



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 17

RAZÃO SOCIAL/ NOME DO ORGANISMO DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE

GMO Centro de Pesquisas e Controle de Qualidade LTDA

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0889	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 BRUTA SUPERFICIAL, ÁGUA TRATADA, ÁGUA DE CONSUMO HUMANO	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW – Método Coliformes totais e termotolerantes. 24 nd Ed., 2023
	Bactérias mesófilas aeróbias a 36 ± 2°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 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014 / Amd 2016
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL	ISO 14189: 2013
	Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 0 UFC/100 mL	ISO 7899-2: 2000
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
LÁCTEOS	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004/ Amd 1:2020
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6611/ IDF 94:2004
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>		
LÁCTEOS		
LEITE		

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 07-8-2024

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

PRODUTOS LÁCTEOS

ENSAIOS BIOLÓGICOS

(CONTINUAÇÃO)

Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g

ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022

Bactérias lácticas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g

ISO 7889/ IDF 117:2003

Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g

MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 7. 2022.

Contagem Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g

ISO 4832:2006

Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g

POP.LM.061
AFNOR 3M 01/02-09/89C.

Coliformes Totais e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g

AOAC Intl. - OMA Método 991.14. 22thEd. 2023.

Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)

LQ: 0 NMP/g

LQ: 0 NMP/mL

ISO 4831:2012

Coliformes Termotolerantes e *Escherichia coli* – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)

LQ: 0 NMP/g

LQ: 0 NMP/mL

CMMEF. Capítulo 9. Itens – 9.81 e 9.92. 5^a Ed. 2015

Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g

AOAC Intl. - OMA Método 2003.01. 22th Ed. 2023.
AFNOR 3M 01/06-09/97.

ALIMENTOS E
BEBIDAS

LÁCTEOS

LEITE

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

PRODUTOS LÁCTEOS

ENSAIOS BIOLÓGICOS

(CONTINUAÇÃO)

Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g

ISO 21528-2:2017

Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g ou mL

ISO 6888-1: 2021/ Amd 1:2023

Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação de profundidade

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g ou mL

POP.LM.067
AFNOR 3M 01/09-04/03.

Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)

LQ: 0 NMP/mL

LQ: 0 NMP/g

ISO 6888-3:2004

Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio

AOAC Intl. - OMA 2004.02. 22th
Ed. 202023

Listeria spp e *Listeria monocytogenes* – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência

ISO 11290-1:2017

Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA

AOAC Intl. - OMA 2016.08. 22th
Ed. 2023
AFNOR 3M 01/15-09/16.

Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência

ISO 6579-1:2017/ Adm 1:2020

Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio

AOAC Int. – OMA, Método
2011.03. 22th Ed. 2023
AFNOR BIO 12/16 - 09/05.

Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA

AOAC Intl. – OMA, Método
2016.01. 22th Ed. 2023
AFNOR 3M 01/16-11/16.

ALIMENTOS E BEBIDAS

ENSAIOS BIOLÓGICOS

ÁGUA MINERAL, ÁGUA DE USO INDUSTRIAL, ÁGUA DE CHILLER E GELO

Bactérias mesófilas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.

LQ: 1 UFC/mL

ISO 4833-1:2013/ Adm 1:2022

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

LQ: 1 UFC/mL

SMWW – Método 9215 B. 24nd
Ed., 2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ENSAIOS BIOLÓGICOS

Bactérias mesófilas aeróbias a $36 \pm 2^{\circ}\text{C}$ - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.
LQ: 1 UFC/mL

ISO 6222:1999

Coliformes totais e *Escherichia coli* – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.
LQ: 0 UFC/100 mL
LQ: 0 UFC/250 mL

ISO 9308-1:2014 / Amd 2016

Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante
LQ: 0 UFC/100 mL
LQ: 0 UFC/250 mL

ISO 14189:2013

Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de contagem de membrana filtrante
LQ: 0 UFC/100 mL
LQ: 0 UFC/250 mL

ISO 7899-2:2000

ALIMENTOS E BEBIDAS

ENSAIOS BIOLÓGICOS

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

Bacillus cereus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície
LQ: 10 UFC/g

ISO 7932:2004/ Amd 1:2020

CARNES
PRODUTOS CÁRNEOS

Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade
LQ: 10 UFC/g

AOAC Intl. – OMA, método 990.12. 22th ed. 2023
AFNOR 3M 01/01 - 09/89.

Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.
LQ: 10 UFC/g

ISO 4833-1:2013/ Adm 1:2022

Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade
LQ: 10 UFC/g

ISO 15213-2:2023

Clostrídio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.
LQ: 10 UFC/g

ISO 15213-1:2023

Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade
LQ: 10 UFC/g

MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 7. 2022

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POP.LM.061 AFNOR 3M 01/02-09/89C.
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ISO 4831:2012
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	CMMEF. Capítulo 9 – 9.81 e 9.92. 5ª Ed. 2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl – OMA, método 2003.01. 22 th Ed. 2023. AFNOR 3M 01/06-09/97.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888 - 1:. 2021/ Adm 1:2023
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	POP.LM.067 AFNOR 3M 01/09-04/03.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2004.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, método 2004.02. 22 th Ed. 2023.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl, - OMA, método 2016.08. 22 th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/15-09/16.
	<i>Listeria spp e Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 22 th Ed. 2023.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 2003.11. 22 th Ed. 2023.
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, método 2011.03. 22 th Ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. OMA, método 2016.01. 22 th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16.
	Esterilidade Comercial - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência - (pH ≥4,6)	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 9. 2022
<u>PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 7. 2022
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POP.LM.061 AFNOR 3M 01/2-09/89C.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 22 th Ed. 2023
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1: 2021/ Amd 1:2023
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação de profundidade LQ: 10 UFC/g	POP.LM.067 AFNOR 01/09-04/03.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl – OMA, método 998.08. 22 th Ed. 2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, método 2004.02 - 22 th Ed. 2023.
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
(CONTINUAÇÃO)	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl – OMA, método 2011.03. 22 th Ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl – OMA, método 2016.01. 22 th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16.
<u>ALIMENTOS PARA ANIMAIS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004/ Amd 1:2020
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
	Clostrídio Sulfito Redutore - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 7. 2022
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POP.LM.061 AFNOR 3M 01/2-09/89C.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 22 th Ed. 2023
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888 – 1: 2021/ Adm 1:2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ALIMENTOS PARA ANIMAIS (CONTINUAÇÃO)	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g <i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio <i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	POP.LM.067 AFNOR 01/09-04/03. ISO 6888-3:2004. AOAC Intl. – OMA, método 2011.03. 22th Ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05. ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020 AOAC Intl. – OMA, método 206.01. 22^h Ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16.
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g <i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio <i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	ISO 6888-3:2004. AOAC Intl – OMA, método 2011.03. 22th Ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05. ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020 AOAC Intl – OMA, método 2016.01. 22th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS PROCESSADOS	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> <i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004/ Amd 1:2020 AOAC Intl. – OMA, método 990.12. 22th E d. 2023 AFNOR 3M 01/01 - 09/89.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 4831:2012
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	CMMEF. Capítulo 9 Itens 9.81 e 9.92. 5ª Ed. 2015
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g ou mL	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 7. 2022
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP.LM.061 AFNOR 3M 01/2-09/89C.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 22th Ed. 2023.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl - OMA 2003.01. 22th ed. 2023. AFNOR 3M 01/06-09/97.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g <i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio <i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio <i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 22th Ed. 2023. ISO 6888-3:2004 ISO 6888-1: 2021/ Amd 1:2023 POP.LM.067 AFNOR 01/09-04/03. AOAC Intl. - OMA 998.08. 22th ed. 2023. AOAC Intl. – OMA, método 2011.03. 22th ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05. ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020 AOAC Intl. - OMA, método 2016.01. 22th ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16. AOAC Intl. – OMA, método 2004.02 - 22^h Ed. 2023. ISO 11290-1:2017
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> OVOS E DERIVADOS	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008 AOAC Intl. – OMA, método 990.12. 22^h Ed. 2023 AFNOR 3M 01/01 - 09/89.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
OVOS E DERIVADOS (CONTINUAÇÃO)	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2003/ Amd 1:2022
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl – OMA, método 2003.01. 22 th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/06-09/97.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2004
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1 2021/ Amd 1:2023
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP.LM.067 AFNOR 01/09-04/03.
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl – OMA, método 2011.03. 22 th Ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05.
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. – OMA, método 206.01. 22 th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16.
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
SUPERFÍCIES (SWAB)	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/swab <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/swab <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/swab <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/swab <i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio/ swab <i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência/ swab <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA/ swab <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio/ swab <i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência/ swab	AOAC Intl – OMA, método 990.12. 22th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/01 - 09/89. ISO 21528-2:2017 AOAC Intl. – OMA, método 2003.01. 22th Ed. 2023. AFNOR 3M 01/06-09/97. AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 22th Ed. 2023. AOAC Intl. OMA 2011.03. 22th ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05. ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020 AOAC Intl – OMA, método 2016.01. 22th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16 AOAC Intl. – OMA, método 2004.02 - 22th Ed. 2023. ISO 11290-1:2017
<u>SAÚDE HUMANA</u>	Endotoxinas bacterianas – Determinação pela técnica semiquantitativa	POP.LM.059
ÁGUA PARA HEMODIÁLISE, PARA DIÁLISE <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LÁCTEOS	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de acidez por titulometria LQ:0,10 g de ácido láctico/100g ou LQ:0,10 g de ácido láctico/100mL ou LQ:0,1 SAN/100g LQ:0,10 g/100g ou LQ:0,10 g/100mL LQ: 0,1 mmol/100g de gordura	AOAC - Method 947.05 - 22th Ed. 2023 MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – Métodos 2-2.2. 2022 ISO 1740/ IDF 6:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LÁCTEOS	Determinação de acidez por titulação potenciométrica LQ: mL NaOH 0,10N/10g SNG LQ: mL NaOH 0,10 g ácido láctico/ 100g ou LQ: mL NaOH 0,10 g ácido láctico/ 100mL ou	ISO 6091/ IDF 86:2010 ISO/TS 11869 IDF/RM 150:2012
LEITE		
PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de ácido sórbico por cromatografia líquida com detecção por UV LQ:30mg/Kg	ISO 9231:2008/ IDF 139:2008
	Determinação de sacarose por polarimetria LQ:5,0 g/100g	ISO 2911:2004
	Determinação qualitativa de amido com lugol	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 - 2.6. 2022
	Determinação de cloretos expressos como NaCl por argentometria (método de Mohr) LQ:0,01 g/100g	ISO 1738 / IDF 12:2004
	Determinação qualitativa de cloretos por colorimetria	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. - Método 2 – 2.9.2022.
	Determinação de densidade relativa à 15°C por densímetro automático Faixa: 1,0028g/mL a 1,2000g/mL	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 – 2.11. 2022
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria	AOAC - Method 931.08 - 22 th Ed.2023
	Determinação qualitativa de Peróxido de Hidrogênio por colorimetria	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 – 2.14. 2022.
	Deteção de sacarose por reflectometria	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 – 2.15. 2022
	Determinação de extrato seco (ESD) desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ:0,10 g/100g	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 – 2.19.1. 2022. ISO 8851-2 / IDF 191-2:2004

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LÁCTEOS	Determinação de extrato seco total por gravimetria LQ:0,10 g/100g	ISO 2920/ IDF 58:2004 ISO 6731/ IDF 21:2010 ISO 6734:2007 - Adm 2012 /IDF 15:2010
LEITE	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD) e sólidos gordurosos (SNG) por cálculo	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método Capítulo 2 – 2.19.1. 2022.
PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação qualitativa de fosfatase alcalina por colorimetria	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2.21. 2022.
	Determinação de gordura total por gravimetria LQ:0,10 g/100g	ISO 23318:2022 ISO 17189/ IDF 194:2003
	Determinação de gordura total com butirometro de Gerber Queijos, LQ:0,50 g/100g Demais matrizes LQ:0,10 g/100g ou LQ:0,10 g/100mL	NMKL 40:2005 ISO 3433/ IDF 222:2008
	Determinação do índice crioscópico por termometria	ISO 5764/ IDF 108:2009
	Determinação de índice de CMP (caseinomacropéptídeos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por UV LQ: 15mg/ L	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 2.24. 2022.
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria LQ:0,10 mg/Kg	AOAC - Method 965.33 - 22 th Ed. 2023
	Determinação de partículas queimadas por método visual	ADPI Bulletin 916
	Determinação qualitativa de peroxidase por colorimetria	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2.35. 2022
	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 20-1:2016

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ENSAIOS QUÍMICOS

Determinação qualitativa de etanol (álcool etílico) ou substâncias redutoras voláteis por colorimetria

MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2.38. 2022.

Determinação de umidade por gravimetria
LQ:0,10 g/100g

ISO 6734:2007 - Adm 2012 /IDF 15:2010
ISO 8851-1:2004 / IDF 191-1
ISO 5537:2023
ISO 5534/ IDF 4:2004

Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria
LQ:0,10 g/100g

AOAC - Method 945.46 - 22th Ed. 2023
AOAC – Method 930.30 - 22th Ed. 2023

Determinação de pH por método eletrométrico
pH: 1 a 14

MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 - 2.36. 2022

ALIMENTOS E BEBIDAS

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

PRODUTOS CÁRNEOS

ENSAIOS QUÍMICOS

Determinação de ácido sórbico por cromatografia líquida com detecção por UV
LQ:100 mg/Kg

NMKL 124:1997

Determinação qualitativa de amido com lugol

MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 1 – 1.4. 2022

Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria
LQ:0,5 g/100g

MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 1 - 1.6. 2022

Determinação de atividade de água por termometria

ABNT NBR ISO 18787:2019

Cálcio na base seca por absorção atômica após digestão por microondas
LQ:0,05 g/100g

NMKL 153:1996

Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria

AOAC - Method 931.08 - 22th Ed. 2023

Determinação da relação U/P (umidade/proteína) por cálculo

MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Métodos 1 - 1.16 e 1.25. 2022

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ENSAIOS QUÍMICOS

**ALIMENTOS E
BEBIDAS**

**ALIMENTOS DE
ORIGEM ANIMAL**

**PRODUTOS CÁRNEOS
(CONTINUAÇÃO)**

OVOS E DERIVADOS

Determinação de gordura total com butirômetro de Gerber
LQ:0,5 g/100g

NMKL 181:2005

Determinação de nitratos e nitritos por espectrofotometria
no UV/VIS
LQ:0,001 g/100g

NMKL 194:2013

Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por
Kjeldhal e proteína (N x fator) por cálculo
LQ:0,20 g/100g

ISO 1871:2009

Determinação de pH pelo método eletrométrico
pH: 1 a 14

ISO 2917:1999
MAPA – Manual de Métodos
Oficiais para Análise de
Alimentos de Origem Animal –
Método 2 – 2.36. 2022

Teste do teor de líquido pelo teste de gotejamento
(dripping test)

MAPA – Manual de Métodos
Oficiais para Análise de
Alimentos de Origem Animal -
Método 1 - 1.28. 2022

Determinação de umidade por gravimetria
LQ:0,10 g/100g

ISO 1442:2023

Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo
mineral) por gravimetria
LQ:0,10 g/100g

ISO 936:1998

Determinação de gordura pelo método gravimétrico
LQ:0,1 g/100g

AOAC - Method 925.32 - 22th Ed.
2023

Determinação de pH pelo método eletrométrico
pH: 1 a 14

MAPA – Manual de Métodos
Oficiais para Análise de
Alimentos de Origem Animal -
Método 2 – 2.36. 2022

Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por
Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo
LQ:0,20 g/100g

ISO 1871:2009

Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo
mineral) por gravimetria
LQ:0,10 g/100g

MAPA – Manual de Métodos
Oficiais para Análise de
Alimentos de Origem Animal -
Método 4 - 4.4. 2022

Determinação de sólidos totais por gravimetria
LQ:0,10 g/100g

AOAC - Method 925.30 - 22th
Ed. 2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17