



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 22

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

- ÁGUA BRUTA
SUPERFICIAL

- ÁGUA SUBTERRÂNEA

- ÁGUA TRATADA

- ÁGUA PARA
CONSUMO HUMANO

- GELO

- ÁGUA SALINA

- ÁGUA SALOBRA

- ÁGUA RESIDUÁRIA

Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.

LQ: 1 UFC/mL

Coliformes totais e *Escherichia coli* – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.

LQ: 1 UFC/100mL

Enterococcus spp – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.

LQ: 1 UFC/100mL

Clostridium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.

LQ: 1 UFC/100mL

Microorganismos viáveis á 22° e/ou 36°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.

LQ: 1 UFC/mL

Coliformes totais, termotolerantes e *Escherichia coli* - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático).

Coliformes totais e termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em série de tubos múltiplos (NMP).

LQ:1,8 NMP/100mL

Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.

LQ: 1 UFC/100mL

SMWW, 24ª ed. – Método 9215 B

ISO 9308-1:2014

ISO 7899-2:2000

ISO 14189:2013

ISO 6222:1999

SMWW, 24ª ed. – Método 9221 D

SMWW, 24ª ed. – Método 9221 B

SMWW, 24ª ed. – Método 9221 E

SMWW, 24ª ed. – Método 9222 D

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 28/05/2026

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1245	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<p><u>MEIO AMBIENTE</u></p> <p>ÁGUAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL - ÁGUA SUBTERRÂNEA - ÁGUA TRATADA - ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO - GELO - ÁGUA SALINA - ÁGUA SALOBRA - ÁGUA RESIDUÁRIA <p>(Continuação)</p>	<p><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></p> <p><i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em série de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,8 NMP/100mL</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL</p>	<p>-</p> <p>SMWW, 24ª ed. – Método 9221 - C e F</p> <p>SMWW, 24ª ed. – Método 9213 E</p>
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</p> <ul style="list-style-type: none"> - PRODUTOS DA COLMÉIA - PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS - OVOS E DERIVADOS - ALIMENTOS PARA ANIMAIS <p>LÁCTEOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS 	<p><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></p> <p><i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.</p> <p><i>Salmonella</i> Enteritidis e <i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.</p>	<p>-</p> <p>ISO 6579-1:2017</p> <p>ISO 6579-3:2014</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1245	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	<i>Salmonella</i> spp., <i>Salmonella</i> Enteritidis, <i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica PCR (Reação da Polimerase em Cadeia).	POP PCR 08 POP PCR 35
- VEGETAIS IN NATURA		
- FARINHAS	Deteção e tipificação de <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA.	POP PCR 83
- 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 CARÇAÇAS	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	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1245	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - VEGETAIS IN NATURA - FARINHAS - FARELOS - ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Microrganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 1 UFC/área amostrada	ISO 4833-2:2013
ALIMENTOS PROCESSADOS SUPERFÍCIES	Bactérias produtora do ácido lático – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15214:1998
- SWAB - SWAB DE EQUIPAMENTOS - SWAB DE CARCAÇAS - ÁREAS INDUSTRIAIS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água > 0,95. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1: 2008
- PLACAS DE CONTATO - AMOSTRAS AMBIENTAIS (Continuação)	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água < 0,95. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 1 UFC/área amostrada	ISO 21527-2: 2008
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 1UFC/área amostrada	ISO 16649-2:2001
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em série de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3NMP/g LQ:0,3NMP/mL	ISO 7251:2005
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica PCR (Reação da Polimerase em Cadeia).	POP PCR 091

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1245	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<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 ÍNTEGRAS E MOÍDAS	LQ: 1 UFC/área amostrada	
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	
- SWAB	LQ: 1 UFC/mL	
- SWAB DE EQUIPAMENTOS	LQ: 1 UFC/área amostrada	
- SWAB DE CARÇAÇAS	<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 (Continuação)	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm).	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 990.12 AFNOR 01/01 – 09/89
	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).	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2003.01 AFNOR 01/06 – 09/97
	LQ: 10 UFC/g	
	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	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1245	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<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		
- ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Coliformes termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm).	POP B26 PETRIFILM AFNOR Certificate 3M 01/02 - 09/89C
ALIMENTOS PROCESSADOS	LQ: 10 UFC/g	
	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	
- SWAB DE CARÇAÇAS		
- ÁREAS INDUSTRIAIS	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
- PLACAS DE CONTATO	LQ: 10 UFC/g	
- AMOSTRAS AMBIENTAIS	LQ: 1 UFC/mL	
(Continuação)	LQ: 1 UFC/área amostrada	
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em série de tubos múltiplos (NMP).	ISO 4831:2006
	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).	CMMEF: 2015 - Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.7, 9.71, 9.72
	LQ: 0,3 NMP/g	
	LQ: 0,3 NMP/mL	
	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	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1245	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA (MDS).	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2013.09
- VEGETAIS IN NATURA		AFNOR Certificate 3M 01/16 - 11/16
- FARINHAS		
- FARELOS		
- ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica amplificação isotérmica de DNA (MDS).	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2016.08
ALIMENTOS PROCESSADOS		AFNOR Certificate 3M 01/15 - 09/16
SUPERFÍCIES	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de superfície.	ISO 11290-2:2017
- SWAB	LQ: 10 UFC/g	
- SWAB DE EQUIPAMENTOS	LQ: 1 UFC/mL	
- SWAB DE CARÇAÇAS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de imunoenensaio (VIDAS).	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2004.02
- ÁREAS INDUSTRIAIS		AFNOR Certificate BIO 12/11 - 03/04
- PLACAS DE CONTATO		
- AMOSTRAS AMBIENTAIS (Continuação)	Esterilidade Comercial (baixa acidez (pH ≥4,6) - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Capítulo:04
	Enterotoxinas estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoenensaio (VIDAS).	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2007.06
LÁCTEOS	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	ISO 4832:2006
- LEITE	LQ: 10 UFC/g	
- PRODUTOS LÁCTEOS	LQ: 1 UFC/mL	
	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
	LQ: 10 UFC/g	
	LQ: 1 UFC/mL	
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.	ISO 6611
	LQ: 10 UFC/g	IDF 94:2004
	LQ: 1 UFC/mL	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1245	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<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. 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.	NMKL124:2007 MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 1.4 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

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1245	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS (Continuação)	<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. LQ: 0,40 g/100g</p> <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): 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>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>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> <p>NMKL 194:2013</p> <p>ISO 1871:2009</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>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1245	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES	Umidade – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria. LQ: 0,15 g/100g	ISO 1442:2023
- PRODUTOS CÁRNEOS (Continuação)	Índice de peróxidos – Determinação quantitativa pelo método de titulometria. LQ: 0,21 g/100g	ISO 3960:2017
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Cloreto de sódio (NaCl) – Determinação quantitativa pelo método de titulometria. LQ: 1,0 g/100g	MAPA: 2026 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 5.5
	Lipídios totais – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria com extração por solvente. LQ: 0,40 g/100g	ISO 1443:1973
	Lipídios totais – Determinação quantitativa pelo método de butirometria. LQ: 0,15 g/100g	NMKL 181:2005
	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	NMKL 194:2013
	pH – Determinação quantitativa pelo método de potenciometria. Faixa: 2 a 10	ISO 2917:1999 MAPA: 2026 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 5.18
	Resíduo mineral fixo – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria. LQ: 0,25 g/100g	ISO 936:1998
	Umidade – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria. LQ: 0,15 g/100g	ISO 1442:2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1245	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	-
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA (CONTINUAÇÃO)	<p>Açúcares – Determinação quantitativa pelo método de cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector de índice de refração.</p> <p>LQ Frutose: 0,0005 g/100g</p> <p>LQ Glicose: 0,0005 g/100g</p> <p>LQ Lactose: 0,0005 g/100g</p> <p>LQ Sacarose: 0,0005 g/100g</p>	<p>NMKL 148:1993</p> <p>MAPA:2026 – Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem. Método 2.28</p> <p>MAPA:2026 – Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem. Método 2.5</p>
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - OVOS E DERIVADOS	<p>Proteína – Determinação quantitativa pelo método Kjeldahl – Titulométrico.</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>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>ISO 1871:2009</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>MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.36</p> <p>AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 925.30</p>
LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS	<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: 5,00 mg/kg</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>ISO 9231 / IDF 139:2008</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1245	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Açúcares – Determinação quantitativa pelo método de cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector de índice de refração. LQ: 0,0005 g/100g	-
	Amido – Determinação qualitativa pelo método de colorimetria.	NMKL 148:1993 MAPA: 2026 – Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem. Método 2.29
	Cloreto de sódio (NaCl) – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria. LQ: 0,1 g/100g	MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.6 ISO 1738:2004 / IDF 12:2004
	Densidade relativa à 15°C – Determinação quantitativa pelo método densitometria. Faixa: 0,8 g/cm ³ a 1, 5 g/ cm ³	MAPA: 2024 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.10
	Formaldeído - Detecção qualitativa pelo método de colorimetria.	AOAC Intl. OMA, 22 ^a ed. – Método 931.08 B
	Peróxido de hidrogênio – Detecção qualitativa de pelo método de colorimetria.	MAPA: 2026 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.14
	Sacarose no leite - Detecção qualitativa pelo método de colorimetria.	MAPA: 2026 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.15
	Extrato seco desengordurado (ESD) / Sólidos não gordurosos – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria. LQ: 8 g/100g	MAPA: 2026 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.19
	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: 2026 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.21
Índice crioscópico – Determinação quantitativa pelo método de termometria. Faixa: -0,600 a – 0,400 °C	ISO 5764:2009 / IDF 108:2009	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1245	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p>LÁCTEOS</p> <p>- LEITE</p> <p>- PRODUTOS LÁCTEOS</p> <p>(Continuação)</p>	<p><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></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>Índice de peróxido – Determinação quantitativa pelo método de titulometria.</p> <p>LQ: 0,21 g/100g</p> <p>Lipídios – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria com extração por solvente.</p> <p>LQ: 0,20 g/100g</p> <p>Lipídios – Determinação quantitativa pelo método de butirometria.</p> <p>LQ (Leites): 0,1g/100g</p> <p>LQ (Queijos): 0,5g/100g</p> <p>Partículas queimadas - Determinação qualitativa pelo método de inspeção visual.</p> <p>Peroxidase - Determinação qualitativa pelo método de colorimetria.</p> <p>Proteína – Determinação quantitativa pelo método de Kjeldahl – Titulométrico.</p> <p>Determinação de proteína em ESD.</p> <p>LQ: 0,2 g/100g</p> <p>Resíduo mineral fixo – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria.</p> <p>LQ: 0,3 g/100g</p> <p>Sólidos não-gordurosos - Determinação quantitativa pelo método de gravimetria.</p> <p>LQ: 1 g/100g</p> <p>Substância redutoras voláteis - Determinação qualitativa pelo método de colorimetria.</p>	<p>-</p> <p>MAPA: 2026 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.24 e 2.25</p> <p>AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 965.33</p> <p>ISO 7328:2008[IDF 116:2008]</p> <p>ISO 17189:2003[IDF 194:2003]</p> <p>ISO 23318:2022 [IDF 249:2022]</p> <p>ISO 23319:2022 [IDF 250:2022]</p> <p>NMKL 40:2005</p> <p>ISO 3433/IDF 222:2008</p> <p>ADPI BULLETIN 916</p> <p>MAPA: 2026 – Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.36</p> <p>ISO 8968-1/IDF 20-1:2014</p> <p>MAPA: 2026 - – Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.38</p> <p>AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 930.30</p> <p>AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 945.46</p> <p>ISO 8851-2:2004 / IDF 191-2:2004</p> <p>MAPA: 2026 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.39</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1245	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	-
LÁCTEOS - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação)	Umidade - Determinação quantitativa pelo método de gravimetria. LQ: 0,1 g/100g pH – Determinação quantitativa pelo método de potenciometria. Faixa: 4 a 10 Matéria gorda no extrato seco – Determinação por cálculo.	ISO 6734 / IDF 15:2010 ISO 3727-1 / IDF 80-1:2001 ISO 5537 / IDF 26A:2023 ISO 5534:2004 / IDF 4:2004 MAPA: 2026 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.37 MAPA: 2026 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.22
ALIMENTOS PARA ANIMAIS: - FARINHAS - FARELOS - FORRAGEM - SILAGENS - MINERAIS - ÓLEOS E GORDURAS	Cálcio – Determinação quantitativa pelo método compleximétrico. 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	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 Métodos Analíticos – Método Nº 2021.014.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1245	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	-
ALIMENTOS PARA ANIMAIS:	Acidez alcoólica – Determinação quantitativa pelo método titulométrico.	Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 21.
- FARINHAS	LQ: 0,4 mg NaOH/g	
- FARELOS	Atividade ureática – Determinação quantitativa pelo método potenciométrico.	Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 20.
- FORRAGEM	LQ: 0,01	
- SILAGENS	Cloretos solúveis – Determinação quantitativa pelo método Mohr.	Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 25.
- MINERAIS	LQ: 0,10g/100g	
- ÓLEOS E GORDURAS	Solubilidade proteica em KOH – Determinação quantitativa.	Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 08.
	LQ: 21 g/100g	
	Glicídios redutores em lactose - Determinação quantitativa pelo método titulométrico.	Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 34.
	LQ: 0,4 g/100g	
	Granulometria – Determinação quantitativa.	Portaria nº 108, de 04 de setembro de 1991 - MAPA Método nº 01.
	LQ: 0,3%	
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 Nº 2021.009.
- FARINHAS	LQ: 0,36 g/100g	
	Digestibilidade em pepsina 0,002% – Determinação quantitativa pelo método de titulometria.	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. Ed. 2023. Guia de Métodos Analíticos – Método Nº 2021.009.
	LQ: 0,40 g/100g	
	Digestibilidade em pepsina 0,0002% – Determinação quantitativa pelo método de titulometria.	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. Ed. 2023. Guia de Métodos Analíticos – Método Nº 2021.009.
	LQ: 0,45 g/100g	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1245	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<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
- 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.	SMWW, 24ª ed. – Método 4500-SiO ₂ E
	LQ: 0,21 mg/L	
	Cloro residual livre, total e combinado - Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria.	SMWW, 24ª ed. – Método 4500-Cl 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	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1245	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<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 mL/L	
- GELO (Continuação)	Sólidos suspensos totais - Determinação quantitativa pelo método gravimétrico.	SMWW, 24ª ed. – Método 2540 D
	LQ: 10 mg/L	
	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	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1245	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<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	
- ÁGUA SALOBRA	Cor aparente - Determinação quantitativa pelo de espectrofotometria.	SMWW, 24ª ed. – Método 2120 C
- ÁGUA RESIDUAL	LQ:0,2 Hanzen	
- 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
	Dureza total - Determinação quantitativa pelo método titulométrico. LQ: 4,00 mg/L	SMWW, 24ª ed. – Método 2340 C
	Cloretos - Determinação quantitativa pelo método titulométrico. LQ: 3,5 mg/L	SMWW, 24ª ed. – Método 4500 Cl- B
	Fluoreto - Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria. LQ:0,10 mg/L	SMWW, 24ª 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 24ª ed. – Método 4500NO ₂ B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1245	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	-
ÁGUAS - ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL - ÁGUA SUBTERRÂNEA - ÁGUA TRATADA - ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO - ÁGUA SALINA - ÁGUA SALOBRA - ÁGUA RESIDUAL - GELO (Continuação)	Nitrato-N - Determinação quantitativa de pelo método de espectrofotometria. LQ: 1 mg/L Nitrito-N - Determinação quantitativa de pelo método de espectrofotometria. LQ: 0,02 mg/L Surfactantes – Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria. LQ: 0,20 mg MBAS/L Manganês – Determinação pelo método de espectrofotometria. LQ: 0,05 mg/L	DIN 38405-9 - 2011/9 SMWW, 24ª ed. – Método 4500NO ₂ B SMWW, 24ª ed. – Método 5540 B/C POP FQ AG 22
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
<u>SAÚDE ANIMAL</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	-
SORO SANGUÍNEO - PERUS - GALINHAS	<i>Mycoplasma synoviae</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Soroaglutinação Rápida (SAR) em placa. <i>Mycoplasma gallisepticum</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Soroaglutinação Rápida (SAR) em placa. <i>Mycoplasma melleagridis</i> - 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. Manual de métodos oficiais para diagnóstico laboratorial de doenças dos animais - Aves - Volume II - Parte A. MAPA - Item 4.2 B. Manual de métodos oficiais para diagnóstico laboratorial de doenças dos animais - Aves - Volume II - Parte A. MAPA - Item 4.2 B.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1245	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>SAÚDE ANIMAL</u> SORO SANGUÍNEO - PERUS - GALINHAS (Continuação)	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> <i>Salmonella</i> Gallinarum e <i>Salmonella</i> Pullorum - Determinação qualitativa pela técnica de Soroaglutinação Rápida (SAR) em placa. <i>Salmonella</i> Gallinarum e <i>Salmonella</i> Pullorum - Determinação qualitativa pela técnica de Soroaglutinação lenta em tubo. Determinação quantitativa de anticorpos para <i>Mycoplasma gallisepticum</i> pela técnica de ELISA. Determinação quantitativa de anticorpos para <i>Mycoplasma synoviae</i> pela técnica de ELISA. Determinação quantitativa de anticorpos para <i>Mycoplasma melleagridis</i> pela técnica de ELISA. Determinação quantitativa de anticorpos para <i>Mycoplasma gallisepticum</i> e <i>synoviae</i> conjugado pela técnica de ELISA.	- Manual de métodos oficiais para diagnóstico laboratorial de doenças dos animais - Aves - Volume II - Parte A. MAPA - Item 4.1 B. Manual de métodos oficiais para diagnóstico laboratorial de doenças dos animais - Aves - Volume II - Parte A. MAPA - Item 4.1 B. 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. 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.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1245	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
SÁUDE ANIMAL	ENSAIOS BIOLÓGICOS	-
<p>AVES</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>SUÍDEOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p><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.</p> <p><i>Salmonella</i> spp, <i>Salmonella</i> Enteritidis e <i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.</p> <p><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).</p> <p>Deteção e tipificação de <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA.</p>	<p>Manual de métodos oficiais para diagnóstico laboratorial de doenças dos animais - Aves - Volume II - Parte A. Item 4.1 D/E/F/G.</p> <p>Instrução Normativa MAPA SDA Nº 20, de 21 de outubro 2016.</p> <p>ISO 6579-1:2017</p> <p>ISO 6579-3:2014</p> <p>POP PCR 08</p> <p>POP PCR 35</p> <p>POP PCR 83</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1245	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<p><u>SAÚDE ANIMAL</u></p> <p>AVES</p> <p>- ÓRGÃOS</p> <p>- SWAB DE ÓRGÃOS</p> <p>- SWAB DE ARTICULAÇÕES</p> <p>- SWAB DE CLOACA</p> <p>- SWAB DE TRAQUEIA</p>	<p><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></p> <p><i>Mycoplasma gallisepticum</i> - Determinação qualitativa pela técnica PCR (Reação da Polimerase em Cadeia).</p> <p><i>Mycoplasma synoviae</i> - Determinação qualitativa pela técnica PCR (Reação da Polimerase em Cadeia).</p>	<p>POP PCR 05</p> <p>POP PCR 06</p>