RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO
SANUVITAS LABORATÓRIOS LTDA

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL-0699	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
SAÚDE ANIMAL	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
Soro sanguíneo de aves	*Mycoplasma synoviae* – Determinação qualitativa pela técnica de Soroaglutinação Rápida (SAR) em placa	Portaria SDA/MAPA Nº 208, de 20 de dezembro de 1994 POP SR001
	Mycoplasma gallisepticum – Determinação qualitativa pela técnica de Soroaglutinação Rápida (SAR) em placa	
	Mycoplasma melleagridis – Determinação qualitativa pela técnica de Soroaglutinação Rápida (SAR) em placa	
	Salmonella Gallinarum e *Salmonella* Pullorum - Determinação qualitativa pela técnica de Soroaglutinação lenta em tubo	Portaria SDA/MAPA Nº 126, de 03 de novembro de 1995 POP SR004
	Salmonella Gallinarum e *Salmonella* Pullorum - Determinação qualitativa pela técnica de Soroaglutinação rápida (SAR) em placa	Portaria SDA/MAPA Nº 126, de 03 de novembro de 1995 POP SR001
	Mycoplasma gallisepticum – Determinação pela técnica de ELISA	Instrução Normativa SDA/MAPA Nº 44, de 23 de agosto de 2001 POP SR005
	Mycoplasma synoviae – Determinação pela técnica de ELISA	
	Mycoplasma melleagridis – Determinação pela técnica de ELISA	
SAÚDE ANIMAL	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
Soro sanguíneo de aves	Detecção de anticorpos para anemia infecciosa pela técnica de ELISA	POP SR005
	Laringotraqueíte das aves - Determinação quantitativa de anticorpos para pela técnica de ELISA	
	Detecção de anticorpos para pneumovírus pela técnica de ELISA	
	Detecção de anticorpos para bronquite pela técnica de ELISA	
	Detecção de anticorpos para encefalomielite pela técnica de ELISA	
	Detecção de anticorpos para reovírus pela técnica de ELISA	
	Detecção de anticorpos para Gumboro pela técnica de ELISA	
	Doença de Newcastle - Determinação pela técnica ELISA	

"Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente"

_____ **Em, 18/10/2024**

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL-0699	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
SAÚDE ANIMAL	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
Aves mortas; Órgãos de aves; Ovos; Embriões; Ovos de aves comerciais ou in natura; Ovos de aves embrionados e bicados; Ovos férteis; Material de cama de aves; Ninho; Swab de Arrasto/Propé; Swab de aves; Swab de ambientes; Swab de cloaca; Swab de gaiola; Swab de mão; Swab de superfície, instalação e equipamentos; Swab de cama; Swab de fundo/Forro de caixa; Swab de articulações; Swab de órgãos; Fezes de aves; Forro de caixa; Mecônio de aves; Pó residual de fábrica de ração; Resíduo de incubatório; Fundo de gaiola; Maravalha; Gemas de aves; Ração; Farelo e farinha; Resíduo de incubação; Penugem; Gaiola; Outros materiais de aves; Órgãos de suídeos; Fezes de suídeos; Swabs de suídeos; Swab retal de suídeos, Swab de arrasto de suídeos; Suídeos mortos.	Diagnóstico bacteriológico de *Salmonella* spp, *Salmonella* Enteritidis, *Salmonella* Gallinarum, *Salmonella* Pullorum e *Salmonella* Typhimurium, *Salmonella* monofásica pela técnica da caracterização bioquímica e antigênica da cepa bacteriana isolada (aglutinação rápida em lâmina)	Portaria SDA/MAPA Nº 126, de 03 de novembro de 1995 Instrução Normativa SDA/MAPA N° 20, de 21 de outubro de 2016
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g LQ: 0,1 UFC/cm² LQ: 10 UFC/swab	ISO 4833-1:2013
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g LQ: 0,1 UFC/cm² LQ: 10 UFC/swab	ISO 21528-2:2017
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POP MB045 AFNOR BIO 12/32-10/11 ISO 6579-1:2017
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	POP BM007
	Tipificação de *Salmonella* spp. – Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA	POP BM001 AOAC-RI 121001
Culturas puras de *Salmonella* spp.	Tipificação de *Salmonella* spp. – Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA	POP BM001 AOAC-RI 121001

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL-0699	**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 Ovos e derivados Alimentos para animais Produtos da Colmeia Mel de abelhas, Geleia real, Cera de abelha, Própolis e Extrato de própolis Pescados e produtos da pesca Peixe LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	*Bacillus cereus* – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	Bactérias produtoras de Ácido Lático - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15214:1998
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP MB049 AFNOR 3M 01/01-09/89
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Rapid Aerobic Count Plate LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP MB061 AOAC - OMA, 3M Método 2015.13 AFNOR 3M – 17/01 – 16/11
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP MB052 AOAC Intl. - OMA, Método 997.02
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água <0,95 LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Campylobacter spp. – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 10272-2:2017
	Clostrídio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL-0699	**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 Ovos e derivados Alimentos para animais Produtos da Colmeia Mel de abelhas, Geleia real, Cera de abelha, Própolis e Extrato de própolis Pescados e produtos da pesca Peixe LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022 Capítulo 7
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP MB017 AFNOR 3M 01/02-09/89 C
	Coliformes Termotolerantes e *Escherichia coli* – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.81, 9.91 e 9.92 6ªed.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP MB016 AFNOR 3M 01/02-09/89 A e B
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	ISO 4831:2006
	Enterobacteriaceae - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 21528-1:2017
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP MB046 AFNOR 3M 01/06-09/97
	Enterotoxina estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POP MB048 AOAC OMA 2007.06
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP MB050 AOAC 991.14
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL-0699	**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 Ovos e derivados Alimentos para animais Produtos da Colmeia Mel de abelhas, Geleia real, Cera de abelha, Própolis e Extrato de própolis Pescados e produtos da pesca Peixe LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	ISO 6888-3:2003
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6888-3:2003
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP MB051 AFNOR 3M 01/09-04/03
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POP MB047 AFNOR BIO 12/11-03/04 ISO 11290-1:2017
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	Listeria monocytogenes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2017
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência	ISO 6579-1:2017
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POP MB045 AFNOR BIO 12/32-10/11 ISO 6579-1:2017
	Salmonella Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência	ISO 6579-1:2017 ISO 6579-3:2014
	Salmonella Enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência	ISO 6579-1:2017 ISO 6579-3:2014
	Tipificação de *Salmonella* spp. – Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA	POP BM001 AOAC-RI 121001
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Pescados e produtos da pesca Peixe	*Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP MB050 AOAC 998.08
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos de pesca Carnes Produtos cárneos Alimentos para animais (Comercialmente estéril) LÁCTEOS (Comercialmente estéril)	Esterilidade Comercial - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência – pH ≥4,6	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022 - Capítulo 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL-0699	**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 LÁCTEOS	*Escherichia coli* Shiga Toxina - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	POP BM002 AOAC RI – 121203
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Alimentos para animais	Identificação de DNA de espécies animais: suínos e aves (frango e peru) - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	POP BM003
Carnes	*Pseudomonas* spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 13720:2010
Carnes Produtos cárneos	*Staphylococcus aureus* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 2003.11
Culturas puras *Salmonella* spp.	Tipificação de *Salmonella* spp. – Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA	POP BM001 AOAC-RI 121001
LÁCTEOS	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004 (IDF 94:2004)
	Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 2003.08
ALIMENTOS PROCESSADOS	*Staphylococcus aureus* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 2003.07
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS Água de Uso Industrial Água de Chiller	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência	ISO 6579-1:2017
	Tipificação de Salmonella spp. – Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA	POP BM001 AOAC-RI 121001
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS GELO ÀGUA MINERAL	Bactérias mesófilas aeróbias a 22 ± 2°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Bactérias mesófilas aeróbias a 36 ± 2°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL LQ: 1 UFC/250mL	ISO 14189:2013
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL LQ: 1 UFC/250mL	ISO 9308-1:2014

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL-0699	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ÁGUAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS GELO ÀGUA MINERAL	*Enterococcus* spp. - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL LQ: 1 UFC/250mL	ISO 7899-2:2000
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL LQ: 1 UFC/250mL	ISO 9308-1:2014
	Pseudomonas aeruginosa – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL LQ: 1 UFC/250mL	ISO 16266:2006
BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS GELO	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9215 A e B
	Coliformes totais e *Escherichia coli* - Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência (substrato enzimático)	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B
	Coliformes totais e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) (substrato enzimático) LQ: 1,1 NMP/100mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B
	Tipificação de *Salmonella* spp. – Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA	POP BM001 AOAC-RI 121001
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS SUPERFÍCIES (swab)	*Salmonella* spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	POP BM007
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS ALCOÓLICAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica macroscópica LQ: 1 sujidade	POP MC014

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL-0699	**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 Carne Produtos cárneos	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação quantitativa e qualitativa pela técnica de digestão enzimática LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. – OMA, 22ª Edição, Método 973.60
LÁCTEOS	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de filtração LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 960.49 (A, B, C, D, E e F)
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL Especiarias íntegras e moídas Especiarias, temperos e condimentos	Determinação de sujidades leves e materiais estranhos – determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 975.48
Especiarias íntegras e moídas Especiarias, temperos e condimentos quebrados, em pedaços ou inteiros	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 965.40
Especiarias íntegras e moídas Especiarias, condimentos, temperos, chás e ervas aromáticas	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. – OMA, 22ª Edição, Método 975.49
Especiarias íntegras e moídas Orégano não moído	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 969.44
Vegetais in natura Frutas desidratadas, exceto uva passa	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação quantitativa pela técnica de microscopia LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 945.77
ALIMENTOS PROCESSADOS Farinhas Farinha de arroz	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 982.32
ALIMENTOS PROCESSADOS Farinhas Farinha branca (pré e pós moagem) farinhas, farelos, farinhetas de trigo, farinha de cereais	Determinação de sujidades leves e materiais estranhos – determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 972.32
Farinhas Farinhas, moídos em flocos, farináceos e derivados de milho e fubá.	Determinação de sujidades leves e materiais estranhos – determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de hidrólise ácida LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 965.39

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL-0699	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
Farinhas Farinhas integrais	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 993.26
Vegetais in natura Grãos e sementes	Determinação de sujidades leves e materiais estranhos – determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 950.86
Alimentos processados Açúcares Gelatinas Sucos em pó Refrigerantes	Determinação de sujidades leves e materiais estranhos – determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de filtração LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 945.80
Alimentos processados Cacau e produtos derivados	Determinação de sujidades leves e materiais estranhos – determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 965.38
Doces	Sujidades leves e materiais estranhos - Determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 971.34
Alimentos processados Chá preto, Chá verde, Chá branco e Chás simples	Determinação de sujidades leves e materiais estranhos – determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 981.18
Alimentos processados Doces em pasta, geléias, compotas e preparados de fruta	Determinação de sujidades leves e materiais estranhos – determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de microscopia LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 950.89 a. e 950.89 b.
Alimentos processados Massa alimentícia úmida ou fresca, massa alimentícia instantânea ou pré-cozida, massas alimentícias secas, produtos de panificação, produtos de confeitaria e biscoitos	Determinação de sujidades leves e materiais estranhos – determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de flutuação LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 969.41
ALIMENTOS PROCESSADOS Alimentos processados Produtos de tomate molhos, purê, polpa, extrato, tomate seco – inteiro – enlatado, catchup	Determinação de sujidades leves e materiais estranhos – determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de microscopia, sedimentação e peneiração LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 955.46
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de sujidades leves e materiais estranhos – determinação qualitativa e quantitativa pela técnica de filtração LQ: 1 sujidade	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 970.72

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL-0699	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
SUPERFÍCIES Superfícies (swab) AR AMBIENTAL Exposição de placas	*Bacillus cereus* – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 0,1 UFC/cm² LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ISO 7932:2004
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm² LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ISO 4833-1:2013
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 0,1 UFC/cm² LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ISO 21527-1:2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água <0,95 LQ: 0,1 UFC/cm² LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ISO 21527-2:2008
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm² LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022 Capítulo 7
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm² LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ISO 4832:2006
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,25 UFC/cm² LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ISO 21528-2:2017
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm² LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 0,1 UFC/cm² LQ: 10 UFC/swab LQ: 1 UFC/placa	ISO 6888-1:1999

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL-0699	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
SUPERFÍCIES Superfícies (swab)	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 0,1 UFC/cm² LQ: 10 UFC/swab	POP MB049 AFNOR 3M 01/01-09/89
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Rapid Aerobic Count Plate LQ: 0,1 UFC/cm² LQ: 10 UFC/swab	POP MB061 AOAC - OMA, 3M Método 2015.13 AFNOR 3M– 17/01 – 16/11
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm² LQ: 10 UFC/swab	POP MB052 AOAC Intl. - OMA, Método 997.02
	Campylobacter spp. – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 0,1 UFC/cm² LQ: 10 UFC/swab	ISO 10272-2:2017
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm² LQ: 10 UFC/swab	POP MB017 AFNOR 3M 01/02-09/89 C
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm² LQ: 10 UFC/swab	POP MB016 AFNOR 3M 01/02-09/89 A e B
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm² LQ: 10 UFC/swab	POP MB046 AFNOR 3M 01/06-09/97
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm² LQ: 10 UFC/swab	POP MB050 AOAC 991.14
	Escherichia coli Shiga Toxina - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	POP BM002 AOAC RI – 121203
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,1 UFC/cm² LQ: 10 UFC/swab	POP MB051 AFNOR 3M 01/09-04/03
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POP MB047 AFNOR BIO 12/11-03/04 ISO 11290-1:2017
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência	ISO 6579-1:2017
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POP MB045 AFNOR BIO 12/32-10/11 ISO 6579-1:2017

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL-0699	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
SUPERFÍCIES Superfícies (swab)	Tipificação de *Salmonella* spp. – Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA	POP BM001 AOAC-RI 121001
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS BIOLÓGICOS**	
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL ÁGUA SUBTERRÂNEA ÁGUA DE CONSUMO HUMANO ÁGUA TRATADA	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9215 A e B
	Bactérias mesófilas aeróbias a 22 ± 2°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	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 *Escherichia coli* - Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência (substrato enzimático)	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B
	Coliformes totais e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) (substrato enzimático) LQ: 1,1 NMP/100mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL LQ: 1 UFC/250mL	ISO 9308-1:2014
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL LQ: 1 UFC/250mL	ISO 14189:2013
	Enterococcus spp. - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL LQ: 1 UFC/250mL	ISO 7899-2:2000
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL LQ: 1 UFC/250mL	ISO 9308-1:2014
	Pseudomonas aeruginosa – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL LQ: 1 UFC/250mL	ISO 16266:2006
	Tipificação de *Salmonella* spp. – Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA	POP BM001 AOAC-RI 121001

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL-0699	**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 LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação cinzas insolúveis em ácido clorídrico, por gravimetria LQ: 0,03g/100g	AOAC Intl. – OMA, 22ª Edição, Método 941.12.B
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos de pesca	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,46g/100g	ISO 936:1998
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,88g NaCl/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 5.6
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,59g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 1,09g/100g	ISO 1871:2009 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 5.21
	Determinação de pH por método potenciométrico Faixa: 2 a 12	ISO 2917:1999 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 5.19
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,21g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação do índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,18 meq de oxigênio/Kg	ISO 3960:2017
	Determinação de nitratos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 1,11mg/Kg	NMKL 194:2013
	Determinação de nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,87mg/Kg	NMKL 194:2013
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos de pesca	Determinação da relação de U/P (umidade/proteína) por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 5.22
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos	Determinação qualitativa de amido com lugol	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 1.4
	Determinação de amido por espectrofotometria por UV-Vis LQ: 0,91g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 1.6
	Determinação de carboidratos totais por espectrofotometria por UV-Vis LQ: 1,01g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 1.6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL-0699	**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	Determinação de cálcio por titulometria em base seca LQ: 0,07g/100g	AOAC Intl. - OMA – 22ª Edição, Método 983.19
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,46g/100g	ISO 936:1998
	Determinação de ácido sórbico e/ou sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 0,002g/100g	NMKL 124:1997 emenda 2007
	Determinação de ácido benzoico e/ou benzoatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 0,002g/100g	NMKL 124:1997 emenda 2007
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,88g NaCl/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 5.6
	Determinação do índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,18 meq de oxigênio/Kg	ISO 3960:2017
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,59g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de nitratos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 1,11mg/Kg	NMKL 194:2013
	Determinação de nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,87mg/Kg	NMKL 194:2013
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 1,09g/100g	ISO 1871: 2009 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Métodos 1.22 e 1.24
	Determinação de pH por método potenciométrico Faixa: 2 a 12	ISO 2917:1999
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,21g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação da relação de U/P – umidade/proteína – por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 1.25
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Carnes Produtos cárneos Pescados e produtos de pesca Alimentos para animais LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de atividade de água LQ: 0,330aW	ISO 18787:2017

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL-0699	**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 Carcaças de aves congeladas	Determinação do teor de líquido pelo teste de gotejamento (dripping test)	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 1.28
Carnes Produtos cárneos Pescados e produtos de pesca LÁCTEOS	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 931.08
Produtos cárneos Carne mecanicamente separada	Determinação do teor de ossos por gravimetria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 1.27
Produtos cárneos Gelatina e colágeno	Determinação de pH por método potenciométrico Faixa: 2 a 12	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 2.36
Ovos e derivados	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo Mineral por gravimetria LQ: 0,46g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 4.4
	Determinação de lipídios totais por gravimetria LQ: 0,20g/100g	AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 925.32
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 1,09g/100g	ISO 1871:2009 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 4.3
	Determinação de pH por método potenciométrico Faixa: 2 a 12	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 2.36
	Determinação de sólidos totais por gravimetria LQ: 0,02g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª Edição, Método 925.30
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Alimentos para animais	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,01mgNaOH/g	CBAA - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.027
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo Mineral por gravimetria LQ: 0,48g/Kg	CBAA - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.005
	Determinação de fibra bruta por hidrólise ácida e hidrólise básica LQ: 0,93g/Kg	CBAA - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.08
	Determinação de fósforo solúvel por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,08g/100g	CBAA - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.022
	Determinação de fósforo total por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,80g/kg	CBAA - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.022

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL-0699	**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 Alimentos para animais	Determinação do índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,90 meq peróxido/Kg	CBAA - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.032
	Determinação lipídios por gravimetria LQ: 0,79g/100g	CBAA - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.014
	Determinação de lipídios por hidrólise ácida LQ: 0,11g/100g	CBAA - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal – 2013 – Método 2021.012
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,95g/Kg	CBAA - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.046
Alimentos para animais (Matéria seca de 85%)	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,55g/Kg	CBAA - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal – 2023 – Método 2021.053
LÁCTEOS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 1,05g/100g	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014]
	Determinação qualitativa de amido com lugol	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 2.6
LEITE	Determinação de acidez (ácido lático) por titulometria LQ: 0,01g de ácido lático/100mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 2.1.2 AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição, Método 947.05
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,06g/100mL	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 437/IV, 1ª ed. Digital, 2008
LEITE LEITE EM PÓ	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,05g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 455/IV, 1ª ed. Digital, 2008
	Determinação de lipídios por gravimetria LQ: 0,15g/100g	ISO 1736:2008 [IDF9:2008] MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 2.19.1
Leite Produtos lácteos Creme de leite	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,34g/100g	ISO 6731:2010 [IDF 21:2010] MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 2.20.2
Leite Leite fermentado, leite pasteurizado, leite UAT/UHT e leite acidófilo Produtos lácteos Bebida láctea	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,15 g/100g	ISO 1211:2010 [IDF1:2010] MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 2.22.1

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL-0699	**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 Leite condensado e doce de leite	Extrato seco desengordurado (ESD) / Sólidos não gordurosos por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 2.19.1
Produtos lácteos Creme de leite	Determinação de acidez (ácido lático) por titulometria LQ: 0,01g de ácido lático/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 2.1.2. AOAC Intl. - OMA, 22ª Edição Método 947.05
Produtos lácteos Creme de leite, creme azedo, sorvete e nata	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,81 g/100g	ISO 2450:2008 [IDF 16:2008]
Produtos lácteos Leite condensado e doce de leite	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,71g/100g	ISO 1737:2008 [IDF 13:2008] MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 2.22.4
	Determinação de umidade por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 2.40.2
Produtos lácteos Leite condensado, doce de leite e sobremesa láctea	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 1,06g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010] MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 2.20.3
Produtos lácteos Manteiga	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,43g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 2.2
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,12g/100g	ISO 1738:2004 [IDF 12:2004]
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,09g/100g	ISO 3727-1:2001 [IDF 80-1:2001] MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 2.40.4
Produtos lácteos Manteiga, molhos lácteos e emulsões	Determinação de lipídios por gravimetria LQ: 0,67g/100g	ISO 17189:2003 [IDF 194:2003]
Produtos lácteos Queijo, requeijão e ricota por coagulação	Determinação lipídios por gravimetria LQ: 0,33g/100g	ISO 1735:2004 [IDF 5:2004] MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 2.22.8
	Determinação de umidade por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 2.40.6
	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,17g/100g	ISO 5534:2004 [IDF 4:2004]
	Determinação de matéria gorda no extrato seco por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – 2022, Método 2.22.8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL-0699	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
ALIMENTOS PROCESSADOS Alimentos processados	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,26mL de NaOH/100g	IAL, Métodos físico-químicos de análise de alimentos - 2008, Método 016/IV
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo Mineral por gravimetria LQ: 0,08g/100g	IAL, Métodos físico-químicos de análise de alimentos – 2008, Método 018/IV A
	Determinação de gordura total por gravimetria LQ: 0,57g/100g	IAL, Métodos físico-químicos de análise de alimentos – 2008, Método 032/IV
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,68g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,06g/100g	IAL, Métodos físico-químicos de análise de alimentos – 2008, Método 012/IV
Alimentos processados Óleos e gorduras	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,02g de ácido oleico/100g	IAL, Métodos físico-químicos de análise de alimentos - 2008, Método 325/IV Portaria SDA/MAPA Nº 108, de 04 de setembro de 1991
	Determinação de impurezas insolúveis em éter de petróleo por gravimetria LQ: 0,02g/100g	IAL, Métodos físico-químicos de análise de alimentos – 2008, Método 335/IV
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,06g/100g	IAL, Métodos físico-químicos de análise de alimentos – 2008 Método 334/IV
LÁCTEOS Produtos lácteos Manteiga ALIMENTOS PROCESSADOS Alimentos processados Óleos, gorduras e margarinas	Determinação de índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,09 meq peróxido/Kg	IAL, Métodos físico-químicos de análise de alimentos - 2008, Método 326/IV
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL ÁGUA SUBTERRÂNEA ÁGUA DE CONSUMO HUMANO ÁGUA TRATADA	Determinação da condutividade eletrolítica LQ: 2,21 µS/cm	SMWW, 24ª Edição, Método 2510 B
	Determinação da cor aparente pelo método da comparação visual LQ: 5uH	SMWW, 24ª Edição, Método 2120 B
	Determinação da dureza total pelo método titulométrico por EDTA LQ: 0,44mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2340 C

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL-0699	**INSTALAÇÃO PERMANENTE**

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	**ENSAIOS QUÍMICOS**	
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL ÁGUA SUBTERRÂNEA ÁGUA DE CONSUMO HUMANO ÁGUA TRATADA	Determinação do limiar de odor	SMWW, 24ª Edição, Método 2150 B
	Determinação de matéria orgânica (oxigênio consumido) pelo método titulométrico LQ: 0,62mg/L	ABNT NBR 10739:1989
	Determinação de sólidos totais dissolvidos por secagem a 180°C LQ: 0,10mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 C
	Determinação da turbidez por método nefelométrico LQ: 1NTU	SMWW, 24ª Edição, Método 2130 B