



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 49

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

FUNDAÇÃO PAULISTA DE TECNOLOGIA E EDUCAÇÃO / CETEC - CENTRO TECNOLÓGICO A FUNDAÇÃO PAULISTA

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	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 -Pescados e produtos da pesca	Determinação de Amido e carboidratos totais por Espectrofotometria UV-VIS LQ: 0,4 g/100g	Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024, Método 1.6 PE LACI 532
	Determinação de Fósforo Total expresso em P2O5 por Espectrofotometria UV-VIS LQ: 0,10g de P2O5 /100g LQ: 1,00g de de P2O5 /kg	ISO 13730:1996
	Determinação de Nitratos por Espectrofotometria UV-VIS LQ: 0,003 g de NaNO2/100g LQ: 0,003g de NaNO3/100g	ISO 3091:1975
	Determinação de Nitritos por Espectrofotometria UV-VIS LQ: 0,001 g de NaNO2/100g	ISO 2918:1975
	Determinação do Teor de Líquido pelo teste de gotejamento (dripping test) por gravimetria LQ: 0,50 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024, Método 1.27 PE LACI 100
	Determinação de Lipídios Totais/Gordura por Gravimetria LQ: 0,5 g/100g LQ: 0,5 g/100g	ISO 1443:1973

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 04/08/2025

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>LIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes, - Produtos cárneos - Pescados e produtos da pesca	Determinação de Cinzas/Resíduo Mineral Fixo/Resíduo Mineral por Gravimetria LQ: 0,5 g/100g	ISO 936:1998
	Determinação de Umidade e Voláteis por Gravimetria LQ: 0,5 g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação de pH por Método eletrométrico Faixa: 2 a 12.	ISO 2917: 1999
	Determinação de Anidrido Sulfuroso e Sulfitos por Titulometria LQ: 0,001g de SO ₂ /100g ou 10 mg/kg	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 990.28
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes, - Produtos cárneos	Pesquisa Qualitativa de Agentes Desnaturantes - Método por extração (Fluoresceína) Positivo/Negativo	PE LACI 080
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes - Produtos cárneos	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ's: 0,0005 g/100g ou 5,0 mg/Kg, para cada: - Ácido benzoico / benzoatos - Ácido sórbico / sorbatos - Etil parabeno - Metil parabeno - Propil parabeno	NMKL 124:1997 emenda 2007 PE LACI 615
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes - Produtos cárneos	Determinação de cálcio e cálcio em base seca por titulometria LQ: 0,05 g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 983.19 PE LACI 619
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes - Produtos cárneos	Determinação qualitativa de amido Positivo / Negativo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2024, Método 1.4 PE LACI 086
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Gelatina - Colágeno	Determinação de pH faixa: 2 a 13	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2024, Método 1.23

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
- ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes, - Produtos cárneos - Leite - Produtos Lácteos - Pescados e produtos da pesca	Determinação Qualitativa de Formaldeído por Colorimetria Positivo/Negativo	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 931.08
- ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL -Carnes, -Produtos cárneos	Determinação de Acidez - (Solução Alcalina Normal – San); (Ácido Lático); (Ácido Oleico)	PE LACI 088
	Determinação de Bases Voláteis Totais por Titulometria LQ: 8,00 mgN/100g	PE LACI 077
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes - Produtos cárneos - Pescados e produtos da pesca	Determinação de Cloreto de Sódio (NaCl) por Titulometria LQ: 0,5 g NaCl/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024, Método 1.10 PE LACI 600
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carne, - Produtos cárneos - Pescados e produtos da pesca	Determinação do Índice de Peróxido por Titulometria LQ: 0,4 mEq de O2/kg	ISO 3960: 2017
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes - Produtos cárneos - Pescados e produtos da pesca Ovos e derivados	Determinação de Nitrogênio por Titulometria e Digestão por Kjeldahl e Proteína (N x Fator) por Cálculo LQ: 1,00 g/100 g	ISO 1871: 2009 e MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024, Método 1.22, 1.24, 4.3 e 5.20
	Determinação de Nitrogênio Total por Titulometria LQ: 1,00 g de N/100 g	ISO 1871: 2009

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	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	Pesquisa Qualitativa de Ácidos Salicílicos e Seus Sais Positivo/Negativo	PE LACI 076
	Determinação da Granulometria por gravimetria TYLER 10 (1,68 mm) LQ: 2,0 g/100g TYLER 9 (2,00 mm) LQ: 2,0 g/100g TYLER 7 (2,80 mm) LQ: 2,0 g/100g TYLER 6 (3,336 mm) LQ: 2,0 g/100g	PE LACI 227
	Determinação de Carboidratos Totais por Espectrofotometria UV-VIS LQ: 0,4 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024, Método 1.6 PE LACI 532
	Determinação de Valor Calórico LQ: 14 kcal	PE LACI 118
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL -Carnes, -Produtos cárneos	Determinação de Lipídios ou Extrato Etéreo LQ: 0,15g/100g	PE LACI 120
	Pesquisa Qualitativa de Ranço na Gordura - (Prova de Kreiss)	PE LACI 121
	Pesquisa Qualitativa de Prova para Amônia - (Prova de Nessler)	PE LACI 127
	Determinação da Relação Umidade/Proteína U/P por Cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024, Método 1.25
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes - Produtos cárneos (Corte de Aves)	Determinação da Relação Umidade/Proteína U/P por Cálculo (Cortes de Aves)	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024, Método 1.16 PE LACI 371
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes - Produtos cárneos	Determinação de Atividade de Água por Termometria LQ: 0,100	ABNT NBR ISO 18787:2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	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	Determinação de Gordura, Matéria Gorda, Matéria Gorda no Extrato Seco e Lipídios totais por Gravimetria LQ: 1,00 g/100g	ISO 2450 / IDF 16: 2008
	Determinação de Gordura, Matéria Gorda, Matéria Gorda no Extrato Seco e Lipídios Totais por Gravimetria LQ: 0,50 g/100g	ISO 1736 / IDF 9: 2008
LÁCTEOS - Leite Desidratado	Determinação da Acidez por Titulometria LQ: 1,00 mL NaOH 0,1N/10g SNG	ISO 6091 / IDF 86: 2010
LÁCTEOS - Manteiga	Determinação de Gordura, Matéria Gorda, Matéria Gorda no Extrato Seco e Lipídios totais por Gravimetria LQ: 1,00 g/100g	ISO 17189 / IDF 194: 2003
	Determinação de Acidez por Titulometria LQ: 1,40 g de ácido oleico/100g de gordura LQ: 0,50 mmol/100g de matéria gorda	ISO 1740 / IDF 6: 2004
	Determinação de Umidade por Gravimetria LQ: 0,15 g/100g	ISO 3727-1 / IDF 80-1: 2001
LÁCTEOS - Queijo - Requeijão - Ricota por coagulação - Ricota por concentração	Determinação de Lipídios (Gordura, Matéria Gorda) pelo método Butirométrico Faixa: 0,5 a 40%	ISO 3433 / IDF 222: 2008
LÁCTEOS - QUEIJO	Determinação da Acidez Titulável LQ: 0,10 g/100g	PE LACI 155
LÁCTEOS - Queijo - Requeijão - Ricota por coagulação	Determinação de Gordura, Matéria Gorda, Matéria Gorda no Extrato Seco e Lipídios Totais por Gravimetria LQ: 0,50 g/100g	ISO 1735 / IDF 5: 2004
LÁCTEOS - Leite Fermentado - Sobremessa láctea fermentada	Determinação de Acidez (Ácido Láctico) por Titulação Potenciométrica LQ: 0,4 g/100g	ISO 11869 / IDF 150: 2012

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
LÁCTEOS: - LEITE, - Produtos Lácteos	Determinação de Umidade por Gravimetria LQ: 0,50 g/100g	IDF 26:2004 (ISO 5537:2004)
LÁCTEOS - Leite - Produtos Lácteos	Determinação de Extrato Seco Total (EST) e Sólidos Totais por Gravimetria LQ: 0,50 g/100g	ISO 6731 / IDF 21: 2010
	Determinação de Extrato Seco Desengordurado (ESD), Sólidos não Gordurosos (SNG)	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024, Método 2.18 PE LACI 569
LÁCTEOS - Leite fluido - Bebida láctea - Leite fermentado	Determinação de Gordura, Matéria Gorda, Matéria Gorda no Extrato Seco e Lipídios Totais por Gravimetria LQ: 0,50 g/100g	ISO 1211 / IDF 1: 2010
LÁCTEOS - Leite - Produtos lácteos	Determinação de Carboidratos Totais	PE LACI 118
	Determinação de Valor Calórico	PE LACI 118
	Determinação de Cloretos (NaCl) LQ: 0,10 g/100g	PE LACI 186
LÁCTEOS - Leite - Produtos Lácteos	Determinação de Fósforo LQ: 0,10 g/100g	PE LACI 165
LÁCTEOS - Leite - Produtos Lácteos	Determinação de Nitratos LQ: 0,10 mg/kg	PE LACI 183
	Determinação de Nitritos LQ: 0,10 mg/kg	PE LACI 184
LÁCTEOS - Leite fluido	Determinação do Índice Crioscópico Faixa: - 0,621°H à - 0,422°H// -0,600° Ca -0,407°C Faixa: - 0,621°H à - 0,422°H// -0,600° Ca -0,407°C	ISO 5764:2009 (IDF 108:2009)

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	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	Determinação do Resíduo Mineral Fixo LQ: 0,20 g/100g	PE LACI 193
	Determinação do pH Faixa: 2 a 12.	PE LACI 189
	Pesquisa Qualitativa de Formaldeído (Teste Ácido Cromotrópico) Positivo/Negativo	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 931.08
	Pesquisa Qualitativa de Neutralizante de Acidez	PE LACI 142 OU PE LACI 143
	Pesquisa Qualitativa da Peroxidase	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024, Método 2.35 PE LACI 144
	Deteção de Peróxido de Hidrogênio	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024, Método 2.13 PE LACI 123
	Determinação Qualitativa de Amido Pesquisa Qualitativa de Amido Positivo/Negativo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024, Método 2.6 PE LACI 133
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LÁCTEOS - Leite - Produtos Lácteos	Pesquisa Qualitativa de Fosfatase Alcalina	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024, Método 2.20 PE LACI 139
	Determinação da Acidez Titulável (Ácido Lático; Graus Dornic) LQ: 0,10 g/100g em Ácido Lático LQ: 0,5 °Dornic	PE LACI 152 PE LACI 153
	Determinação da Alcalinidade das Cinzas. LQ: 0,01 g/100g	PE LACI 158
	Determinação do Índice Peróxidos LQ: 1,00 mEq/kg	PE LACI 564

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
LÁCTEOS - Leite - Produtos Lácteos	Determinação do Índice de Saponificação (Koellstorges) LQ: 1,00 mgKOH/g	PE LACI 172
	Determinação de Nitrogênio por Titulometria e Digestão por Kjeldahl e Proteína (N x Fator) por Cálculo LQ: 0,20 g/100g	ISO 8968-1/IDF 20-1: 2014
	Determinação de Nitrogênio Total por Titulometria LQ: 0,20 g/100g	ISO 8968-1/IDF 20-1: 2014
	Pesquisa da Detecção de Sacarose por-Reflectometria, Detectado/Não detectado Limite de Detecção: 0,25 g/L	MAPA, , Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2024 Método 2.14 PE LACI 566
	Pesquisa Qualitativo do Álcool Etílico (Substâncias Redutoras Voláteis)	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2024, Método 2.38 PE LACI 132
	Determinação de Densidade Relativa a 15°C por Densitometria LQ: 0,010 g/mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2024, Método 2.10 PE LACI 567
	Determinação da Matéria Gorda no Extrato Seco (Base De Cálculo) - Umidade e Voláteis e Lipídios LQ: 0,20 g/100g	PE LACI 399
LÁCTEOS - Creme de leite - Leite fluido	Determinação de acidez por titulometria (ácido láctico) LQ: 0,1 g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 947.05 PE LACI 570
LÁCTEOS - Manteiga da terra (de garrafa) - Manteiga comum	Determinação de acidez por titulometria (SAN%) LQ: 0,1 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2024, Método 2.2 PE LACI 154
LÁCTEOS - Produtos lácteos	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ's: 0,0005 g/100g ou 5,0 mg/kg, para cada: - Ácido benzoico / benzoatos - Ácido sórbico / sorbatos	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008] PE LACI 614

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	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 condensado	Determinação de açúcares (Sacarose) por polarimetria LQ: 0,1 g/100g	ISO 2911:2004 [IDF 35] PE LACI 613
LÁCTEOS - Leite condensado	Determinação de sacarose, glicose e frutose por cromatografia líquida com detecção por índice de refração Sacarose – LQ: 0,1 g/100g Glicose – LQ: 0,1 g/100g Frutose – LQ: 0,1 g/100g	NMKL 148: 1993 PE LACI 616
LÁCTEOS - Manteiga	Determinação de cloreto de sódio (NaCl) por titulometria LQ: 0,1 g/100g	ISO 1738 / IDF 12 PE LACI 546
LÁCTEOS - Manteiga	Determinação extrato seco desengordurado (ESD) / sólidos não gordurosos por gravimetria (SNG) LQ: 0,1 g/100g	IDF 80-2 (ISO 3727-2) PE LACI 559
LÁCTEOS - Leite fluido - Leite em pó - Leite condensado	Determinação extrato seco desengordurado (ESD) / sólidos não gordurosos por gravimetria (SNG) LQ: 0,1 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2024, Método 2.18 PE LACI 569
LÁCTEOS - Concentrado proteico	Determinação extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,5 g/100g	ISO 2920:2004 [IDF 58:2004] PE LACI 562
LÁCTEOS - Leite condensado - Sobremesa láctea	Determinação extrato seco total (sólidos totais) de origem láctea extrato seco total (EST) por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010] PE LACI 558
LÁCTEOS - Creme de leite - Nata	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,5 g/100g	ISO 2450:2008 [IDF 16:2008] PE LACI 549
LÁCTEOS - Doce de leite - Leite condensado	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,3 g/100g	ISO 1737:2008 [IDF 13:2008] PE LACI 550

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
LÁCTEOS - Leite fluido (exceto desnatados)	Determinação de Lipídios por butirometria LQ: 0,1 g/100g	NMKL 40 PE LACI 175
LÁCTEOS - Leite fluido - Leite em pó	Determinação do Índice de CMP por Cromatografia líquida LQ: 15 mg/L	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2024 - Método 2.23 PE LACI 612
LÁCTEOS - Manteiga	Determinação de índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,1 mEq/Kg de gordura	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 965.33 PE LACI 563
LÁCTEOS - Leite em pó	Determinação de partículas queimadas por método visual Disco A	ADPI Dairy Ingredient Standards, 2016, Bulletin 916 PE LACI 599
LÁCTEOS - Soro de leite - Soro de leite em pó	Determinação pH faixa: 2 a 13	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2024 – Método 2.36
LÁCTEOS - Doce de leite	Determinação de umidade/perda por dessecação por gravimetria e extrato seco por cálculo LQ: 0,1 g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010] e MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2024, Método 2.40 PE LACI 558
LÁCTEOS Leite em pó Soro de leite em pó Concentrados proteicos em pó Queijo em pó	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	ISO 5537:2004 [IDF 26:2004] PE LACI 560
LÁCTEOS Queijo Requeijão Ricota por coagulação	Determinação de umidade/perda por dessecação por gravimetria e extrato seco por cálculo LQ: 0,1 g/100g	ISO 5534:2004 [DF 4:2004] e MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2024, Método 2.40 PE LACI 561
LÁCTEOS - Doce de leite	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 930.30 PE LACI 557

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	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 de cabra	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 945.46 PE LACI 607
LÁCTEOS - Leite condensado	Determinação do Índice de CMP por Cromatografia líquida LQ: 15 mg/L	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2024 - Método 2.24 PE LACI 612
LÁCTEOS - Leite condensado	Determinação Sólidos lácteos não gordurosos por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2024 – Método 2.18
LÁCTEOS - Queijo - Requeijão - Ricota por coagulação	Determinação Matéria gorda no extrato seco por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2024 – Método 2.21
LÁCTEOS - Leite em pó - Leite condensado	Determinação Proteína, em ESD por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – 2024 – Método 2.37
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
- LEITE EM PÓ	Determinação de Lipídios (Gordura, Matéria Gorda) por Gravimetria LQ: 0,50 g/100g	ISO 1736 / IDF 9: 2008
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Mel - Produtos da colmeia	Determinação de Cinzas/Resíduo Mineral Fixo/Resíduo Mineral por Gravimetria LQ: 0,2 g/100g	ABNT NBR 15714-3:2009
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Mel - Produtos da colmeia	Determinação de Acidez por Titulometria LQ: 2,0 mEq/kg	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 962.19
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Mel - Produtos da colmeia	Determinação de Acidez Lactônica por Titulometria LQ: 2,0 mEq/kg	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 962.19

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	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 - Mel - Produtos da colmeia	Determinação de Acidez Livre por Titulometria LQ: 2,0 mEq/kg	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 962.19
	Determinação de Umidade por Gravimetria Faixa: 13,0 g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 969.38
	Determinação de Insolúveis por Gravimetria LQ: 0,1 g/100	ABNT NBR 15714-5:2009
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Mel - Produtos da colmeia	Determinação do Resíduo Mineral Fixo (Cinzas) por Gravimetria LQ: 0,2 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024, Método 3.17 PE LACI 251
	Determinação de Perda por Dessecação em Própolis por Gravimetria por Gravimetria LQ: 0,50 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024, Método 3.13 PE LACI 541
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Mel e produtos apícolas	Determinação de sacarose, glicose e frutose (Açúcares) por cromatografia líquida com detecção por índice de refração Sacarose – LQ: 0,1 g/100g Glicose – LQ: 0,1 g/100g Frutose – LQ: 0,1 g/100g Açúcares redutores (Glicose + Frutose) – LQ: 0,1 g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 977.20 PE LACI 611
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Mel e produtos apícolas	Determinação da atividade diastásica pela escala Goethe LQ: 4 Goethe	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 958.09 PE LACI 608
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Mel e produtos apícolas	Determinação de hidroximetilfurfural por espectrofotometria UV-Vis LQ: 5 mg/kg	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 980.23 PE LACI 240

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Mel - Produtos da colmeia	Determinação de extrato seco por gravimetria LQ: 0,50 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024, Método 3.14 PE LACI 541
	Determinação de umidade em mel por gravimetria LQ: 0,50 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024, Método 3.23 PE LACI 541
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Ovos e derivados	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (Cinzas) por Gravimetria LQ: 0,2 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024, Método 4.4 PE LACI 251
	Determinação de pH por método Eletrométrico Faixa: 2 a 12.	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024, Método 4.2 PE LACI 189
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Ovos e derivados	Determinação de Proteína Total (Protídeos) por Titulometria LQ: 1,00 g/100g	ISO 1871: 2009
	Determinação de Lipídios/Gordura por Gravimetria LQ: 0,20 g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 925.32
	Determinação de Sólidos Totais por Gravimetria LQ: 1,00 g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 925.30
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Pescado - Produtos da pesca	Determinação de Nitratos por Espectrofotometria UV-VIS LQ: 0,003 g de NaNO ₂ /100g LQ: 0,003 g de NaNO ₃ /100g	ISO 3091:1975
	Determinação de Nitritos por Espectrofotometria UV-VIS LQ: 0,001 g de NaNO ₂ /100g	ISO 2918:1975
	Determinação de Acidez por Titulometria LQ: 0,3 g /100g	ISO 660:2009

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016 Folha: 14

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Pescado - Produtos da pesca	Determinação de Cloreto de Sódio (NaCl) por Titulometria LQ: 0,5 g de NaCl/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024, Método 5.5 PE LACI 600
	Determinação de Fósforo Total expresso em P2O5 por Espectrofotometria UV-VIS LQ: 0,10g de P2O5 /100g LQ: 1,00g de de P2O5 /kg	ISO 13730:1996
	Determinação de Lipídios por Hidrólise Ácida LQ: 0,5 g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de Proteína Total por Titulometria LQ: 1,00 g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de Nitrogênio Total por Titulometria LQ: 1,00 g N/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (Cinzas) por Gravimetria LQ: 0,5 g/100g	ISO 936:1998
	Determinação da Determinação de Peso Líquido – Desglaciamento Determinação do Percentual de Desglaciamento em Pescado por Gravimetria. LQ: 0,50 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024, Método 5.7 PE LACI 267
	Determinação de Umidade e Voláteis por Gravimetria LQ: 0,5 g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação de pH por Potenciometria Faixa: 2 a 12	ISO 2917:1999
	Determinação de Anidrido Sulfuroso e Sulfitos (Dióxido de Enxofre) por Titulometria LQ: 0,001g de SO2/100g ou 10 mg/kg	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 990.28
	Determinação de Bases Voláteis Totais por Titulometria LQ: 5 mg N/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024, Método 5.4 PE LACI 400

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Pescado - Produtos da pesca	Pesquisa Qualitativa de Formaldeído (Teste Ácido Cromotrópico) Positivo/Negativo	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 931.08
	Determinação de Índice de Peróxido por Titulometria LQ: 0,4 mEq de O ₂ /kg	ISO 3960:2017
	Determinação da Relação Umidade/Proteína U/P por Cálculo LQ: Não se aplica	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024, Método 5.21
	Determinação de Amido por Espectrofotometria UV-VIS LQ: 0,4 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024, Método 5.2 PE LACI 532
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Pescado - Produtos da pesca	Determinação de fósforo total por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,10 g P ₂ O ₅ /100g LQ: 1,0 g P ₂ O ₅ /kg	ISO 23776 PE LACI 283
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Peixe salgado - Peixe salgado seco	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1,0 g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 950.46B PE LACI 609
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Bacalhau espalmado e similares	Determinação de umidade por cross section LQ: 1,0 g/100g	Codex Stan 167-1989
MEIO AMBIENTE	ENSAIOS QUÍMICOS	
ÁGUAS - Água de Abastecimento - Água para Consumo Humano - Água Tratada - Água Bruta - Água Residual - Água Salina/Salobra	Determinação de pH - Método eletrométrico Faixa: 2 a 12	PE LACI 056 SMWW, 24ª edição, Método 4500-H+ A e 4500-H+ B
	Determinação da Condutividade (Elétrica e Específica) e da Resistência elétrica Faixa: 5 µS/cm a 5000 µS/cm	SMWW, 24ª edição, Método 2510B
	Determinação de Turbidez pelo método nefelométrico LQ: 0,30 NTU	SMWW, 24ª edição, Método 2130B
	Determinação de Oxigênio Consumido (Matéria Orgânica, Oxidabilidade) - Método do Permanganato de Potássio - Método de Ensaio LQ: 1 mg/L	NBR 10739:1989
	Determinação de Cloretos – Método Argentométrico LQ: 5,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500Cl- B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	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 de Abastecimento - Água para Consumo Humano - Água Tratada - Água Bruta - Água Residual - Água Salina/Salobra	Determinação de pH (Concentração Hidrogeniônica) – Método Eletrométrico Faixa: 2 a 12.	PE LACI 056 SMWW, 24ª edição, Método 4500-H+ A e 4500-H+ B
	Determinação da Condutividade (Elétrica e Específica) e Resistência Elétrica LQ: 5 uS/cm	SMWW, 24ª edição, Método – 2510B
	Determinação de Dureza Total (Dureza de Cálcio e Dureza de Magnésio) – Método Titulométrico EDTA. LQ: 5,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 2340C
	Determinação de Alcalinidade Total (Alcalinidade de Carbonatos, Alcalinidade de Bicarbonatos e Alcalinidade Hidróxido) – Método Titulométrico LQ: 5,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 2320B
	Determinação de Cor – Método Espectrofotométrico de Comprimento de Onda Único LQ: 2,00 mgPt/L	SMWW, 24ª edição, Método – 2120C
	Determinação de Nitrogênio Amoniacal (NH ₃ – N) e Amônia (NH ₃) – pelo Método Titulométrico Nitrogênio Amoniacal (NH ₃ – N) - LQ: 5,00 mg/L Amônia (NH ₃) – LQ: 6,10 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500NH ₃ B,C
	Determinação de Nitrogênio Amoniacal (NH ₃ -N) e Amônia (NH ₃) – pelo Método do Fenato Nitrogênio Amoniacal (NH ₃ – N) - LQ: 0,10 mg/L Amônia (NH ₃) – LQ: 0,12 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500NH ₃ F
	Determinação de Nitrogênios (Orgânico, Total e Kjeldahl) pelos Métodos Macro e Semi Micro Kjeldahl: Nitrogênio Orgânico LQ: 0,10 mg/L Nitrogênio Total LQ: 0,10 mg/L Nitrogênio Kjeldahl LQ: 0,10 mg/L	PE LACI 508
	Determinação de Nitrogênio Nitrito (NO ₂ -N) e Nitrito (NO ₂) pelo Método Colorimétrico Nitrito (como N) LQ: 0,10 mg/L Nitrito (como NO ₂) LQ: 0,33 mg/L	SMWW, 24ª edição , Método – 4500NO ₂ ⁻ B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA: - Água Tratada - Água Bruta - Água de Abastecimento - Água Para Consumo Humano - Água salina/salobra - Água residual	Determinação de Nitrogênio Nitrato (NO ₃ -N) e Nitrato (NO ₃) pelo Método de Triagem Espectrofotométrica no Ultravioleta Nitrato (como N) – LQ: 0,23 mg/L Nitrato (como NO ₃) – LQ: 1,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500NO ₃ ⁻ B
	Determinação de Nitrato - Método do Ácido Cromotrópico e do Ácido Fenoldissulfônico LQ: 0,10 mg/L	ABNT – NBR 12620:1992
	Determinação de Cloro (Residual Livre; Residual Total e Residual Combinado) – Método Colorimétrico LQ: 0,10 mg/L	PE LACI 053
	Determinação de Monocloramina – Método Colorimétrico DPD LQ: 0,20 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500CI G
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUAS - Água de Abastecimento - Água para Consumo Humano - Água Tratada - Água Bruta - Água Residual - Água Salina/Salobra	Determinação de Cor Verdadeira Pelo Método Espectrofotométrico - Comprimento Único. LQ: 2,00 mg Pt-Co/L (uH)	SMWW, 24ª edição, Método - 2120C
	Determinação de Cor Aparente e Cor Verdadeira pelo Método de Comparação Visual LQ: 5 Unidades de Cor (CU); uH; mg Pt-Co/L	SMWW, 24ª edição, Método - 2120B
ÁGUAS - Água de Abastecimento - Água para Consumo Humano - Água Tratada - Água Bruta - Água Residual - Água Salina/Salobra	Determinação de Sulfeto de Hidrogênio Não Ionizado por Meio de Cálculo LQ: 0,002 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500S-2 H
	Determinação de Fenóis pelo Método Espectrofotométrico Direto. LQ: 1,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método - 5530D
	Determinação de Nitrogênio Amoniacal (NH ₃ -N) e Amônia (NH ₃) pelo Método de Eletrodo Seletivo de Amônia. Nitrogênio Amoniacal (NH ₃ -N) LQ: 0,10 mg/L Amônia (NH ₃) LQ: 0,12 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método - 4500-NH ₃ D
	Determinação de Cloraminas Totais pelo Método Colorimétrico DPD LQ: 0,20 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método - 4500-Cl G
	Determinação de Clorofila-a e Feoftina-a pelo Método Espectrofotométrico LQ: 5,00 µg/L	PE LACI 495

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 18

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	ESAIOS QUÍMICOS	
ÁGUA: - Água Bruta - Água Tratada - Água de Abastecimento - Água Para Consumo Humano - Água salina/salobra - Água residual	Determinação de Dicloramina – Método Colorimétrico DPD LQ: 0,20 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500CI G
	Determinação de Clorito (ClO ₂ -) – Método Colorimétrico DPD LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500CI G
	Determinação de Sulfato - Método Turbidimétrico LQ: 2,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500SO ₄ 2- E
	Determinação de Fluoretos – Método Íon Seletivo LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500F- C
	Determinação das Características Sensoriais (Aspecto, Coloração, Odor e Sabor)	PE LACI 386
	Determinação do Perfil de Gosto (Sabor) – Sensorial LQ: Intensidade 2	SMWW, 24ª edição, Método 2170B
	Determinação do Perfil de Odor – Sensorial LQ: Intensidade 2	SMWW, 24ª edição, Método 2170B
	Determinação de Sílica – Método Molibdosilicato LQ: 1,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500SiO ₂ C
	Determinação de Surfactantes Aniônicos pelo Método Colorimétrico para Substâncias Ativas ao Azul de Metileno (MBAS) LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 5540C
	Determinação de Sólido Totais Seco à 103°C – 105°C LQ: 20,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 2540B
	Determinação de Sólidos Totais Dissolvidos Seco a 180°C LQ: 20,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 2540 A, C

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 19

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	ESAIOS QUÍMICOS	
ÁGUA: - Água Bruta - Água Tratada - Água de Abastecimento - Água Para Consumo Humano - Água salina/salobra - Água residual	Determinação de Sólidos Suspensos Totais Seco à 103°C – 105°C LQ: 20,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 2540D
ÁGUA BRUTA - Água Tratada - Água Salina/Salobra - Água Residual (Continuação)	Determinação de Turbidez – Método Nefelométrico LQ: 0,30 NTU	SMWW, 24ª edição, Método – 2130 B
	Determinação de Cloretos – Método Argentométrico LQ: 5,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500Cl- B
	Determinação de pH (Concentração Hidrogeniônica) – Método Eletrométrico Faixa: 2 a 12.	PE LACI 056 SMWW, 24ª edição, Método 4500-H+ A e 4500-H+ B
	Determinação da Condutividade (Elétrica e Específica) e Resistência Elétrica Faixa: 5 µS/cm a 5000 µS/cm	SMWW, 24ª edição, Método – 2510B
	Determinação de Dureza Total (Dureza de Cálcio e Dureza de Magnésio) – Método Titulométrico EDTA LQ: 5,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 2340C
	Determinação de Alcalinidade Total (Alcalinidade de Carbonatos, Alcalinidade de Bicarbonatos e Alcalinidade Hidróxido) – Método Titulométrico LQ: 5,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 2320B
	Determinação de Cor – Método Espectrofotométrico de Comprimento de Onda Único LQ: 2,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 2120C
	Determinação de Nitrogênio Amoniacal (NH3- N) e Amônia (NH3) pelo método titulométrico Nitrogênio Amoniacal (NH3 - N) - LQ: 5,00 mg/L Amônia (NH3) - LQ: 6,10 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500NH3 C
	Determinação de Nitrogênio Amoniacal (NH3 -N) e Amônia (NH3) pelo método de Fenato Nitrogênio Amoniacal (NH3 - N) - LQ: 0,10 mg/L Amônia (NH3) - LQ: 0,12 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500NH3 F
	Determinação de Nitrogênios (Orgânico, Total e Kjeldahl) pelos métodos macro e semi micro Kjeldahl: Nitrogênio Orgânico - LQ: 0,10 mg/L Nitrogênio Total - LQ: 0,10 mg/L Nitrogênio Kjeldahl - LQ: 0,10 mg/L	PE LACI 508

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 20

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	ENSAIOS QUÍMICOS	
ÁGUA BRUTA - ÁGUA TRATADA - ÁGUA SALINA/SALOBRA - ÁGUA RESIDUAL (CONTINUAÇÃO)	Determinação de Nitrogênio Nitrito (NO ₂ -N) e Nitrito (NO ₂) pelo Método Colorimétrico Nitrito (como N) – LQ: 0,10 mg/L Nitrito (como NO ₂) – LQ: 0,33 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500NO ₂ - B
	Determinação de Nitrogênio Nitrato (NO ₃ -N) e Nitrato (NO ₃) pelo Método de Triagem Espectrofotométrica no Ultravioleta Nitrato (como N) – LQ: 0,23 mg/L Nitrato (como NO ₃) – LQ: 1,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500NO ₃ - B
	Determinação de Nitrato - Método do Ácido Cromotrópico e do Ácido Fenoldissulfônico LQ: 0,10 mg/L	ABNT – NBR 12620:1992.
	Determinação de Cloro (Residual Livre; Residual Total e Residual Combinado) – Método Colorimétrico LQ: 0,10 mg/L	PE LACI 053 SMWW, 24ª edição, Método - 4500CI A e 4500CI G
	Determinação de Monocloramina – Método Colorimétrico DPD LQ: 0,20 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500CI G
	Determinação de Clorito (ClO ₂ -) – Método Colorimétrico DPD LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500CI G
	Determinação de Sulfato - Método Turbidimétrico LQ: 2,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500SO ₄ 2- E
	Determinação de Fluoretos – Método Íon Seletivo LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500F- C

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 21

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	ENSAIOS QUÍMICOS	
ÁGUA BRUTA - Água Tratada - Água Salina/Salobra - Água Residual (Continuação)	Determinação de Sílica – Método Molibdosilicato LQ: 1,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500SiO2 C
	Determinação de Surfactantes Aniônicos pelo Método Colorimétrico para Substâncias Ativas ao Azul de Metileno (MBAS) LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 5540C
	Determinação de Sólido Totais Seco à 103°C – 105°C LQ: 20,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 2540B
	Determinação de Sólidos Totais Dissolvidos Seco a 180°C LQ: 20,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 2540
	Determinação de Sólidos Suspensos Totais Seco à 103°C e 105°C LQ: 20,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 2540D
	Determinação de Sólidos Fixos e Voláteis Calcinaados a 550°C Sólidos Totais Fixos – LQ: 20,00 mg/L Sólidos Totais Voláteis – LQ: 20,00 mg/L Sólidos Dissolvidos Fixos – LQ: 20,00 mg/L Sólidos Dissolvidos Voláteis – LQ: 20,00 mg/L Sólidos Suspensos Fixos – LQ: 20,00 mg/L Sólidos Suspensos Voláteis – LQ: 20,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 2540E
	Determinação de Sólidos Sedimentáveis LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 2540F
	Determinação de Demanda Bioquímica de Oxigênio (DBO) LQ: 3,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 5210B

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 22

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	ENSAIOS QUÍMICOS	
ÁGUA BRUTA - Água Tratada - Água Salina/Salobra - Água Residual (Continuação)	Determinação de Demanda Química de Oxigênio (DQO) – Método de Refluxo Aberto Titulométrico LQ: 5,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 5220B
	Determinação de Demanda Química de Oxigênio (DQO) - Método Fechado Colorimétrico LQ: 50,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 5220D
	Determinação de Fósforo (P) Total e Dissolvido - Método Colorimétrico do Ácido Vanadomolibdofosfórico LQ: 1,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500P B SMWW, 24ª edição, Método – 4500P C
	Determinação de Fósforo (P) Total e Dissolvido – Método Ácido Ascórbico LQ: 0,01 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500P B SMWW, 24ª edição, Método – 4500P E
	Determinação de Fosfato/Ortofosfato (PO4) - Método Colorimétrico do Ácido Vanadomolibdofosfórico LQ: 1,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500P B SMWW, 24ª edição, Método – 4500P C
	Determinação de Fosfato/Ortofosfato (PO4) – Método Colorimétrico do Ácido Ascórbico LQ: 0,01 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500P e E
	Determinação de Oxigênio Dissolvido – Método Iodométrico LQ: 0,50 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500O C
	Determinação de Sulfeto – Método Iodométrico LQ: 1,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500S2- F
	Determinação de Sulfeto – Método Azul de Metileno LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método 4500S2-D
	Determinação de Sulfito – Método Iodométrico LQ: 1,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 4500SO32- B
	Determinação de Óleos e Graxas Total – Método de Extração Soxhlet LQ: 10,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 5520D

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	ENSAIOS QUÍMICOS	
ÁGUA BRUTA - Água Tratada - Água Salina/Salobra - Água Residual (Continuação)	Determinação de Óleos e Graxas Vegetal e Animal por Cálculo LQ: 10,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 5520D, F
	Determinação de Óleos e Graxas Mineral (Hidrocarbonetos) LQ: 10,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 5520F
	Determinação de Fenol – Método de Extração de Clorofórmio LQ: 0,01 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método – 5530C
ÁGUA BRUTA: - Água Tratada - Água Residual - Água Salina/Salobra	Determinação de Cor Verdadeira Pelo Método Espectrofotométrico - Comprimento Único. LQ: 2,00 mg Pt-Co/L (uH)	SMWW, 24ª edição, Método - 2120 C
	Determinação de Cor Aparente e Cor Verdadeira pelo Método de Comparação Visual. LQ: 5 Unidades de Cor (CU); uH; mg Pt-Co/L	SMWW, 24ª edição, Método - 2120 B
	Determinação de Sulfeto de Hidrogênio Não Ionizado por Meio de Cálculo. LQ: 0,002 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método - 4500 S ⁻² H
	Determinação de Fenóis pelo Método Espectrofotométrico Direto. LQ: 1,00 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método - 5530 D
ÁGUA: - Água Bruta: - Água Tratada - Água de Abastecimento - Água para consumo Humano - Água Salina/Salobra - Água Residual	Determinação de Nitrogênio Amoniacal (NH ₃ -N) e Amônia (NH ₃) pelo Método de Eletrodo Seletivo de Amônia. Nitrogênio Amoniacal (NH ₃ -N) LQ: 0,10 mg/L Amônia (NH ₃) LQ: 0,12 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método - 4500-NH ₃ D
	Determinação de Cloraminas Totais pelo Método Colorimétrico DPD LQ: 0,20 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método - 4500-Cl G
	Determinação de Clorofila-a e Feoftina-a pelo Método Espectrofotométrico LQ: 5,00 µg/L	PE LACI 495

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 24

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	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 ANIMAL: - Carnes, - Produtos Carneos, - Produtos da Colméia, - Pescados - Produtos da Pesca - Ovos e Derivados, - Alimentos para Animais	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade 291 Bactérias Mesófilas aeróbias – Determinação Quantitativa pela Técnica e Inoculação em Profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: - Carnes, - Produtos Carneos, - Produtos da Colméia, - Pescados e Produtos da Pesca, - Ovos e Derivados, - Alimentos para Animais	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em Profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	PE LACI 507
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes- Produtos cárneos - Produtos da colmeia - Pescados - Produtos da pesca - Ovos e derivados - Alimentos para animais	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, método 990.12
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes - Produtos cárneos - Produtos da colmeia - Pescados - Produtos da pesca - Ovos e derivados - Alimentos para animais	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de Água >0,95 LQ: 100 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 21527-1:2008
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes - Produtos cárneos - Produtos da colmeia - Pescados - Produtos da pesca - Ovos e derivados - Alimentos para animais	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água <0,95 LQ: 100 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 21527-2:2008

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 25

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes - Produtos cárneos - Produtos da colmeia - Pescados - Produtos da pesca - Ovos e derivados - Alimentos para animais	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA - 22ª edição , método 997.02 / 2014.05
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: - Carnes, - Produtos Cárneos, - Produtos Da Colmeia, - Pescados E Produtos Da Pesca, - Ovos E Derivados, - Alimentos Para Animais	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213-2:2023
	Contagem de Coliformes Termotolerantes a 45°C e Coliformes Totais em alimentos, pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024- PE LACI 340
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 998.08, AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 991.14,

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 26

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: - Carnes, - Produtos Carneos, - Produtos Da Colmeia, - Pescados E Produtos Da Pesca, - Ovos E Derivados, - Alimentos Para Animais	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/02-09/89C PE LACI 346
	Clostrídios Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213-1: 2023
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 100 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 2003.01, AFNOR 3M 01/06-09/97.
	Esterilidade Comercial para Alimentos de Baixa Acidez - pH > 4,6 Determinação qualitativa pela técnica de incubação da amostra Presença/Ausência	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024- PE LACI 376
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 100 UFC/g ou mL LQ: 10 UFC/mL	ISO 7932:2004
	<i>Pseudomonas</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 100 UFC/g ou mL LQ: 10 UFC/mL	ISO 13720:2010
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 2017.01,
		AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 2003,11 2001.05

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 27

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: - Carnes, - Produtos Cárneos, - Produtos Da Colmeia, - Pescados E Produtos Da Pesca, - Ovos E Derivados, - Alimentos Para Animais	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	USA. FSIS/USDA. MLG 8. AFNOR 3M 01/15-09/16. PE LACI 575
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 2016.01
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	USA. FSIS/USDA. MLG 4. AFNOR 3M 01/16-11/16. PE LACI 576
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR QUA 18/03 -11/02
	Detecção de <i>Salmonella</i> Typhimurium e <i>Salmonella</i> Enteritidis – Sorotipificação pela técnica de ausência e presença	ISO 6579-3 : 2014
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação Qualitativa pela Técnica de tubos múltiplos (NMP)	ISO 6888-3:2003
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação Qualitativa pela Técnica de tubos múltiplos (NMP)	ISO 6888-3:2003
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL: - Carnes, - Produtos Cárneos, - Produtos da Colmeia, - Pescados e Produtos da Pesca, - Ovos e Derivados, - Alimentos para Animais	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela Técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	CMMEF. Chapter 9.
	Coliformes Totais - Determinação pela Técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/ mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2 : 2001

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 28

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes - Produtos cárneos - Produtos da colmeia - Pescados e produtos da pesca - Ovos e derivados - Alimentos para animais	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 (zero) NMP/mL LQ: 0 (zero) NMP/g Ausência / Presença	ISO 7251: 2005
LÁCTEOS: Produtos Lácteos	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	PE LACI 507
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 990.12,
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água >0,95. LQ: 100 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 21527-1:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água >0,95. LQ: 100 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 21527-2:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 997.02 / 2014.05,
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213-2 : 2023
	Contagem de Coliformes Termotolerantes a 45°C e Coliformes Totais em alimentos, pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024 - PE LACI 340

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 29

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> LÁCTEOS: PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 998.08, AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 991.14,
	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/2-09/89C. PE LACI 346
	Clostrídios Sulfito Redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213-1: 2023
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 100 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 6888-1:1999
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 100 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 7932:2004
	<i>Pseudomonas</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 100 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 13720:2010
	<i>Escherichia coli</i> O 157 - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 2017.01
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 2003.11 2001.05,
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 2003.01, AFNOR 3M 01/06-09/97
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 30

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	USA. FSIS/USDA. MLG 8 AFNOR 3M 01/15-09/16 PE LACI 575
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
LÁCTEOS: PRODUTOS LÁCTEOS	<i>Salmonella</i> spp Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 2013.09 2016.01,
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	USA. FSIS/USDA. MLG 4. AFNOR 3M 01/16-11/16 PE LACI 576
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR QUA 18/03 -11/02
	Deteccção de <i>Salmonella</i> Typhimurium e <i>Salmonella</i> Enteritidis – Sorotipificação pela técnica de ausência e presença	ISO 6579-3 : 2014
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação Qualitativa pela Técnica de tubos múltiplos (NMP)	ISO 6888-3:2003
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação Qualitativa pela Técnica de tubos múltiplos (NMP)	ISO 6888-3:2003
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela Técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	CMMEF. Chapter 9.
LÁCTEOS: PRODUTOS LÁCTEOS	Coliformes Totais - Determinação Quantitativa pela Técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2006
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou mL	ISO 6611:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 31

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
LÁCTEOS: PRODUTOS LÁCTEOS	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2 : 2001
- logurte	Bactérias lácticas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7889 : 2003
LÁCTEOS - Leite - Produtos lácteos	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 (zero) NMP/mL LQ: 0 (zero) NMP/g Ausência / Presença	ISO 7251: 2005
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL: - Vegetais In Natura; - Farinhas; - Farelos; - Especiarias Íntegras E Moídas;	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1UFC/mL	PE LACI 507
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 990.12,
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água >0,95 LQ: 100 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 21527-1:2008
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL: - Vegetais In Natura; - Farinhas; - Farelos; - Especiarias Íntegras E Moídas	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água <0,95 LQ: 100 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 21527-2:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 997.02 / 2014.05,
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. .LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213-2 : 2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 32

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL: - Vegetais in natura; - farinhas; - farelos; - especiarias íntegras e moídas (continuação)	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
	Contagem de Coliformes Termotolerantes a 45°C e Coliformes Totais em alimentos, pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/ml	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024 - PE LACI 340
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 998.08, AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 991.14,
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/2-09/89C. PE LACI 346
	Clostrídios Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213-1: 2023
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 100 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 6888-1:1999
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 2003.11 2001.05,
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 2003.01, AFNOR 3M 01/06-09/97
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 100 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 7932:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 33

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL: - Vegetais in natura; - farinhas; - farelos; - especiarias íntegras e moídas (continuação)	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
	<i>Pseudomonas</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 100 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 13720:2010
	<i>Escherichia coli</i> O157 - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 2017.01,
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> -Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	USA. FSIS/USDA. MLG 8. AFNOR 3M 01/15-09/16 PE LACI 575
	<i>Salmonella</i> spp Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 2013.09 2016.01,
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	USA. FSIS/USDA. MLG 4. AFNOR 3M 01/16-11/16 PE LACI 576
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação Quantitativa pela Técnica de tubos múltiplos (NMP) Presença/Ausência	ISO 6888-3:2003
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR QUA 18/03 -11/02
	Deteção de <i>Salmonella</i> Typhimurium e <i>Salmonella</i> Enteritidis – Sorotipificação pela técnica de ausência e presença	ISO 6579-3 : 2014
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação Quantitativa pela Técnica de tubos múltiplos (NMP) Presença/Ausência	ISO 6888-3:2003
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela Técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	CMMEF. Capítulo 9.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 34

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	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 (continuação)	Enumeração Totais - Determinação quantitativa pela Técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	ISO 16649-2 : 2001
	PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL - Vegetais in natura - Farinhas - Farelos - Especiarias íntegras e moídas	ISO 7251: 2005
ALIMENTOS PROCESSADOS: - Alimentos Processados	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	PE LACI 507
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em Profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/ mL	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 990.12,
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água >0,95 técnica de inoculação em superfície. LQ: 100 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 21527-1:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água <0,95 LQ: 100 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 21527-2:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 997.02 / 2014.05,

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 35

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS PROCESSADOS: - Alimentos Processados (CONTINUAÇÃO)	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213-2 : 2023
	Contagem de Coliformes Termotolerantes a 45°C e Coliformes Totais em alimentos, pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2024 - PE LACI 340
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 998.08, AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 991.14,
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/2-09/89C. PE LACI 346
	Clostrídios Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/ mL	ISO 15213-1: 2023
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 100 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 6888-1:1999
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 2003.11 2001.05,
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
ALIMENTOS PROCESSADOS: - Alimentos Processados	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 2003.01, AFNOR 3M 01/06-09/97
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 36

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS PROCESSADOS: - Alimentos Processados	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 100 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 7932:2004
	<i>Pseudomonas</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 100 UFC/g LQ: 10 UFC/mL	ISO 13720:2010
	<i>Escherichia coli</i> O157 - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 2017.01,
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	USA. FSIS/USDA. MLG 8. AFNOR 3M 01/15-09/16 PE LACI 575
	<i>Salmonella</i> spp Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método -2016.01,
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	USA. FSIS/USDA. MLG 4. AFNOR 3M 01/16-11/16. PE LACI 576
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR QUA 18/03 -11/02
	Detecção de <i>Salmonella</i> Typhimurium e <i>Salmonella</i> Enteritidis – Sorotipificação pela técnica de ausência e presença	ISO 6579-3 : 2014
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	USA. FSIS/USDA. MLG 8. AFNOR 3M 01/15-09/16 PE LACI 575

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 37

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS PROCESSADOS: - Alimentos Processados	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela Técnica de tubos múltiplos (NMP)	ISO 6888-3:2003
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	ISO 6888-3:2003
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia Coli - Determinação quantitativa pela Técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	CMMEF Capítulo 9
	Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia Coli - Determinação quantitativa pela Técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
	Enumeração de Coliformes - Determinação pela Técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ABNT NBR ISO 4831:2012
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou 10 UFC/mL	ISO 16649-2 : 2001
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 (zero) NMP/mL LQ: 0 (zero) NMP/g Ausência / Presença	ISO 7251: 2005
SUPERFÍCIES: -Swab De Carcaças	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,08 UFC/cm ²	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 998.08,
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método -2016.01,
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	USA. FSIS/USDA. MLG 4. AFNOR 3M 01/16-11/16 PE LACI 576
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR QUA 18/03 -11/02
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,08 UFC/cm ²	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 997.02 / 2014.05,

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 38

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
SUPERFÍCIES: -Swab De Carcaças	Clostrídios Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,08 UFC/ cm ²	ISO 15213-1: 2023
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,08 UFC/ cm ²	ISO 15213-2 : 2023
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,08 UFC/cm ²	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,08 UFC/cm ²	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 2003.01, AFNOR 3M 01/06-09/97
	Bactérias Mesófilas aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,08 UFC/cm ²	PE LACI 507
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,08 UFC/cm ²	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 990.12,
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	USA. FSIS/USDA. MLG 8. AFNOR 3M 01/15-09/16 PE LACI 575
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 5 UFC/cm ²	PE LACI 507
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 5 UFC/cm ²	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 990.12,
SUPERFÍCIES: QUENTE	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 5 UFC/cm ²	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 5 UFC/cm ²	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 2003.01, AFNOR 3M 01/06-09/97

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 39

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
SUPERFÍCIE - Swab De Superfícies	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,5 UFC/cm²	PE LACI 507
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade Profundidade. LQ: 0,5 UFC/cm²	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 990.12,
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,5 UFC/cm²	ISO 21528-2:2017
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,5 UFC/cm²	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 2003.01, AFNOR 3M 01/06-09/97
	Listeria spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	USA. FSIS/USDA. MLG 8. AFNOR 3M 01/15-09/16 PE LACI 575
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método -2016.01,
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	USA. FSIS/USDA. MLG 4. AFNOR 3M 01/16-11/16 PE LACI 576
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR QUA 18/03 -11/02
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,5 UFC/cm²	AOAC Intl. , OMA - 22ª edição , método 997.02 / 2014.05,
	Clostrídios Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,5 UFC/cm²	ISO 15213-1: 2023
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,5 UFC/cm²	ISO 15213-2 : 2023
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS - Gelo - Água Mineral	Bactérias Mesófilas aeróbias a 22 ± 2°C e 36 ± 2°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 40

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	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>	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS - Gelo - Água Mineral	Coliformes totais e Escherichia Coli - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 0,01 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2007
	Coliformes termotolerantes (fecais) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, 24ª edição, Método 9222 D.
	Coliformes totais, termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	PE LACI 339
	<i>Enterococcus</i> / <i>Streptococcus</i> fecais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 0,01 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000
	Bactérias Heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/ mL	SMWW, 24ª edição, Método 9215 B
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0,01 UFC/100 mL	ISO 14189:2012
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 0,01 UFC/100 mL	ISO 16266:2006
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS - Gelo - Água mineral	Clostrídio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 0,01 UFC/100 mL	ISO 6461-2 : 1986
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2 : 2017
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica ausência/ presença	ISO 19250 : 2010

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 41

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ÁGUA: - Água Bruta - Água Tratada - Água Para Consumo Humano - Água Salina / Salobra - Água Residual E Gelo	Bactérias Mesófilas aeróbias a $22 \pm 2^{\circ}\text{C}$ e $36 \pm 2^{\circ}\text{C}$ - - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 0,01 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2007
	Coliformes termotolerantes (fecais) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, 24ª edição, Método 9222 D
	Coliformes totais, termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	PE LACI 339
	Enterococcus / Estreptococos fecais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 0,01 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000
	Bactérias Heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24ª edição, Método 9215 B
	Clostridium <i>perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 0,01 UFC/100 mL	ISO 14189:2012
	Pseudomonas <i>aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0,01 UFC/100 mL	ISO 16266:2006
	Clostrídio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 0,01 UFC/100 mL	ISO 6461-2 : 1986

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 42

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA: - Água Bruta - Água Tratada - Água Para Consumo Humano - Água Salina / Salobra - Água Residual E Gelo	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2 : 2017
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica ausência/ presença	ISO 19250 : 2010
<u>CONSTRUÇÃO CIVIL</u>	<u>ENSAIOS MECÂNICOS</u>	
TELHAS CERÂMICAS	Identificação	NBR 15310/2009 – Item 4.2
	Características Visuais	NBR 15310/2009 – Item 4.4
	Sonoridade	NBR 15310/2009 – Item 4.5
	Determinação das características dimensionais e do rendimento médio.	NBR 15310/2009 / Anexo A
	Verificação da impermeabilidade.	NBR 15310/2009 / Anexo B
	Carga de ruptura à flexão simples (FR) – Flexão a três pontos.	NBR 15310/2009 / Anexo C
	Determinação da massa seca e da absorção d'água.	NBR 15310/2009 / Anexo D
	Determinação da galga mínima.	NBR 15310/2009 / Anexo E
COMPONENTES CERÂMICOS (BLOCOS E TIJOLOS PARA ALVENARIA)	Identificação	NBR 15270-1:2023-Item 4.2 e 4.3
	Características Visuais	NBR 15270-1:2023-Item 4.5
	Características Geométricas	NBR 15270-1:2023-Item 4.6
	Determinação da resistência à compressão dos blocos estruturais e de vedação.	NBR 15270-2:2023- Anexo C
	Determinação da massa seca e do índice de absorção de água.	NBR 15270-2:2023- Anexo B
	Determinação das características geométricas.	NBR 15270-2:2023-Anexo A.
CONCRETO FRESCO	Amostragem de concreto fresco.	ABNT NBR 16886 / 2020
	Determinação da consistência pelo abatimento do tronco de cone.	ABNT NBR 16889 / 2020
	Procedimento para moldagem e cura de corpos de prova.	NBR 5738/2015

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 43

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>CONSTRUÇÃO CIVIL</u>	<u>ENSAIOS MECÂNICOS</u>	
CONCRETO ENDURECIDO	Ensaio de compressão de corpos-de-prova cilíndricos.	NBR 5739/2018
	Estração, preparo, ensaio e análise de testemunhos de estrutura de concreto. Parte 1: Resistência à compressão.	NBR 7680-1/2015
BLOCOS VAZADOS DE CONCRETO SIMPLES PARA ALVENARIA	Determinação de Resistência à compressão.	NBR 12118/2013 / Item 6
	Absorção de água e área líquida.	NBR 12118/2013 / Item 5
	Análise dimensional.	NBR 12118/2013 / Item 4
SOLOS	Amostra de solos - Preparação para ensaio de compactação, cracterização e determinação do teor de umidade.	NBR 6457/2024
	Determinação do limite de liquidez	NBR 6459/2016
	Determinação do limite de plasticidade.	NBR 7180/2016
	Ensaio de compactação.	NBR 7182/2016
	Análise granulométrica do solo (exceto granulometria por sedimentação).	NBR 7181/2025 /Exceto tens 4.3; 5.3; 5.4 e Anexos
	Índice de suporte Califórnia (ISC).	NBR 9895/2016
	Preparação de amostras para ensaios de caracterização.	DNER - ME 41/1994
	Determinação do Índice de Suporte Califórnia utilizando amostras não trabalhadas.	DNIT172/2016
	Determinação do teor de umidade.	DNER - ME 213/1994
	Ensaio de compactação utilizando amostras trabalhadas.	DNER - ME 162/1994
	Compactação utilizando amostras não trabalhadas.	DNIT 164/2013
	Determinação do limite de liquidez - método de referência e método expedito.	DNER - ME 122/1994
SOLOS	Determinação do limite de plasticidade.	DNER - ME 82/1994
	Determinação da umidade com emprego do “Speedy”.	DNER - ME 52/1994
AGREGADOS PARA CONCRETO	Determinação da composição granulométrica.	NBR 17054/2022
	Determinação do teor de argila em materiais friáveis.	NBR 7218/2025
	Determinação do material fino que passa através da peneira de 75µm, por lavagem.	NBR 16973 / 2021

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 44

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
CONSTRUÇÃO CIVIL	ENSAIOS MECÂNICOS	
	Determinação da massa específica, massa específica aparente e absorção, agregados graúdo.	NBR 16917/2021
	Determinação da massa específica, massa específica aparente e absorção, agregados miúdo.	NBR 16916/2021
	Determinação da massa unitária e do índice de vazios.	NBR 16972/2021
	Determinação das impurezas orgânicas em agregados miúdos.	NBR 17053 / 2022
	Redução de amostra de campo para ensaio de laboratório.	NBR NM 27/2001
TUBO DE CONCRETO DE SEÇÃO CIRCULAR PAEA ÁGUAS PLUVIAIS E ESGOTO SANITÁRIO	Ensaio de absorção de água.	NBR 8890/2020 / Anexo D
MISTURAS BETUMINOSAS	Mistura asfáltica – Ensaio de estabilidade e fluência Marshall – Método de ensaio	DNIT 447/2024 - ME
	Pavimentação asfáltica – Preparação de corpos de prova para ensaios mecânicos usando compactador Marshall	DNIT 178/2018 – PRO – Item 5.5.3.2
	Determinação da densidade relativa aparente e da massa específica aparente de corpos de prova compactados. Método de ensaio	DNIT 428 / 2022 - ME
	Mistura Betuminosa a Frio com Emulsão - Ensaio Marshall.	DNER ME 107/1994
AGREGADOS PARA PAVIMENTAÇÃO	Redução de amostra de campo de agregados para ensaio de laboratório.	DNER PRO 199/1996
	Determinação da absorção e da densidade de agregado graúdo.	DNER ME 81/1998
	Análise granulométrica.	DNER ME 83/1998
	Determinação da densidade real.	DNER ME 84/1995

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 45

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
AGREGADOS PARA PAVIMENTAÇÃO	Determinação da massa unitária e do volume de vazios de agregado em estado solto e compactado – Método de ensaio.	DNIT 437/2022 - ME
	Determinação da massa específica de agregados miúdos por meio do frasco Chapman.	DNER ME 194/1998
	Determinação da absorção e massa específica de agregado graúdo.	DNER ME 195/1997
<u>CONSTRUÇÃO CIVIL</u>	Determinação do teor de material pulverulento.	DNER ME 266/1997
	Determinação do índice de forma pelo método do paquímetro.	NBR 7809/2019
	<u>ENSAIOS MECÂNICOS</u>	
	Determinação da umidade superficial em agregados miúdos por meio do frasco de Chapman.	NBR 9775/2011
SOLO CIMENTO	Determinação da relação entre umidade e massa específica.	DNER ME 216/1994
	Moldagem e cura de corpos de prova cilíndricos.	DNER ME 202/1994
	Compressão axial de corpos de prova cilíndricos.	DNER ME 201/1994
MATERIAL FINAMENTE PULVERIZADO	Determinação da massa específica real.	DNER ME 085/1994
CIMENTO PORTLAND	Determinação da massa específica de Cimento Portland e outros Materiais em pó.	NBR 16605/2017
CIMENTO PORTLAND	Determinação da finura por meio da peneira de 75µm (nº. 200).	NBR 11579/2012
ARGAMASSA E CONCRETO ENDURECIDO	Determinação da absorção de água, índice de vazios e massa específica.	NBR 9778/2005
ALVENARIA ESTRUTURAL – PRISMA	Ensaio para a determinação da resistência à compressão de prismas.	ABNT NBR 16868-3:2020, Item 6
TELHA DE FIBROCIMENTO	Verificação da impermeabilidade.	NBR 7581-2/2012
	Determinação da absorção de água.	NBR 7581-2/2012

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 46

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
TELHA DE CONCRETO	Aspectos Visuais	NBR 13858-2:2009 – Item 4.2
	Identificação	NBR 13858-2:2009 – Item 6
	Dimensões e geometria das telhas de concreto.	NBR 13858-2/2009 / Item 4.3
	Método de ensaio para verificação do empenamento.	NBR 13858-2/2009 / Anexo A
TELHA DE CONCRETO	Método de ensaio para determinação da massa seca e da absorção de água.	NBR 13858-2/2009 / Anexo B
	Método de ensaio para verificação da impermeabilidade.	NBR 13858-2/2009 / Anexo C
	Método de ensaio para determinação da carga de ruptura à flexão.	NBR 13858-2/2009 / Anexo D
	Procedimento para determinação do esquadro e análise dimensional	NBR 13858-2/2009 / ANEXO E
	Método de ensaio para determinação do “gap”	NBR 13858-2/2009 / ANEXO F
MISTURAS BETUMINOSAS	Porcentagem de betume.	DNER - ME 53/1994
AGREGADOS PARA PAVIMENTAÇÃO	Determinação de impurezas orgânicas.	DNER - ME 55/1995

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 47

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
	INSTALAÇÃO DE CLIENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUIMICOS</u>	
- ÁGUA BRUTA - ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO - ÁGUA RESIDUAL	Determinação de pH por método Eletrométrico Faixa: 2 a 12	SMWW, 24ª edição, Método 4500-H+ A e 4500-H+ B
	Determinação de Condutividade Eletrolítica Faixa: 5 µS/cm a 5000 µS/cm	SMWW, 24ª edição, Método - 2510 B.
	Determinação de Salinidade por método da condutividade eletrolítica Faixa: 0,01 a 42,0 ppt	SMWW, 24ª edição, Método – 2520 B
	Determinação de oxigênio dissolvido pelo método com eletrodo de membrana LQ: 1 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método - 4500-O G
	Determinação do potencial de oxi-redução (ORP) Faixa: -2000 mV a +2000 mV	SMWW, 24ª edição, Método - 2580 B
	Determinação da Turbidez pelo método nefelométrico LQ: 1 NTU	SMWW, 24ª edição, Método - 2130 B
	Determinação de Cloro Residual Livre e Cloro total por método colorimétrico LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método - 4500-Cl G.
	Determinação da Temperatura do Ar e Água Faixa: -5°C a 55°C	SMWW, 24ª edição, Método - 2550 B
	Determinação de Cor pelo método espectrofotométrico tristímulus. LQ: 0-500 mg Pt-Co/L	SMWW, 24ª edição, Método - 2120 E
	Determinação da Aparência (Aspecto, corantes artificiais, materiais flutuantes, óleos e graxas visíveis, resíduos sólidos objetáveis e substâncias que conferem odor), por método de observação visual ou percepção.	SMWW, 24ª edição, Método - 2110

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 48

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>AMOSTRAGEM</u>	
ÁGUA: - Água Bruta - Água Tratada - Água Para Consumo Humano - Água Residual	Amostragem em rios, lagos, represas, sistemas alternativos de abastecimento público, poços freáticos e profundos, nascentes e minas, estação de tratamento de água (ETA), sistema de reservação, redes de distribuição, sistemas alternativos de abastecimento público, amostragem em estação de tratamento de esgotos (ETE), sistemas industriais	SMWW, 24ª edição, Método - 1060 POP LACI 015
<u>CONSTRUÇÃO CIVIL</u>	<u>ENSAIOS MECÂNICOS</u>	
SOLOS	Determinação da massa específica aparente, "In situ", com emprego do frasco de areia.	NBR 7185/2016
	Determinação da umidade com emprego do "Speedy".	DNER ME 52/1994
	Determinação da massa específica aparente "in situ", com emprego do frasco de areia.	DNER ME 92/1994
AGREGADOS PARA CONCRETO	Agregados - Amostragem.	NBR NM 26/2009
	Redução de amostra de campo para ensaio de laboratório.	NBR NM 27/2001
CONCRETO FRESCO	Amostragem de concreto fresco.	NBR 16886/2020
	Determinação da consistência pelo abatimento do tronco de cone.	NBR 16889/2020
	Procedimento para moldagem e cura de corpos de prova.	NBR 5738/2016
MISTURAS BETUMINOSAS	Coleta de amostras de mistura betuminosa para pavimentação.	DNER PRO 13/1994
TELHA CERÂMICA	Inspeção do lote de fornecimento.	NBR 15310/2009 - Item 7
TELHA DE CONCRETO	Inspeção e amostragem.	NBR 13858-2/2009 / Item 5
BLOCOS CERÂMICOS	Inspeção (Amostragem).	NBR 15270-1/2023/ ITEM 7
BLOCOS VAZADOS DE CONCRETO SIMPLES PARA ALVENARIA	Amostragem.	NBR 6136/2016 / Item 6.3
TIJOLO CERÂMICO	Inspeção (Amostragem).	NBR 15270-1/2023
AGREGADOS PARA PAVIMENTAÇÃO	Coleta de amostras de agregados.	DNER PRO 120/1997

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 49

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0098	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Redução de amostra de campo de agregados para ensaio de laboratório.	DNER PRO 199/1996
<u>CONSTRUÇÃO CIVIL</u>	<u>ENSAIOS MECÂNICOS</u>	
MADEIRA	Determinação da umidade	NBR 7190/1997/ Anexo B/ Item B-5
<u>AUTOMOTIVA E OUTROS EQUIPAMENTOS DE TRANSPORTE</u>	<u>ENSAIOS ÓPTICOS</u>	
Materiais Retrorrefletivos	Avaliação de retrorrefletividade em sinalização viária horizontal utilizando retrorefetômetro portátil Faixa: 0 a 2000 cd.lx ⁻¹ .m ⁻²	ABNT NBR 15426/2020
	Avaliação de retrorrefletividade em sinalização viária vertical utilizando retrorefetômetro portátil Faixa: 0 a 2000 cd.lx ⁻¹ .m ⁻²	ABNT NBR 14723/2020 ABNT NBR 14644/2021
X-X-X-X-X	X-X-X-X-X-X-X-X-X-X	X-X-X-X-X