 UFC/g	
PROCESSADOS	LQ: 1 UFC/mL	
SUPERFÍCIES		
- SWAB	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água > 0,95.	ISO 21527-1: 2008
- SWAB DE EQUIPAMENTOS	LQ: 10 UFC/g	
- SWAB DE CARCAÇAS	LQ: 1 UFC/mL	
- ÁREAS INDUSTRIAIS	LQ: 1 UFC/área amostrada	
- PLACAS DE CONTATO	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água < 0,95.	ISO 21527-2: 2008
- AMOSTRAS AMBIENTAIS	LQ: 10 UFC/g	
(Continuação)	LQ: 1 UFC/mL	
	LQ: 1 UFC/área amostrada	
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	ISO 16649-2:2001
	LQ: 10 UFC/g	
	LQ: 1 UFC/mL	
	LQ: 1UFC/área amostrada	
	<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 VEGETAL	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 16654:2001
- VEGETAIS IN NATURA	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação (Petrifilm).	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 988.08
- FARINHAS	LQ: 10 UFC/g	
- FARELOS	LQ: 1 UFC/mL	
- ESPECIARIAS	LQ: 1 UFC/área amostrada	
ÍNTEGRAS E MOÍDAS		
ALIMENTOS PROCESSADOS	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação (Petrifilm).	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 991.14
SUPERFÍCIES	LQ: 10 UFC/g	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

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

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016		Folha: 6
- SWAB DE CARCAÇAS - ÁREAS INDUSTRIAIS - PLACAS DE CONTATO - AMOSTRAS AMBIENTAIS (Continuação)	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 1 UFC/área amostrada Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em série de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em série de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL Estafilococos coagulase positiva – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em série de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal - Capítulo 02 ISO 4831:2006 CMMEF:2015 - Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.7, 9.71, 9.72 ISO 6888-3:2003 ISO 6888-3:2003
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA - FARINHAS - FARELOS - ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS ALIMENTOS PROCESSADOS SUPERFÍCIES - SWAB - SWAB DE EQUIPAMENTOS - SWAB DE CARCAÇAS - ÁREAS INDUSTRIAIS - PLACAS DE CONTATO	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA (MDS). <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica amplificação isotérmica de DNA (MDS). <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de imunoensaio (VIDAS). Esterilidade Comercial (baixa acidez (pH ≥4,6) -	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2013.09 AFNOR Certificate 3M 01/16 - 11/16 AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2016.08 AFNOR Certificate 3M 01/15 - 09/16 ISO 11290-2:2017 AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2004.02 AFNOR Certificate BIO 12/11 - 03/04 MAPA: 2024 - Métodos Oficiais

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

- AMOSTRAS AMBIENTAIS (Continuação)	Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. Enterotoxinas estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (VIDAS).	para Análises de Alimentos de Origem Animal. Capítulo:04 AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2007.06
LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS	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	ISO 4832:2006 MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal - Capítulo 02 ISO 6611 IDF 94:2004
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	-
LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Bactérias acidófilas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7889 IDF117:2003
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNE - PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Pseudomonas</i> spp. – Determinação quantitativa pela técnica superfície. LQ: 10 UFC/g <i>Campylobacter</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica PCR (Reação da Polimerase em Cadeia).	ISO 13720:2010 POP PCR 086
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	-
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

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

	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.	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
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Relação U/P em carne de aves – Determinação qualitativa pelo método de relação matemática e gravimetria.	MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 1.16
- CARNES		
- PRODUTOS CÁRNEOS	Lipídios totais – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria com extração por solvente.	ISO 1443:1973
(Continuação)	LQ: 0,40 g/100g	
	Lipídios totais – Determinação quantitativa pelo método de butirometria.	NMKL 181:2005
	LQ: 0,15 g/100g	
	Nitritos e nitratos – Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria de absorção molecular na região no ultravioleta e/ou visível.	NMKL 194:2013
	LQ (Nitrato): 2,0 mg/kg LQ (Nitrito): 1,15 mg/kg	
	Nitrogênio total – Determinação quantitativa pelo método Kjeldahl – Titulométrico.	ISO 1871:2009
	LQ: 0,2 g/100g	
	pH – Determinação quantitativa pelo método de potenciometria.	ISO 2917:1999
	Faixa: 4 a 10	MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.36
	Proteína – Determinação quantitativa pelo método Kjeldahl – Titulométrico.	ISO 1871:2009

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

	LQ: 0,2 g/100g	
	Relação umidade/proteína - Pelo método de relação matemática.	MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 1.25
	Resíduo mineral – Determinação quantitativa fixo pelo método de gravimetria.	ISO 936:1998
	LQ: 0,25 g/100g	MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 4.4
	Teste de gotejamentos (dripping test) pelo método de gravimetria.	MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 1.27
	LQ: 3,0 g/100g	
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Umidade – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria.	ISO 1442:2023
- CARNES	LQ: 0,15 g/100g	
- PRODUTOS CÁRNEOS	Índice de peróxidos – Determinação quantitativa pelo método de titulometria.	ISO 3960:2017
(Continuação)	LQ: 0,21 g/100g	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Proteína – Determinação quantitativa pelo método Kjeldahl – Titulométrico.	ISO 1871:2009
- OVOS E DERIVADOS	LQ: 0,2 g/100g	
	Resíduo mineral fixo – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria.	MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 4.4
	LQ: 0,25 g/100g	
	Lipídios totais – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria com extração por solvente.	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 925.32
	LQ: 0,25 g/100g	
	pH – Determinação quantitativa pelo método de potenciometria.	MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.36
	Faixa: 4 a 10	
	Sólidos totais – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria.	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 925.30
	LQ: 0,1 g/100g	
LÁCTEOS	Acidez - Determinação quantitativa pelo método de titulometria.	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 947.05
- LEITE	LQ: 0,04 g/100g	ISO 6091/IDF 86:2010
- PRODUTOS LÁCTEOS		ISO 1740 / IDF06:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

	Ácido sórbico e/ou sorbato – Determinação quantitativa pelo método de cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector espectrofotométrico (UV/Vis). LQ: 5,00 mg/kg	ISO TS 11869/IDF150:2012 MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.2 ISO 9231 / IDF 139:2008
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	-
LÁCTEOS	Açúcares – Determinação quantitativa pelo método de cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector de índice de refração.	NMKL 148:1993
- LEITE	LQ: 0,0005 g/100g	MAPA:2024 – Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem. Método 2.28
- PRODUTOS LÁCTEOS	Amido – Determinação qualitativa pelo método de colorimetria.	MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.6
(Continuação)	Cloreto de sódio (NaCl) – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria. LQ: 0,1 g/100g	ISO 1738:2004 / IDF 12:2004
	Densidade relativa à 15°C – Determinação quantitativa pelo método densitometria. Faixa: 0,8 g/cm³ a 1, 5 g/ cm³	MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.10
	Formaldeído - Detecção qualitativa pelo método de colorimetria.	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 931.08 B
	Peróxido de hidrogênio – Detecção qualitativa de pelo método de colorimetria.	MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.13
	Sacarose no leite - Detecção qualitativa pelo método de colorimetria.	MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.14
	Extrato seco desengordurado (ESD) / Sólidos não gordurosos – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria. LQ: 8 g/100g	MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.18
	Extrato seco total (EST) – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria. LQ: 0,20 g/100g	ISO 2920:2004 / IDF 58:2004 ISO 6731:2010 / IDF 21:2010
	Fosfatase alcalina - Determinação qualitativa pelo método de colorimetria.	MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.20

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	Índice crioscópico – Determinação quantitativa pelo método de termometria. Faixa: -0,600 a – 0,400 °C	ISO 5764:2009 / IDF 108:2009
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Índice de CMP – Determinação quantitativa pelo método de cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector espectrofotométrico (UV/Vis). LQ: 4 mg/L Índice de peróxido – Determinação quantitativa pelo método de titulometria. LQ: 0,21 g/100g Lipídios – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria com extração por solvente. LQ: 0,20 g/100g 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	- MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.23 e 2.24 AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 965.33 ISO 7328:2008[IDF 116:2008] ISO 17189:2003[IDF 194:2003] ISO 23318:2022 [IDF 249:2022] ISO 23319:2022 [IDF 250:2022] 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

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

	Substância redutoras voláteis - Determinação qualitativa pelo método de colorimetria.	MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.38
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	-
LÁCTEOS	Umidade - Determinação quantitativa pelo método de gravimetria.	ISO 6734 / IDF 15:2010
- LEITE	LQ: 0,1 g/100g	ISO 3727-1 / IDF 80-1:2001
- PRODUTOS LÁCTEOS		ISO 5537 / IDF 26A:2023
(Continuação)		ISO 5534:2004 / IDF 4:2004
	pH – Determinação quantitativa pelo método de potenciometria.	MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.36
	Faixa: 4 a 10	
	Matéria gorda no extrato seco – Determinação por cálculo.	MAPA: 2024 - Métodos Oficiais 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	
<u>ALIMENTOS E</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	-

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

BEBIDAS

ALIMENTOS PARA ANIMAIS:

- FARINHAS

Acidez alcoólica – Determinação quantitativa pelo método titulométrico.

LQ: 0,4 mg NaOH/g

Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 21.

- FARELOS

Atividade ureática – Determinação quantitativa pelo método potenciométrico.

- FORRAGEM

LQ: 0,01

Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 20.

- SILAGENS

- MINERAIS

Cloretos solúveis – Determinação quantitativa pelo método Mohr.

- ÓLEOS E GORDURAS

LQ: 0,10g/100g

Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 25.

Solubilidade proteica em KOH – Determinação quantitativa.

LQ: 21 g/100g

Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 08.

Glicídios redutores em lactose - Determinação quantitativa pelo método titulométrico.

LQ: 0,4 g/100g

Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 34.

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.

- FARINHAS

LQ: 0,36 g/100g

Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. Ed. 2023. Guia de Métodos Analíticos – Método Nº 2021.009.

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 Nº 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 Nº 2021.009.

MEIO AMBIENTE

ENSAIOS QUÍMICOS

ÁGUAS

- ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL

Turbidez - Determinação quantitativa pelo método turbidimétrico.

LQ: 0,01 UH

SMWW, 24ª ed. – Método 2130 B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

- ÁGUA SUBTERRÂNEA	Alcalinidade Total – Determinação quantitativa pelo método titulométrico.	SMWW, 24ª ed. – Método 2320 B
- ÁGUA TRATADA		
- ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	LQ: 10,0 mg/L Ferro total e solúvel - Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria.	SMWW, 24ª ed. – Método 3500-Fe B
- 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-Cl 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-Al 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	Sólidos totais voláteis - Determinação quantitativa pelo	SMWW, 24ª ed. – Método 2540

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

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

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

- ÁGUA SALOBRA	espectrofotometria.	C
- ÁGUA RESIDUAL	LQ:0,2 Hanzen	
- GELO	Cor verdadeira – Determinação por comparação visual.	SMWW, 24 ^a ed. – Método 2120 B
(Continuação)	LQ: 5 Hazen	
	Cor aparente – Determinação por comparação visual.	SMWW, 24 ^a ed. – Método 2120 B
	LQ: 5 Hazen	
	Dureza total - Determinação quantitativa pelo método titulométrico.	SMWW, 24 ^a ed. – Método 2340 C
	LQ: 4,00 mg/L	
	Cloretos - Determinação quantitativa pelo método titulométrico.	SMWW, 24 ^a ed. – Método 4500 Cl- B
	LQ: 3,5 mg/L	
	Fluoreto - Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria.	SMWW, 24 ^a ed. – Método 4500 F- E
	LQ:0,10 mg/L	
	Nitrato - Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria.	DIN 38405-9 - 2011/9
	LQ: 4,4 mg/L	
	Nitrito - Determinação quantitativa de pelo método de espectrofotometria.	SMWW 24 ^a ed. – Método 4500NO ₂ B
	LQ:0,07 mg/L	

MEIO AMBIENTE

ENSAIOS QUÍMICOS

ÁGUAS	Nitrato-N - Determinação quantitativa de pelo método de espectrofotometria.	
- ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL	LQ: 1 mg/L	DIN 38405-9 - 2011/9
- ÁGUA SUBTERRÂNEA	Nitrito-N - Determinação quantitativa de pelo método de espectrofotometria.	SMWW, 24 ^a ed. – Método 4500NO ₂ B
- ÁGUA TRATADA	LQ: 0,02 mg/L	
- ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Surfactantes – Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria.	SMWW, 24 ^a ed. – Método 5540 B/C
- ÁGUA SALINA	LQ: 0,20 mg MBAS/L	
- ÁGUA SALOBRA	Manganês – Determinação pelo método de espectrofotometria.	POP FQ AG 22
- ÁGUA RESIDUAL	LQ: 0,05 mg/L	
- GELO		

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

(Continuação)

ÁGUAS

- ÁGUA PARA
CONSUMO HUMANO

- ÁGUA TRATADA

Gosto e odor – Determinação pelo perfil sensorial.

Faixa: 0 a 12 de intensidade

SMWW, 24ª ed. – Método 2170
B

SAÚDE ANIMAL

ENSAIOS BIOLÓGICOS

SORO SANGUÍNEO

- PERUS

- GALINHAS

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

Manual de métodos oficiais para
diagnóstico laboratorial de
doenças dos animais - Aves -
Volume II - Parte A. MAPA - Item
4.2 B.

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

Manual de métodos oficiais para
diagnóstico laboratorial de
doenças dos animais - Aves -
Volume II - Parte A. MAPA - Item
4.2 B.

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

Manual de métodos oficiais para
diagnóstico laboratorial de
doenças dos animais - Aves -
Volume II - Parte A. MAPA - Item
4.2 B.

SAÚDE ANIMAL

ENSAIOS BIOLÓGICOS

SORO SANGUÍNEO

- PERUS

- GALINHAS

(Continuação)

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

Manual de métodos oficiais para
diagnóstico laboratorial de
doenças dos animais - Aves -
Volume II - Parte A. MAPA - Item
4.1 B.

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

Manual de métodos oficiais para
diagnóstico laboratorial de
doenças dos animais - Aves -
Volume II - Parte A. MAPA - Item
4.1 B.

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

Manual de métodos oficiais para
diagnóstico laboratorial de
doenças dos animais - Aves -
Volume II - Parte A. MAPA - Item
4.2 A.

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

Manual de métodos oficiais para
diagnóstico laboratorial de
doenças dos animais - Aves -
Volume II - Parte A. MAPA - Item

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

	Determinação quantitativa de anticorpos para <i>Mycoplasma synoviae</i> pela técnica de ELISA. Determinação quantitativa de anticorpos para <i>Mycoplasma gallisepticum</i> e <i>synoviae</i> conjugado pela técnica de ELISA.	4.2 A. Manual de métodos oficiais para diagnóstico laboratorial de doenças dos animais - Aves - Volume II - Parte A. MAPA - Item 4.2 A. Manual de métodos oficiais para diagnóstico laboratorial de doenças dos animais - Aves - Volume II - Parte A. MAPA - Item 4.2 A.
<u>SAÚDE ANIMAL</u> 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	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> <i>Salmonella</i> spp., <i>Salmonella</i> Enteritidis, <i>Salmonella</i> Gallinarum, <i>Salmonella</i> Pullorum, <i>Salmonella</i> Typhimurium, <i>Salmonella</i> monofásica – Determinação qualitativa. <i>Salmonella</i> spp, <i>Salmonella</i> Enteritidis e <i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. <i>Salmonella</i> spp., <i>Salmonella</i> Enteritidis, <i>Salmonella</i> Gallinarum, <i>Salmonella</i> Pullorum e <i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica PCR (Reação da Polimerase em Cadeia). Deteção e tipificação de <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA.	- Manual de métodos oficiais para diagnóstico laboratorial de doenças dos animais - Aves - Volume II - Parte A. Item 4.1 D/E/F/G. 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: 19

UTENSÍLIOS)
- FORRO DE CAIXA DE
TRANSPORTE DE PINTOS
- CAMA DE AVIÁRIOS
- OVOS COMERCIAIS
- AVES VIVAS

SUÍDEOS

- 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: 20

- 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