

ANEXO I – FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO

PROTOCOLO DE SOLICITAÇÃO Nº _____
ACREDITAÇÃO CGCRE Nº CRL 0298

RAZÃO SOCIAL
A3Q Laboratórios LTDA.
ENDEREÇO (Logradouro, nº, bairro, município, Estado e CEP)
RUA URUGUAI, 533, ALTO ALEGRE – CASCAVEL – PR – CEP 85.805.010

ÁREA DE ATIVIDADES/ ENSAIOS/ NORMAS		
Área de atividade/ Produto	Classe do ensaio/ Descrição do ensaio	Norma e/ou procedimento
Água Bruta, Água Tratada, Água para Consumo Humano, Água Residual	Determinação de Turbidez pelo método Nefelométrico: LQ: 0,08 NTU ou uT	SMWW, 23ª Edição, Método 2130 B
Água Bruta, Água Tratada, Água para Consumo Humano, Água Residual	Determinação de Cloro Total pelo método espectrofotométrico LQ: 0,04 mg/L	PE FQ 025
Água Bruta, Água Tratada, Água para Consumo Humano, Água Residual	Determinação de Cor Aparente por Comparação Visual LQ: 5 UH	SMWW, 23ª Edição, Método 2120 B
Água Bruta, Água Tratada, Água para Consumo Humano, Água Residual	Determinação de Sólidos Dissolvidos Totais por secagem à 180 °C LQ: 1,00 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2540 C
Água Bruta, Água Tratada, Água para Consumo Humano, Água Residual	Determinação de Dureza pelo método complexométrico LQ: 2,0 mg/L	PE FQ 013
Água Bruta, Água Tratada, Água para Consumo Humano, Água Residual	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa de trabalho 2 a 12	PE FQ 049
Água Bruta, Água Tratada, Água para Consumo Humano, Água Residual	Determinação de Amônia por cálculo LQ: 0,35 mg/L de NH ₃	PE FQ 116
Água Bruta, Água Tratada, Água para Consumo Humano, Água Salina/ Salobra, Água Residual	Determinação de Amônia por espectrofotometria - cálculo LQ: 0,02 mg/L	PE FQ 001
Água Bruta, Água Tratada, Água para Consumo Humano, Água Salina/ Salobra, Água Residual	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa de Trabalho de 2 a 12	PE FQ 049
Água Bruta, Água Tratada, Água para Consumo Humano, Água Residual.	Determinação de metais por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) Alumínio - LQ: 0,015 mg/L Ferro - LQ: 0,003 mg/L Magnésio - LQ: 0,06 mg/L Manganês - LQ: 0,009 mg/L Sódio - LQ: 0,122 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 3030 H e 3120
Água Bruta, Água Tratada, Água para Consumo Humano, Água Residual, Água Salina / Salobra	Determinação de metais dissolvidos por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) Alumínio - LQ: 0,015 mg/L Ferro - LQ: 0,003 mg/L Manganês - LQ: 0,009 mg/L Sódio - LQ: 0,122 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 3030 H e 3120
Água Mineral E Gelo	Determinação de Turbidez pelo método Nefelométrico LQ: 0,08 NTU ou uT	PE FQ 024
Água Mineral E Gelo	Determinação de Cloro Total pelo método espectrofotométrico LQ: 0,04 mg/L	PE FQ 026
Água Mineral E Gelo	Determinação de Dureza pelo método complexométrico LQ: 2,0 mg/L	PE FQ 111
Água Mineral E Gelo	Determinação de Cor Aparente por Comparação Visual LQ: 5 UH	PE FQ 153
Água Mineral E Gelo	Determinação de Sólidos Dissolvidos Totais por secagem à 180 °C L: 1,00 mg/L	PE FQ 031
Água Mineral E Gelo	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa de trabalho: 2 a 12	PE FQ 140
Água Mineral E Gelo	Determinação de amônia por cálculo LQ: 0,02 mg/L de NH ₃	PE FQ 141

Água Mineral E Gelo	Determinação de metais por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) Alumínio - LQ: 0,015 mg/L Ferro - LQ: 0,003 mg/L Manganês - LQ: 0,009 mg/L Sódio - LQ: 0,122 mg/L	PE FQ 146
Água De Chiller, Água Para Abastecimento De Industria Alimentícia	Determinação de Turbidez pelo método Nefelométrico LQ: 0,08 NTU ou uT	PE FQ 048
Água De Chiller, Água Para Abastecimento De Industria Alimentícia	Determinação de Cloro Total pelo método espectrofotométrico LQ: 0,04 mg/L	PE FQ 025
Água De Chiller, Água Para Abastecimento De Industria Alimentícia	Determinação de Dureza pelo método complexométrico LQ: 2,0 mg/L	PE FQ 013
Água De Chiller, Água Para Abastecimento De Industria Alimentícia	Determinação de Cor Aparente por Comparação Visual LQ: 5 UH	PE FQ 153
Água De Chiller, Água Para Abastecimento De Industria Alimentícia	Determinação de Sólidos Dissolvidos Totais por secagem à 180 °C LQ: 1,00 mg/L	PE FQ 031
Água De Chiller, Água Para Abastecimento De Industria Alimentícia	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa de trabalho: 2 a 12	PE FQ 049
Água De Chiller, Água Para Abastecimento De Industria Alimentícia	Determinação de Amônia por cálculo LQ: 0,35 mg/L	PE FQ 116
Água De Chiller, Água Para Abastecimento De Industria Alimentícia	Determinação de metais por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) Alumínio - LQ: 0,015 mg/L Ferro - LQ: 0,003 mg/L Manganês - LQ: 0,009 mg/L Sódio - LQ: 0,122 mg/L	PE FQ 149
Alimentos De Origem Animal: Produtos Da Colméia	Determinação de Lipídios/Gordura por extração com solvente LQ: 0,17 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 032/IV
Alimentos De Origem Animal: Produtos Da Colméia	Determinação de Nitrogênio Total e Proteína Total pelo método micro-Kjeldahl LQ: 0,15 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 036/IV
Alimentos De Origem Animal: Produtos Da Colméia	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (Matéria Mineral/Cinzas) por gravimetria LQ: 0,07 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 018/IV
Alimentos De Origem Animal: Produtos Da Colméia	Determinação de Umidade e voláteis por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 012/IV.
Alimentos De Origem Animal: Produtos Da Colméia	Determinação de Fibra alimentar total por digestão enzimática e gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	Official Methods of Analysis of AOAC International 21st Edition, 2019 chapter 45 method 993.21 Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 045/IV.
Alimentos De Origem Animal: Produtos Da Colméia	Determinação da acidez pelo método titulométrico LQ: 0,2 g/100g solução Normal	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 016/IV
Alimentos De Origem Animal: Produtos Da Colméia	Determinação de valor calórico/energético por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
Alimentos De Origem Animal: Produtos Da Colméia	Determinação de atividade de água Faixa: 0 a 1	PE FQ 084
Alimentos De Origem Animal: Produtos Da Colméia	Determinação de Índice de refração/Sólidos solúveis em graus Brix pelo método refratométrico Faixa: 0o Brix a 85o Brix	PE FQ 101
Alimentos De Origem Animal: Produtos Da Colméia	Determinação qualitativa pela Prova/Reação de Fiehe (HMF)	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico-Químico - capítulo XXV, item 12.1
Alimentos De Origem Animal: Produtos Da Colméia	Determinação qualitativa pela Prova de Lund	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico-Químico - capítulo XXV, item 13
Alimentos De Origem Animal: Produtos Da Colméia	Verificação de Característica Organoléptica: cor, odor, sabor, aspecto, textura, consistência	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico-Químico - capítulo XXV, item 1
Alimentos De Origem Animal: Produtos Da Colméia	Determinação de Carboidratos Totais por cálculo	ANVISA RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.

Alimentos De Origem Animal: Produtos Da Colméia	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico-Químico - capítulo XXV, item 4
Alimentos De Origem Animal: Produtos Da Colméia	Determinação de Acidez Livre pelo método titulométrico LQ: 0,5 mEq/Kg	AOAC 21st Ed., 2019. Método 962.19. IN 30/2018 – MAPA/Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2019. Item 3.2
Alimentos De Origem Animal: Produtos Da Colméia	Determinação de Açúcares por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ: 0,1g/100g	AOAC 21st Ed., 2019. Método 977.20. IN 30/2018 – MAPA/Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2019. Item 3.3
Alimentos De Origem Animal: Produtos Da Colméia	Determinação de Atividade Diastásica pelo método enzimático LQ: 1 Gothe	International Honey Commission – 2009.
Alimentos De Origem Animal: Produtos Da Colméia	Determinação de Hidroximetilfurfural por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,15 mg/Kg	AOAC 21st Ed., 2019. Método 980.23. IN 30/2018 – MAPA/Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2019. Item 3.9
Alimentos De Origem Animal: Produtos Da Colméia	Determinação de Insolúveis pelo método gravimétrico LQ: 0,1 g/100g	NBR 15714-5:2009.Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2019. Item 3.11
Alimentos De Origem Animal: Produtos Da Colméia	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método gravimétrico LQ: 0,1g/100g	NBR 16956-3 –Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2019. Item 3.17.2
Alimentos De Origem Animal: Produtos Da Colméia	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método gravimétrico LQ: 0,1 g/100g	NBR 15714-3:2009. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2019. Item 3.17.1
Alimentos De Origem Animal: Produtos Da Colméia	Determinação de Sacarose por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração LQ: 0,1 g/100g	AOAC 21st Ed., 2019. Método 977.20. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2019. Item 3.18
Alimentos De Origem Animal: Produtos Da Colméia	Determinação de Umidade pelo método refratométrico LQ: 13 g/100g	AOAC 21st Ed., 2019. Método 969.38 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2019. Item 3.23
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca	Determinação de Carboidratos Totais por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca	Determinação de Fibra alimentar total por digestão enzimática e gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	Official Methods of Analysis of AOAC International 21st Edition, 2019 chapter 45 method 993.21 Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 045/IV
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca	Determinação da Acidez pelo método titulométrico LQ: 0,28 % ácido oléico	MAPA, Instrução Normativa nº 25, de 02/06/2011, Métodos Analíticos Oficiais Físico-químicos para Controle de Pescado e seus Derivados
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca	Determinação de valor calórico/energético por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca	Determinação de atividade de água Faixa: 0 a 1	PE FQ 084
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca	Verificação de Característica Organoléptica: cor, odor, sabor, aspecto, textura, consistência	MAPA, Instrução Normativa nº 25, de 02/06/2011, Métodos Analíticos Oficiais Físico-químicos para Controle de Pescado e seus Derivados
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca	Determinação qualitativa de Ranço na Gordura/Rancidez por reação de Kreiss	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico-Químico - capítulo II e XIII, itens 18.1 e 20.1
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca	Determinação de Ácido Sórbico e/ou Sorbatos por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 0,001 g/100g	NMKL 124:1997. IN 30/2018 – MAPA/Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 5.3
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca	Determinação de Amido por espectrofotometria no UV/VIS Amido: LQ: 1,1 g/100 Carboidrato: LQ:1,3 g/100g	IN 30/2018 – MAPA/Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 5.3
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca	Determinação de Anidrido Sulfuroso e Sulfitos pelo método titulométrico/gravimétrico LQ: 0,001g SO ₂ /100g	AOAC 21st Ed., 2019. Método 990.28. IN 30/2018 – MAPA/Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 5.4
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca	Determinação de Bases Voláteis Totais pelo método titulométrico LQ: 1 mg N/100 g	IN 30/2018 – MAPA/Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 5.5

Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca	Determinação de Cloreto de Sódio pelo método titulométrico LQ: 0,3 g NaCl/100 g	IN 30/2018 – MAPA/Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 5.6
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca	Detecção de Formaldeído pelo método colorimétrico	AOAC 21st Ed., 2019. Método 931.08. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 5.9
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca	Determinação de Desglaciamento pelo método gravimétrico LQ: 0,1 g/100g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 5.8
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca	Determinação de Histamina por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 1 mg/Kg	NMKL 196:2013. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 5.14
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca	Determinação do Índice de Peróxidos pelo método titulométrico LQ: 0,2 mEq/Kg	ISO 3960:2017. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 5.16
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca	Determinação de Lipídios Totais pelo método de extração com solvente e gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 1443:1973. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 5.17
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca	Determinação de Nitrito por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,001 g de NaNO ₂ /100g	NMKL 194:2013. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 5.18
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca	Determinação de Nitrato por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,001 g de NaNO ₂ /100g	NMKL 194:2013. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 5.18
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa de trabalho 2 a 12	ISO 2917:1999. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 5.19
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca	Determinação de Nitrogênio Total e Proteína Total pelo método micro-Kjeldahl LQ: 0,17 g/100 g	ISO 1871:2009. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 5.21
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca	Determinação da relação Umidade/Proteína por cálculo	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 5.22
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método gravimétrico LQ: 0,1 g/100 g	ISO 936:1999. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 5.23
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca	Determinação da Umidade pelo método gravimétrico LQ: 0,1 g/100 g	ISO 1442:1997. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 5.25
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca	Determinação de Lipídios Totais por método de butirometria LQ: 0,1 g/100 g	NMKL 181:2005. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 1.17
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Cárneos	Determinação qualitativa de Ranço na Gordura/Rancidez por reação de Kreiss	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico-Químico - capítulo II e XIII, itens 18.1 e 20.1
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Cárneos	Determinação de Teor e Tamanho de Partículas Ósseas por gravimetria LQ: 0,03 g/100 g	PE FQ 083
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Cárneos	Verificação de Característica Organoléptica: cor, odor, sabor, aspecto, textura, consistência	MAPA, Instrução Normativa nº 20, de 21/07/1999, Métodos analíticos físico-químicos para controle de produtos cárneos e seus ingredientes - sal e salmoura.
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Cárneos	Determinação de Valor calórico/energético por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Cárneos	Determinação da Acidez pelo método titulométrico LQ: 0,28 % ácido oleico LQ: 0,2 % Solução Alcalina Normal LQ: 0,09 % Ácido Láctico	MAPA, Instrução Normativa nº 20, de 21/07/1999, Métodos analíticos físico-químicos para controle de produtos cárneos e seus ingredientes - sal e salmoura.
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Cárneos	Determinação de Fibra alimentar total por digestão enzimática e gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	Official Methods of Analysis of AOAC International 21st Edition, 2019 chapter 45 method 993.21 Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 045/IV
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Cárneos	Determinação de Carboidratos Totais por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Cárneos	Determinação da Prova de cocção	MAPA, Instrução Normativa nº 20, de 21/07/1999, Métodos analíticos físico-químicos para controle de produtos cárneos e seus ingredientes - sal e salmoura.
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Cárneos	Determinação de Ácido Sórbico e/ou Sorbatos por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 0,001g/100g	NMKL 124:1997. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 1.2

Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Carneos	Determinação de Amido Qualitativo pelo método colorimétrico	IN 30/2018 – MAPA/Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 1.4
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Carneos	Determinação de Amido e Carboidratos Totais por espectrofotometria no UV/VIS Amido: LQ: 1,1 g/100 g Carboidrato: LQ: 1,3 g/100 g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 1.6
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Carneos	Determinação de Atividade de Água por termometria LQ: 0,03 aw	ISO 18787:2017/Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 1.8
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Carneos	Determinação de Cloreto de sódio pelo método titulométrico LQ: 0,3 g de NaCl/100 g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2019. Item 1.10
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Carneos	Deteção de formaldeído pelo método colorimétrico	AOAC 21st Ed., 2019. Método 931.08. IN 30/2018 – MAPA/Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2019. Item 1.13
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Carneos	Determinação da Relação Umidade/Proteína em aves	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 1.16
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Carneos	Determinação de Índice de Peróxidos pelo método titulométrico LQ: 0,2 mEq/ de O ₂ /Kg	ISO 3960:2017. IN 30/2018 – MAPA/Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 1.18
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Carneos	Determinação de Lipídios Totais pelo método gravimétrico LQ: 0,1 g/100 g	ISO 1443:1973. IN 30/2018 – MAPA/Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 1.19
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Carneos	Determinação de Nitrito por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,001 g de NaNO ₂ /100g	NMKL 194:2013. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 1.20
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Carneos	Determinação de Nitrato por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,001 g de NaNO ₂ /100g	NMKL 194:2013. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 1.19
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Carneos	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa de trabalho 2 a 12	ISO 2917:1999. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 1.22
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Carneos	Determinação de Proteína e Nitrogênio Total pelo método micro-Kjeldahl LQ: 0,17 g/100 g	ISO 1871:2009. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2019. Item 1.24
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Carneos	Determinação da relação Umidade/ Proteína por cálculo	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 1.25
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Carneos	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método gravimétrico LQ: 0,1 g/100 g	ISO 936:1998. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 1.26
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Carneos	Determinação de Umidade por método gravimétrico LQ: 0,1 g/100 g	ISO 1442:1997. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 1.29
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Carneos	Determinação do Teor de Ossos pelo método gravimétrico LQ: 0,1 g/100 g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 1.27
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Carneos	Teste de Gotejamento (Dripping Test) por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 1.28
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Carneos	Determinação de Lipídios Totais por método de butirometria LQ: 0,1 g/100 g	NMKL 181:2005. IN 30/2018 – MAPA/Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 1.19
Alimentos De Origem Animal: Ovos E Derivados	Determinação de Cloretos pelo método argentométrico LQ: 0,35 g/100 g	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico-Químico - capítulo II e VII, itens 9 e 9
Alimentos De Origem Animal: Ovos E Derivados	Verificação de Característica Organoléptica: cor, odor, sabor, aspecto, textura, consistência	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico-Químico - capítulo VII, item 1
Alimentos De Origem Animal: Ovos E Derivados	Determinação de Carboidratos Totais por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
Alimentos De Origem Animal: Ovos E Derivados	Determinação de Atividade de água Faixa: 0 a 1	PE FQ 084
Alimentos De Origem Animal: Ovos E Derivados	Determinação de valor calórico/energético por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
Alimentos De Origem Animal: Ovos E Derivados	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,2 % solução normal	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 016/IV

Alimentos De Origem Animal: Ovos E Derivados	Determinação de Fibra alimentar total por digestão enzimática e gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	Official Methods of Analysis of AOAC International 21st Edition, 2019 chapter 45 method 993.21 Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 045/IV
Alimentos De Origem Animal: Ovos E Derivados	Determinação de Umidade e voláteis por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 012/IV
Alimentos De Origem Animal: Ovos E Derivados	Determinação de Lipídios/Gordura por extração com solvente LQ: 0,17 g/100 g	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico-Químico - capítulo VII, item 5
Alimentos De Origem Animal: Ovos E Derivados	Determinação de Lipídios Totais pelo método de extração com solvente e gravimetria LQ: 0,10 g/100 g	AOAC 21st Ed., 2019. Método 925.32. IN 30/2018 – MAPA/Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2019. Item 4.1
Alimentos De Origem Animal: Ovos E Derivados	Determinação de pH por potenciometria Faixa de trabalho 2 a 12	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 4.2
Alimentos De Origem Animal: Ovos E Derivados	Determinação de Nitrogênio Total e Proteína Total pelo método micro-Kjeldahl LQ: 0,17 g/100 g	ISO 1871:2009.Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 4.3
Alimentos De Origem Animal: Ovos E Derivados	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método gravimétrico LQ: 0,1 g/100 g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 4.4
Alimentos De Origem Animal: Ovos E Derivados	Determinação de Sólidos totais pelo método gravimétrico LQ: 0,04 g/100g	AOAC 21 st Ed. 2019. Método 925.30 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 Item 4.5
Alimentos De Origem Animal: Alimentos Para Animais	Determinação de Sólidos Totais/Matéria Seca/Resíduo Seco por gravimetria LQ: 0,009 g/100 g	PE FQ 042
Alimentos De Origem Animal: Alimentos Para Animais	Determinação de Índice de Peróxido por titulometria LQ: 0,30 mEq/kg	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 326/IV.
Alimentos De Origem Animal: Alimentos Para Animais	Determinação de Lipídeos/Gordura por Extração com Solvente Orgânico (Soxhlet) LQ: 0,17 g/100 g	MAPA, Portaria nº 108 de 04/09/1991. Métodos analíticos para controle de alimentos para uso animal.
Alimentos De Origem Animal: Alimentos Para Animais	Determinação de Umidade e voláteis por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	MAPA, Portaria nº 108 de 04/09/1991. Métodos analíticos para controle de alimentos para uso animal.
Alimentos De Origem Animal: Alimentos Para Animais	Determinação de Fibra Bruta por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	MAPA, Portaria nº 108 de 04/09/1991. Métodos analíticos para controle de alimentos para uso animal.
Alimentos De Origem Animal: Alimentos Para Animais	Determinação de Cloretos por argentometria LQ: 0,35 g/100 g	MAPA, Portaria nº 108 de 04/09/1991. Métodos analíticos para controle de alimentos para uso animal.
Alimentos De Origem Animal: Alimentos Para Animais	Determinação de Atividade de Água Faixa: 0 a 1	PE FQ 084
Alimentos De Origem Animal: Alimentos Para Animais	Determinação de valor calórico/energético por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
Alimentos De Origem Animal: Alimentos Para Animais	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,4 mg NaOH/g	MAPA, Portaria nº 108 de 04/09/1991. Métodos analíticos para controle de alimentos para uso animal.
Alimentos De Origem Animal: Alimentos Para Animais	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (matéria mineral/cinzas) por gravimetria LQ: 0,07 g/100 g	MAPA, Portaria nº 108 de 04/09/1991. Métodos analíticos para controle de alimentos para uso animal
Alimentos De Origem Animal: Alimentos Para Animais	Determinação de Nitrogênio Total e Proteína Total pelo método micro-Kjeldahl LQ: 0,15 g/100 g	MAPA, Portaria nº 108 de 04/09/1991. Métodos analíticos para controle de alimentos para uso animal
Alimentos De Origem Animal: Alimentos Para Animais	Determinação de Carboidratos Totais por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
Alimentos De Origem Animal: Alimentos Para Animais	Determinação de Amido por titulometria, método Lane-Eynon LQ: 0,60 g/100 g	MAPA, Portaria nº 108 de 04/09/1991. Métodos analíticos para controle de alimentos para uso animal
Alimentos De Origem Animal: Alimentos Para Animais	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa de trabalho: 2 a 12	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 017/IV
Alimentos De Origem Animal: Alimentos Para Animais	Determinação de Proteína Solúvel em KOH LQ: 0,15 g/100 g	Portaria nº108, de 4 de setembro de 1991. MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Alimentos para uso animal.
Alimentos De Origem Animal: Alimentos Para Animais	Determinação de Digestibilidade em Pepsina 0,2 %; 0,02 %; 0,002 %	Portaria nº108, de 4 de setembro de 1991. MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Alimentos para uso animal.

Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Índice de Peróxido por titulometria LQ: 0,30 mEq/kg	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Insolúveis Totais em Éter por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico-Químico - capítulo XXI, item 4.3.
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Cloretos por argentometria LQ: 0,35 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Verificação de Característica Organoléptica: cor, odor, sabor, aspecto, textura, consistência	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Carboidratos Totais por cálculo	ANVISA RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Atividade de Água Faixa: 2 a 12	PE FQ 084
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Valor Calórico/Energético por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,09 % ácido láctico; 0,2% solução alcalina normal; 9º Dornic; 0,2 mL NaOH 0,1 N/10 g SNG.	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Fibra Alimentar Total por digestão enzimático-gravimétrico LQ: 0,5 g/100 g	Official Methods of Analysis of AOAC International 21st Edition, 2019, chapter 45, method 993.21. Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 045/IV.
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Umidade e Voláteis por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (matéria mineral/cinzas) LQ: 0,07 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Amido por titulometria - método Lane-Eynon LQ: 0,60 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Glicídios Totais/Carboidratos totais/Açúcares totais por titulometria - método Lane-Eynon LQ: 0,70 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Glicídios não redutores em sacarose por titulometria - método Lane-Eynon LQ: 0,70 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Glicídios redutores em glicose por titulometria - método Lane-Eynon LQ: 0,70 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Glicídios Redutores em Lactose por titulometria LQ: 0,70 g/ 100 g	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação qualitativa pela prova do álcool	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico Químico - capítulo XIV, item 2
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação qualitativa pela prova do alizarol	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico Químico - capítulo XIV, item 7
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação qualitativa de amido	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos

Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação qualitativa de formaldeído	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação qualitativa de neutralizantes da acidez	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Lipídeos por gravimetria - Método A Roese-Gottlieb LQ: 0,20 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Lipídeos por Butiromêtro Faixa de Trabalho: 0 a 90%	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos - Métodos B, C, D, F, H
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de extrato seco total e desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ: 0,05 g/100 g	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação da matéria gorda no extrato seco por cálculo	PE FQ 087
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa de trabalho: 2 a 12	MAPA, Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Acidez em ácido láctico pelo método titulométrico LQ: 0,01g de ác. láctico/100 g	AOAC 21st Ed., 2019. Método 947.05. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.1.2
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Acidez pelo método titulométrico LQ: 0,01 mL de NaOH 0,1 N/10 g SNG	ISO 6091:2010 (IDF 86:2010). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.1.4
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Acidez pelo método titulométrico LQ: 0,01g de ác. láctico/100 g	ISO 11869:2012 (IDF 150:2012). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.1.5
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Acidez em ácido láctico pelo método titulométrico LQ: 0,01g de ác. Láctico/100 mL ou 0,01g de ác. Láctico/100g	ISO 1740:2004 (IDF 06:2004). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.1.6
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Acidez pelo método titulométrico LQ: 0,01 SAN%	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.2
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Ácido Sórico e/ou Sorbatos por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 5 mg/Kg	ISO 9231:2008 (IDF 139:2008). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.5
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Açúcares em cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração Frutose – LQ: 0,1 g/100 g Glicose – LQ: 0,1 g/100 g Sacarose – LQ: 0,1 g/100 g Maltose – LQ: 0,1 g/100 g Lactose – LQ: 0,1 g/100g	NMKL 148:1993. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.5
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Amido Qualitativo pelo método colorimétrico	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.6
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Cloreto de Sódio pelo método titulométrico LQ: 0,3 g/100 g	ISO 1738:2004 (IDF 12:2004). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.8
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Cloreto qualitativo pelo método colorimétrico	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.9
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Densidade relativa a 15 °C por densimetria	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.11
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Detecção de Formaldeído pelo método colorimétrico	AOAC 21st Ed., 2019. Método 931.08. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.13
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Detecção de Peróxido de Hidrogênio pelo método colorimétrico	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.14
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Detecção de Sacarose por colorimetria - Reflectoquant	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.15
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Extrato Seco Desengordurado/ Sólidos lácteos não gordurosos pelo método gravimétrico LQ: 0,1 g/100 g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.19
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Extrato Seco Desengordurado (ESD)/ Sólidos Não-Gordurosos pelo método gravimétrico LQ: 0,01 g/100g	ISO 3727-2:2001 (IDF 80-2:2001) Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.19

Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Extrato Seco Total pelo método gravimétrico LQ: 0,04 g/100g	ISO 2920:2004 (IDF 58:2004) Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.20
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Pesquisa de Fosfatase Alcalina pelo método colorimétrico	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.21
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Lipídios totais por extração com solvente e gravimetria LQ: 0,10 g/100 g	ISO 1211:2010 (IDF 1:2010). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.22.1 e 2.22.5
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Lipídios totais por extração com solvente e gravimetria LQ: 0,10 g/100 g	ISO 2450:2008 (IDF 16:2008). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.23.3
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Lipídios totais por extração com solvente e gravimetria LQ: 0,10 g/100 g	ISO 1737:2008 (IDF 13:2008). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.23.4
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Lipídios totais por extração com solvente e gravimetria LQ: 0,10 g/100 g	ISO 1736:2008 (IDF 9:2008). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.22.6
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Lipídios totais por extração com solvente e gravimetria LQ: 0,10 g/100 g	ISO 17189:2003 (IDF 194:2003). IN 30/2018 – MAPA/Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2019. Item 2.23.7
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Lipídios totais por butirometria LQ: 0,05 g/100g	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2019. Item 2.22.8
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Índice Crioscópico por termometria LQ: 0,001 °H	ISO 5764:2009 (IDF 108:2009) Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.23
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Índice de CMP por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 28 mg/L	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.24
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Índice de Peróxidos pelo método titulométrico LQ: 0,2 mEq/Kg	AOAC 21st Ed., 2019. Método 965.33 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.26
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Peroxidase pelo método colorimétrico	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.35
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de pH pelo método potenciométrico Faixa de trabalho 2 a 12	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.36
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Proteína e Nitrogênio Total pelo método de Kjeldahl/titulometria LQ: 0,17 g/100 g	ISO 8968-1:2014 (IDF 20-1:2014. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.37
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Substâncias redutoras voláteis (álcool etílico) pelo método colorimétrico	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.38
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Umidade pelo método gravimétrico LQ: 0,04 g/100 g	ISO 6734:2010 (IDF 15:2010) Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.40
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Umidade pelo método gravimétrico LQ: 0,04 g/100 g	ISO 3727-1:2001 (IDF 80-1:2001) Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.40
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Umidade pelo método gravimétrico LQ: 0,06 g/100 g	ISO 5537:2004 (IDF 26:2004) Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.40
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Umidade pelo método gravimétrico LQ: 0,04 g/100 g	ISO 5534:2004 (IDF 4:2004). Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.40
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (cinzas) pelo método gravimétrico LQ: 0,1 g/100 g	AOAC 21st Ed., 2019. Método 930.30 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.7.3
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método gravimétrico LQ: 0,1 g/100 g	AOAC 21st Ed., 2019. Método 945.46. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.7.4
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Partículas queimadas por inspeção visual	ADPI BULLETIN 916. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.34
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Lipídios Totais por butirometria LQ: 0,1 g/100 g	NMKL 40:2005. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022. Item 2.22.5 5
Alimentos De Origem Vegetal	Determinação qualitativa de Rânço na Gordura/Rancidez por reação de Kreiss	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981 .LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico-Químico - capítulo II e XIII, itens 18.1 e 20.1; 2.3
Alimentos De Origem Vegetal	Determinação de Sólidos Totais/Matéria Seca/Resíduo Seco por gravimetria LQ: 0,009 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 015/IV

Alimentos De Origem Vegetal	Determinação de Lipídeos/Gordura por Extração com Solvente Orgânico (Soxhlet) LQ: 0,17 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 032/IV
Alimentos De Origem Vegetal	Determinação de Nitrogênio Total e Proteína Total pelo método Micro Kjeldahl LQ: 0,15 g/100 g	AOAC - Official Methods of Analysis - 20th ed, 2016 - Official Method 984.13A Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 036/IV
Alimentos De Origem Vegetal	Determinação de Umidade e voláteis por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 012/IV
Alimentos De Origem Vegetal	Determinação de Resíduo mineral fixo/Cinzas por gravimetria - Mufla 550 °C. LQ: 0,07 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 018/IV
Alimentos De Origem Vegetal	Determinação de Índice de peróxido pelo método titulométrico LQ: 0,30 mEq/kg	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 326/IV
Alimentos De Origem Vegetal	Determinação de Fibra Bruta por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 044/IV
Alimentos De Origem Vegetal	Verificação de Característica Organoléptica: cor, odor, sabor, aspecto, textura, consistência	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 154/IV
Alimentos De Origem Vegetal	Determinação de Atividade de Água Faixa: 0 a 1	PE FQ 084
Alimentos De Origem Vegetal	Determinação de Valor Calórico/Energético por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
Alimentos De Origem Vegetal	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,2 mL de solução normal %	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 016/IV e 415/IV
Alimentos De Origem Vegetal	Determinação de Fibra Alimentar Total por digestão enzimático-gravimétrico LQ: 0,5 g/100 g	Official Methods of Analysis of AOAC International, 21st Edition, 2019, chapter 45, method 993.21 Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 045/IV
Alimentos De Origem Vegetal	Determinação de Carboidratos Totais por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
Alimentos De Origem Vegetal	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa de trabalho: 2 a 12	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 017/IV
Alimentos De Origem Vegetal	Determinação de Aflatoxina por cromatografia líquida LC MS/MS Aflatoxina B1 – LQ: 1,0 µg/Kg Aflatoxina B2 – LQ: 1,0 µg/Kg Aflatoxina G1 – LQ: 1,0 µg/Kg Aflatoxina G2 – LQ: 1,0 µg/Kg	PE FQ 206
Alimentos De Origem Vegetal: Vegetais In Natura, Farinhas E Farelos	Determinação de Proteína Solúvel em KOH LQ: 0,15 g/100 g	Portaria nº 108, de 4 de setembro de 1991. MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Alimentos para uso animal.
Alimentos De Origem Vegetal: Vegetais In Natura, Farinhas E Farelos	Determinação de Pontos Pretos	PE FQ 122
Alimentos Processados	Determinação qualitativa de Ranço na Gordura/Rancidez por reação de Kreiss	MAPA, Portaria nº 01, de 07/10/1981. LANARA - Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - Método Físico-Químico - capítulo II e XIII, itens 18.1 e 20.1; 2.3
Alimentos Processados	Determinação de Sólidos Totais/Matéria Seca/Resíduo Seco por gravimetria LQ: 0,009 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 015/IV
Alimentos Processados	Verificação de Característica Organoléptica: cor, odor, sabor, aspecto, textura, consistência	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 154/IV
Alimentos Processados	Determinação de Atividade de Água Faixa: 0 a 1	PE FQ 084
Alimentos Processados	Determinação de Valor Calórico/Energético por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.

Alimentos Processados	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,2 % solução normal	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 016/IV
Alimentos Processados	Determinação de Fibra Alimentar Total por digestão enzimático-gravimétrico LQ:0,5 g/100 g	Official Methods of Analysis of AOAC International, 20th Edition, 2016, chapter 45, method 993.21 Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 045/IV
Alimentos Processados	Determinação de Nitrogênio Total e Proteína Total pelo método micro-Kjeldahl LQ: 0,15 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 036/IV
Alimentos Processados	Determinação de Umidade e Voláteis por gravimetria LQ: 0,06 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 012/IV
Alimentos Processados	Determinação de Gordura Total/Lipídios/Extrato Etéreo por extração com solvente LQ: 0,17 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 032/IV
Alimentos Processados	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (matéria mineral/cinzas) LQ: 0,07 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 018/IV
Alimentos Processados	Determinação de Carboidratos Totais por cálculo	ANVISA RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
Alimentos Processados	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa de trabalho: 2 a 12	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 017/IV
Alimentos Processados	Determinação do Índice de Saponificação	Instituto Adolfo Lutz, IV edição, 2005 – Métodos físico-químicos para análise de alimentos / Método nº 328/IV – Óleos e gorduras.
Alimentos Processados	Pesquisa de gás sulfídrico -Prova de Éber	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa Nº 20 de 21 de julho de 1999. Métodos analíticos físico-químicos para controle de produtos cárneos e seus ingredientes – sal e salmoura
Alimentos Processados	Pesquisa Reação de éber – Amônia	Instituto Adolfo Lutz, IV edição, 2005 – Métodos físico-químicos para análise de alimentos / Método nº 005/IV – Procedimentos e determinações gerais.
Alimentos Processados	Determinação de Pontos Pretos	PE FQ 122
Alimentos Processados	Determinação de Aflatoxina por cromatografia líquida LC MS/MS Aflatoxina B1 – LQ:1,0 µg/Kg Aflatoxina B2 – LQ:1,0 µg/Kg Aflatoxina G1 – LQ:1,0 µg/Kg Aflatoxina G2 – LQ:1,0 µg/Kg	PE FQ 206
Bebidas Não Alcoólicas: Polpas De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparo Líquido Para Refrescos, Pó Para Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos, Néctares	Determinação de Sólidos Totais/Matéria Seca/Resíduo Seco por gravimetria LQ: 0,009 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 015/IV
Bebidas Não Alcoólicas: Polpas De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparo Líquido Para Refrescos, Pó Para Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos, Néctares	Determinação de Índice de refração/Sólidos solúveis em graus brix pelo método refratométrico Faixa: 0o a 85o Brix	PE FQ 101
Bebidas Não Alcoólicas: Polpas De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparo Líquido Para Refrescos, Pó Para Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos, Néctares	Verificação de Característica Organoléptica: cor, odor, sabor, aspecto, textura, consistência	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 154/IV
Bebidas Não Alcoólicas: Polpas De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparo Líquido Para Refrescos, Pó Para Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos, Néctares	Determinação de Atividade de Água Faixa: 0 a 1	PE FQ 084
Bebidas Não Alcoólicas: Polpas De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparo Líquido Para Refrescos, Pó Para Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos, Néctares	Determinação de Valor Calórico/Energético por cálculo	ANVISA, RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.

Bebidas Não Alcoólicas: Polpas De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparo Líquido Para Refrescos, Pó Para Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos, Néctares	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,2 % solução normal	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 016/IV e 253/IV
Bebidas Não Alcoólicas: Polpas De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparo Líquido Para Refrescos, Pó Para Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos, Néctares	Determinação de Fibra Alimentar Total por digestão enzimático-gravimétrico LQ: 0,5 g/100 g	Official Methods of Analysis of AOAC International, 21st Edition, 2019, chapter 45, method 993.21 Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 045/IV
Bebidas Não Alcoólicas: Polpas De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparo Líquido Para Refrescos, Pó Para Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos, Néctares	Determinação de Nitrogênio Total e Proteína Total pelo método micro-Kjeldahl LQ: 0,15 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 036/IV
Bebidas Não Alcoólicas: Polpas De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparo Líquido Para Refrescos, Pó Para Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos, Néctares	Determinação de Umidade e Voláteis por gravimetria LQ: 0,01 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 012/IV
Bebidas Não Alcoólicas: Polpas De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparo Líquido Para Refrescos, Pó Para Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos, Néctares	Determinação de Gordura Total/Lipídios/Extrato Etéreo por extração com solvente LQ: 0,17 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 032/IV
Bebidas Não Alcoólicas: Polpas De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparo Líquido Para Refrescos, Pó Para Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos, Néctares	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (matéria mineral/cinzas) LQ: 0,07 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 018/IV
Bebidas Não Alcoólicas: Polpas De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparo Líquido Para Refrescos, Pó Para Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos, Néctares	Determinação de Carboidratos Totais por cálculo	RDC nº 360, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
Bebidas Não Alcoólicas: Polpas De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparo Líquido Para Refrescos, Pó Para Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos, Néctares	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa de trabalho: 2 a 12	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 017/IV
Alimentos De Origem Animal: Produtos Da Colméia Pescados E Produtos Da Pesca Carnes E Produtos Cárneos Ovos E Derivados Alimentos Para Animais Leite E Produtos Lácteos Alimentos De Origem Vegetal Alimentos Processados Bebidas Não Alcoólicas: Polpas De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparo Líquido Para Refrescos, Pó Para Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos, Néctares	Determinação de metais por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) Alumínio - LQ: 0,015 mg/kg Bário - LQ: 0,0017 mg/kg Berílio - LQ: 0,0006 mg/kg Boro - LQ: 0,016 mg/kg Cádmio - LQ: 0,001 mg/kg Cálcio - LQ: 0,156 mg/kg Chumbo - LQ: 0,011 mg/kg Cobalto - LQ: 0,005 mg/kg Cobre - LQ: 0,011 mg/kg Cromo - LQ: 0,008 mg/kg Estanho - LQ: 0,008 mg/kg Ferro - LQ: 0,0036 mg/kg Fósforo - LQ: 0,111 mg/kg Lítio - LQ: 0,006 mg/kg Magnésio - LQ: 0,06 mg/kg Manganês - LQ: 0,009 mg/kg Molibdênio - LQ: 0,005 mg/kg Níquel - LQ: 0,009 mg/kg Potássio - LQ: 0,158 mg/kg Prata - LQ: 0,005 mg/kg Sódio - LQ: 0,122 mg/kg Tálio - LQ: 0,014 mg/kg Vanádio - LQ: 0,011 mg/kg Zinco - LQ: 0,011 mg/kg	Official Methods of Analysis of AOAC International 21st Edition, 2019 - Chapter 9.
Alimentos De Origem Animal: Produtos Da Colméia Pescados E Produtos Da Pesca	Determinação de metais por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente	Official Methods of Analysis of AOAC International 21st Edition, 2019 - Chapter 9.

Carnes E Produtos Carneos Ovos E Derivados Alimentos Para Animais Leite E Produtos Lácteos Alimentos De Origem Vegetal Alimentos Processados Bebidas Não Alcoólicas: Polpas De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparo Líquido Para Refrescos, Pó Para Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos, Néctares	acoplado (ICP) com Gerador de Vapor de Hidretos (HVG) Antimônio - LQ: 0,001 mg/kg Arsênio - LQ: 0,001 mg/kg Mercúrio - LQ: 0,001 mg/kg Selênio - LQ: 0,001 mg/kg	
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca; Carnes E Produtos Carneos; Alimentos Para Animais; Leite E Produtos Lácteos Alimentos De Origem Vegetal: Vegetal In Natura, Farinhas E Farelos Alimentos Processados	Determinação do Perfil de Ácidos Graxos por Cromatografia Gasosa – FID C4:0 Butírico - LQ: 0,1 g/100 g C6:0 Capríco - LQ: 0,1 g/100 g C8:0 Caprílico - LQ: 0,1 g/100 g C10:0 Cáprico - LQ: 0,1 g/100 g C11:0 Undecanóico - LQ: 0,1 g/100 g C12:0 Laurico - LQ: 0,1 g/100 g C13:0 Tridecanóico - LQ: 0,1 g/100 g C14:0 Mirístico - LQ: 0,1 g/100 g C14:1 Meristoleico - LQ: 0,1 g/100 g C15:0 Pentadecanóico - LQ: 0,1 g/100 g C15:1 cis-10-Pentadecenóico - LQ: 0,1 g/100 g C16:0 Palmítico - LQ: 0,1 g/100 g C16:1 Palmitoleico - LQ: 0,1 g/100 g C17:0 Heptadecanóico - LQ: 0,1 g/100 g C17:1 cis-10-heptadecanóico - LQ: 0,1 g/100 g C18:0 Estearico - LQ: 0,1 g/100 g C18:1n9t Elaidico - LQ: 0,1 g/100 g C18:1n9c Oléico (Ômega-9) - LQ: 0,1 g/100 g C18:2n6t Linoleaidico - LQ: 0,1 g/100 g C18:2n6c Linoleico (Ômega-6) - LQ: 0,1 g/100 g C20:0 Eicosanóico - LQ: 0,1 g/100 g C18:3n6 γ-Linolenico - LQ: 0,1 g/100 g C20:1 cis-11-Eicosanóico - LQ: 0,1 g/100 g C18:3n3 Linolênico (Ômega-3) - LQ: 0,1 g/100 g C21:0 Heneicosanóico - LQ: 0,1 g/100 g C20:2 cis-11,14-Eicosadienóico - LQ: 0,1 g/100 g C22:0 Behênico - LQ: 0,1 g/100 g C20:3n6 cis-8,11,14-Eicosatrienóico - LQ: 0,1 g/100 g C22:1n9 Erúico - LQ: 0,1 g/100 g C20:3n3 cis-11,14,17-Eicosatrienóico - LQ: 0,1 g/100 g C23:0 Tricosanóico - LQ: 0,1 g/100 g C20:4n6 Araquidônico - LQ: 0,1 g/100 g C22:2 cis-13,16-Docosadienóico - LQ: 0,1 g/100 g C24:0 Lignocerico - LQ: 0,1 g/100 g C20:5n3 cis-5,8,11,14,17-Eicosapentaenóico - LQ: 0,1 g/100 g C24:1 Nervonico - LQ: 0,1 g/100 g C22:6n3 cis-4,7,10,13,16,19-Docosahexaenóico - LQ: 0,1 g/100 g	PE FQ 157
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca; Carnes E Produtos Carneos; Alimentos Para Animais; Leite E Produtos Lácteos Alimentos De Origem Vegetal: Vegetal In Natura, Farinhas E Farelos Alimentos Processados	Determinação de Gordura Saturada por Cromatografia Gasosa – FID LQ: 0,1 g/100 g	PE FQ 157
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca; Carnes E Produtos Carneos; Alimentos Para Animais; Leite E Produtos Lácteos Alimentos De Origem Vegetal: Vegetal In Natura, Farinhas E Farelos Alimentos Processados	Determinação de Gordura Monoinsaturada por Cromatografia Gasosa – FID LQ: 0,1 g/100 g	PE FQ 157
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca; Carnes E Produtos Carneos; Alimentos Para Animais; Leite E Produtos Lácteos Alimentos De Origem Vegetal: Vegetal In Natura, Farinhas E Farelos Alimentos Processados	Determinação de Gorduras Polinsaturada por Cromatografia Gasosa – FID LQ: 0,1 g/100 g	PE FQ 157

Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca; Carnes E Produtos Cárneos; Alimentos Para Animais; Leite E Produtos Lácteos Alimentos De Origem Vegetal: Vegetal In Natura, Farinhas E Farelos Alimentos Processados	Determinação de Ômega 3 por Cromatografia Gasosa – FID LQ: 0,1 g/100g	PE FQ 157
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca; Carnes E Produtos Cárneos; Alimentos Para Animais; Leite E Produtos Lácteos Alimentos De Origem Vegetal: Vegetal In Natura, Farinhas E Farelos Alimentos Processados	Determinação de Ômega 6 por Cromatografia Gasosa – FID LQ: 0,1 g/100g	PE FQ 157
Alimentos De Origem Animal: Pescados E Produtos Da Pesca; Carnes E Produtos Cárneos; Alimentos Para Animais; Leite E Produtos Lácteos Alimentos De Origem Vegetal: Vegetal In Natura, Farinhas E Farelos Alimentos Processados	Determinação de Ômega 9 por Cromatografia Gasosa – FID LQ: 0,1 g/100g	PE FQ 157
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Matéria gorda no extrato seco por cálculo LQ: 0,10 g/100g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 item 2.22.8
Lácteos: Leite E Produtos Lácteos	Determinação de Proteína no Extrato Seco Desengordurado por Cálculo LQ: 0,17 g/100g	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 item 2.37
Alimentos de Origem Animal: Pescados e Produtos da Pesca	Determinação de Fósforo Total P_2O_5 por espectrofotometria LQ: 0,01 g de P_2O_5	ISO 23776:2021 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 item 5.13
Alimentos de Origem Animal: Pescados e Produtos da Pesca	Determinação de Potássio por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) LQ: 1 mg de K/100g	AOAC Método 969.23 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 item 5.20
Alimentos de Origem Animal: Pescados e Produtos da Pesca	Determinação de Sódio por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) LQ: 1 mg de Na/100g	AOAC Método 969.23 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 item 5.24
Alimentos de Origem Animal: Peixe Salgado e Salgado Seco	Determinação de Umidade pelo método gravimétrico LQ: 0,1 g/100g	AOAC Método 950.46B Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2019 item 5.25.1
Alimentos de Origem Animal: Carnes e Produtos Cárneos	Determinação Cálcio em base seca por espectrometria de emissão atômica de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP) LQ: 0,1 g/100g	NMKL 153:1996 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 item 1.9
Alimentos de Origem Animal: Carnes e Produtos Cárneos	Determinação de pH por potenciometria Faixa de Trabalho: 4 a 10	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, 2022 item 2.36
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Carneos Alimentos para Animais Gorduras, Gorduras Cavitárias Alimentos Processados	Determinação de Dioxinas e Furanos por Espectrometria de Massa Acoplada à Cromatografia Gasosa (GC/MS) de Alta Resolução 2,3,7,8-Tetraclorodibenzo-p-dioxina (TCDD) LQ: 0,023 pg WHO TEQ/g 1,2,3,7,8-Pentaclorodibenzo-p-dioxina (PeCDD) LQ: 0,063 pg WHO TEQ/g 1,2,3,4,7,8-Hexaclorodibenzo-p-dioxina (HxCDD) LQ: 0,00614 pg WHO TEQ/g 1,2,3,6,7,8-Hexaclorodibenzo-p-dioxina (HxCDD) LQ: 0,00637 pg WHO TEQ/g 1,2,3,7,8,9- Hexaclorodibenzo-p-dioxina (HxCDD) LQ: 0,00645 pg WHO TEQ/g 1,2,3,4,6,7,8-Heptaclorodibenzo-p-dioxina (HpCDD) LQ: 0,000619 pg WHO TEQ/g Octaclorodibenzo-p-dioxina (OCDD) LQ: 0,000038 pg WHO TEQ/g 2,3,7,8-Tetraclorodibenzofurano (TCDF) LQ: 0,0025 pg WHO TEQ/g 1,2,3,7,8-Pentaclorodibenzofurano (PeCDF) LQ: 0,00188 pg WHO TEQ/g 2,3,4,7,8- Pentaclorodibenzofurano (PeCDF) LQ: 0,01863 pg WHO TEQ/g 1,2,3,4,7,8-Hexaclorodibenzofurano (HxCDF) LQ: 0,00626 pg WHO TEQ/g	EPA 8290 A (2007)

	1,2,3,6,7,8- Hexaclorodibenzofurano (HxCDF) LQ: 0,00626 pg WHO TEQ/g 2,3,4,6,7,8- Hexaclorodibenzofurano (HxCDF) LQ: 0,0062 pg WHO TEQ/g 1,2,3,7,8,9- Hexaclorodibenzofurano (HxCDF) LQ: 0,0063 pg WHO TEQ/g 1,2,3,4,6,7,8- Heptaclorodibenzofurano (HpCDF) LQ: 0,00061 pg WHO TEQ/g 1,2,3,4,7,8,9- Heptaclorodibenzofurano (HpCDF) LQ: 0,00063 pg WHO TEQ/g Octaclorodibenzofurano (OCDF) LQ: 0,000037 pg WHO TEQ/g	
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Cárneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6579-1:2017. Amend. 1:2020
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Cárneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de imunensaio.	AOAC Intl. – OMA, método 2011.03,2019 AOAC Intl. – OMA, método 2013.01,2019 AFNOR BIO 12/16-09/05 PE MB 009 AFNOR BIO 12/32-10/11 PE MB 009
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Cárneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. – OMA, método 2013.09,2019. AOAC Intl. – OMA, método 2016.01,2019. AFNOR BIO 01/16-11/16 PE MB 009.
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Cárneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência de <i>Salmonella enterica</i> subsp. Enterica serovar <i>Salmonella</i> Typhimurium, <i>Salmonella</i> Enteritidis e <i>Salmonella</i> monofásica.	ISO 6579-3:2014
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Cárneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 11290-1:2017.
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Cárneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Imunensaio.	AOAC Intl. – OMA, método 2004.02,2019. AFNOR BIO 12/11-03/04 PE MB 045
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Cárneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290-2:2017
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Cárneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. – OMA, método 2016.08-2019 AFNOR BIO 01/15-09/16 PE MB 082
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Cárneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos	<i>Listeria spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. – OMA, método 2016.07,2019

Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados		
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Cárneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	<i>Listeria spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, método 2004.06, 2019 AFNOR BIO 12/02-06/94. PE MB 055
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Cárneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	<i>Enterotoxina estafilocócica</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC OMA 2007.06:2019
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Cárneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004 Amend. 1:2020
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Cárneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade a 30°C. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/01-09/89 PE MB 011 ISO 4833-1:2013
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Cárneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade a 35°C. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. – OMA, método 990.12. CMMEF Capítulo 8. Itens 8.1 a 8.72
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Cárneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-2:2013
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Cárneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-2:2008 AOAC Intl. – OMA, método 997.02 AOAC Intl. – OMA método 2014.05
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Cárneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	Coliformes Totais, Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23 e 9.4
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Cárneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	Coliformes Totais, Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 UFC/g LQ: 0,3 UFC/mL	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.4, 9.71 e 9.81
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Cárneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	Coliformes Totais, <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. – OMA, método 991.14, 2019. AOAC Intl. – OMA, método 998.08, 2019.
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Cárneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal	Coliformes totais – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 4831:2006

Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados		
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Carneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	Coliformes totais – Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4831:2006
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Carneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	Coliformes totais – Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2006 AFNOR 3M 01/02-09/89A. PE MB 014
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Carneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA – Manual de Métodos Oficiais. Capítulo 7. AFNOR 3M 01/02-09/89C. PE MB 014
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Carneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Carneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	Clostridio Sulfito Redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213:2003
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Carneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017. AOAC Intl. – OMA, método 2003.01. AFNOR 3M 01/06-09/97. PE MB 098 AOAC Certificate N°. 012001 PE MB 052
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Carneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	Estafilococol Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:1999. Amend. 2:2018 AFNOR 3M 01/09-04/03 A. PE MB 012
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Carneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate N° 081001. PE MB 050
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Carneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001 AOAC 21ª Ed. Método Certificate nº 051801. PE MB 014
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Carneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moida Alimentos Processados Alimentos Processados	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 16649-3:2015
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Carneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-3:2015

Especiarias íntegras e moída Alimentos Processados Alimentos Processados		
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Carneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moída Alimentos Processados Alimentos Processados	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7251:2005
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Carneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moída Alimentos Processados Alimentos Processados	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 7251:2005
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Carneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moída Alimentos Processados Alimentos Processados	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 10272-2:2017
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Carneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moída Alimentos Processados Alimentos Processados	Esterilidade Comercial – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência – pH ≥ 4,6.	MAPA – Manual de Métodos Oficiais – Capítulo 9.
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Carneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moída Alimentos Processados Alimentos Processados	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. – OMA, método 2003.11.
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Carneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moída Alimentos Processados Alimentos Processados	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 6888-3:2003
Alimentos de Origem Animal Carnes e Produtos Carneos Pescados e Produtos da pesca Lácteos Leite e Produtos Lácteos Alimentos de Origem Vegetal Vegetais in natura Farinhas Farelos Especiarias íntegras e moída Alimentos Processados Alimentos Processados	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6888-3:2003
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Carneos	<i>Campylobacter</i> spp – Determinação quantitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR BIO 12/29-05/10. PE MB 084
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Carneos	<i>Pseudomonas</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 13720:2010
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Carneos	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate nº 010401.2019 PE MB 051
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Carneos	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate nº 110402.2019 PE MB 053
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Carneos	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate nº 110401.2019 PE MB 049
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Carneos	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate nº 012001.2020 PE MB 052
Alimentos De Origem Animal: Carnes E Produtos Carneos	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Certificate nº 081001.Compact Dry X-AS. 2019 PE MB 050
Lácteos Leite e Produtos Lácteos	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004

	LQ: 1 UFC/mL	
Lácteos Leite e Produtos Lácteos	<i>Pseudomonas spp.</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO/TS 11059:2009
Lácteos Leite e Produtos Lácteos	Bactérias lácticas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7889:2003
Lácteos Leite e Produtos Lácteos	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Certificate nº 010401.2019 PE MB 051
Lácteos Leite e Produtos Lácteos	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Certificate Nº 010402.2019 PE MB 053
Lácteos Leite e Produtos Lácteos	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Certificate Nº 010402.2019 PE MB 049
Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017. Amend. 1:2020
Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoenensaio	AOAC Intl. – OMA, método 2011.03, 2019. AOAC Intl. – OMA, método 2013.01, 2019. AFNOR BIO 12/16-09/05 PE MB 009 AFNOR BIO 12/32-10/11 PE MB 009
Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação is térmica do DNA	AOAC Intl. – OMA, método 2013.09, 2019 AOAC Intl. – OMA, método 2016.01, 2019 AFNOR BIO 01/16-11/16 PE MB 009
Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência de <i>Salmonella entérica</i> subsp. Enterica serovar <i>Salmonella</i> Typhimurium, <i>Salmonella</i> Enteritidis e <i>Salmonella</i> monofásica.	ISO 6579-3:2014
Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	<i>Listeria spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. – OMA, método 2016.07, 2019
Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. – OMA, método 2016.08, 2019 AFNOR BIO 01/15-09/16 PE MB 082
Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoenensaio.	01/1AOAC Intl. – OMA, método 2004.02, 2019 AFNOR BIO 12/11-03/04 PE MB 045
Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	Enterotoxina estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de imunoenensaio.	AOAC OMA 2007.06:2019
Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade a 30°C. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/01-09/89 PE MB 011 ISO 4833-1:2013
Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-2:2013
Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água >0,95. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008 AOAC Intl. – OMA, método 997.02 AOAC Intl. – OMA, método 2014.05
Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água >0,95. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. – OMA, método 997.002 AOAC Intl. – OMA, método 2014.05
Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	Coliformes totais – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006

Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	Coliformes totais – Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 UFC/g LQ: 0 UFC/mL	ISO 4831:2006
Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	Coliformes totais – Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/02-09/89A. PE MB 014
Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	Coliformes totais e Termotolerantes – Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.81
Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica inoculação e profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. – OMA, método 991.14, 2019
Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA – Manual de Métodos Oficiais. Capítulo 7. AFNOR 3M 01/02-09/89C. PE MB 014
Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017 AOAC Intl. – OMA, método 2003.01 AFNOR 3M 01/06-09/97. PE MB 098
Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001 AOAC 21ª Ed. 2019. Método Certificate nº 051801. PE MB 014
Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 7251:2005
Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	<i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 7251:2005
Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	<i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 16649-3:2015
Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 16649-3:2015
Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:1999 Amend. 2:2018 AFNOR 3M 01/09-04/03ª. PE MB 012
Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 6888-3:2003
Alimentos de Origem Animal Ovos e Derivados Produtos da Colmeia	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6888-3:2003
Origem Animal Produtos da Colmeia	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611:2004
Bebidas Não Alcoólicas: Polpa De Frutas, Suco De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparado Líquido Para Refrescos, Pó Para O Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos E Néctares	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. – OMA, método 2013.09, 2019 AOAC Intl. – OMA, método 2016.01, 2019 AFNOR BIO 01/16-11/16 PE MB 009
Bebidas Não Alcoólicas: Polpa De Frutas, Suco De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparado Líquido Para Refrescos, Pó Para O Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos E Néctares	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. – OMA, método 2011.03, 2019. AOAC Intl. – OMA, método 213.01, 2019. AFNOR BIO 12/16-09/05 PE MB 009 AFNOR BIO 12/32-10/11 PE MB 009
Bebidas Não Alcoólicas: Polpa De Frutas, Suco De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparado Líquido Para Refrescos, Pó Para O Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos E Néctares	<i>Listeria spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. – OMA, método 2004.06, 2019 AFNOR BIO 12/02-06/94 PE MB 055
Bebidas Não Alcoólicas: Polpa De Frutas, Suco De Frutas, Sucos	<i>Listeria spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl – OMA, método 2016.07, 2019

Desidratados, Xaropes, Preparado Líquido Para Refrescos, Pó Para O Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos E Néctares		
Bebidas Não Alcoólicas: Polpa De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparado Líquido Para Refrescos, Pó Para O Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos E Néctares	<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290-2:2017
Bebidas Não Alcoólicas: Polpa De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparado Líquido Para Refrescos, Pó Para O Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos E Néctares	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. – OMA, método 2004.02 – 2019. AFNOR BIO 12/11-03/04 PE MB 045
Bebidas Não Alcoólicas: Polpa De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparado Líquido Para Refrescos, Pó Para O Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos E Néctares	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de amplificação do DNA	AOAC Intl – OMA, método 2016.08, 2019 AFNOR BIO 01/15-09/16 PE MB 082
Bebidas Não Alcoólicas: Polpa De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparado Líquido Para Refrescos, Pó Para O Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos E Néctares	Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência de <i>Salmonella entérica</i> subsp. Enterica serovar <i>Salmonella</i> Typhimurium, <i>Salmonella</i> Enteritidis e <i>Salmonella</i> monofásica.	ISO 6579-3:2014
Bebidas Não Alcoólicas: Polpa De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparado Líquido Para Refrescos, Pó Para O Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos E Néctares	Enterotoxinas estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC OMA 2007.06:2019
Bebidas Não Alcoólicas: Polpa De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparado Líquido Para Refrescos, Pó Para O Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos E Néctares	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-2:2013
Bebidas Não Alcoólicas: Polpa De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparado Líquido Para Refrescos, Pó Para O Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos E Néctares	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade a 30°C. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/01-09/89. PE MB 011
Bebidas Não Alcoólicas: Polpa De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparado Líquido Para Refrescos, Pó Para O Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos E Néctares	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008 AOAC Intl. – OMA, método 997.02 AOAC Intl. – OMA, método 2014.05
Bebidas Não Alcoólicas: Polpa De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparado Líquido Para Refrescos, Pó Para O Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos E Néctares	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008 AOAC Intl. – OMA, método 997.02 AOAC Intl. – OMA, método 2014.05
Bebidas Não Alcoólicas: Polpa De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparado Líquido Para Refrescos, Pó Para O Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos E Néctares	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
Bebidas Não Alcoólicas: Polpa De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparado Líquido Para Refrescos, Pó Para O Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos E Néctares	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006
Bebidas Não Alcoólicas: Polpa De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparado Líquido Para Refrescos, Pó Para O Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos E Néctares	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2006 AFNOR 3M 01/02-09/89A. PE MB 014

Bebidas Não Alcoólicas: Polpa De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparado Líquido Para Refrescos, Pó Para O Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos E Néctares	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, método 991.14, 2019 AFNOR 3M 01/02-09/89A. PE MB 014
Bebidas Não Alcoólicas: Polpa De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparado Líquido Para Refrescos, Pó Para O Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos E Néctares	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA – Manual de métodos Oficiais. Capítulo 7. AFNOR 3M 01/02-09/89C. PE MB 014
Bebidas Não Alcoólicas: Polpa De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparado Líquido Para Refrescos, Pó Para O Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos E Néctares	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001 AOAC 21ª Ed. 2019. Método Certificate nº 051801 PE MB 014
Bebidas Não Alcoólicas: Polpa De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparado Líquido Para Refrescos, Pó Para O Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos E Néctares	<i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 16649-3:2015
Bebidas Não Alcoólicas: Polpa De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparado Líquido Para Refrescos, Pó Para O Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos E Néctares	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 16649-3:2015
Bebidas Não Alcoólicas: Polpa De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparado Líquido Para Refrescos, Pó Para O Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos E Néctares	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 7251:2005
Bebidas Não Alcoólicas: Polpa De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparado Líquido Para Refrescos, Pó Para O Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos E Néctares	<i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 7251:2005
Bebidas Não Alcoólicas: Polpa De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparado Líquido Para Refrescos, Pó Para O Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos E Néctares	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 0 UFC/mL	ISO 21528-2:2017 AOAC Intl. – OMA, método 2003.01 AFNOR 3M 01/06-09/97 PE MB 098
Bebidas Não Alcoólicas: Polpa De Frutas, Sucos De Frutas, Sucos Desidratados, Xaropes, Preparado Líquido Para Refrescos, Pó Para O Preparo De Refrescos, Refrigerantes, Refrescos E Néctares	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 0 UFC/mL	AFNOR 3M 01/09-04/03 A. PE MB 012
Bebidas não Alcóolicas Gelo Água Mineral	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 14189:2013
Bebidas não Alcóolicas Gelo Água Mineral	<i>Clostridium perfringens</i> – Fórmula Esporulada – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 14189:2013
Bebidas não Alcóolicas Gelo Água Mineral	Clostrídios sulfito redutores (forma esporuladas) – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 6461-2:1986
Bebidas não Alcóolicas Gelo Água Mineral	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, Métodos 9222 B, D, G e I. 2017
Bebidas não Alcóolicas Gelo Água Mineral	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (Substrato Enzimático)	SMWW, Método 9223B. 2017
Bebidas não Alcóolicas Gelo Água Mineral	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de Membrana Filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014. Amend. 1:2016

Bebidas não Alcolólicas Gelo Água Mineral	Enterococos / Estreptococos fecais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000 SMWW, Método 9230C. 2017
Bebidas não Alcolólicas Gelo Água Mineral	Pseudomonas aeruginosa – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, Método 9213 E. 2017
Bebidas não Alcolólicas Gelo Água Mineral	Bactérias mesófilas aeróbias a 22 ± 2°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL	ISO 6222:1999
Bebidas não Alcolólicas Gelo Água Mineral	Bactérias Mesófilas aeróbias a 36± 2°C– Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL	ISO 6222:1999
Bebidas não Alcolólicas Gelo Água Mineral	Bactérias Heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL	SMWW, Método 9215 B. 2017
Bebidas não Alcolólicas Gelo Água Mineral	Salmonella spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 19250:2010
Bebidas não Alcolólicas Gelo Água Mineral	Esporos Mesófilos aeróbios – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/ mL	SMWW, Método 9218 B. 2017
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017. Amend. 1:2020
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. – OMA, método 2011.03, 2019 AFNOR BIO 12/16-09/05 PE MB 009
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. – OMA, método 2013.01, 2019 AFNOR BIO 12/32-10/11 PE MB 09
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl.- OMA, método 2013.09, 2019. AOAC, Intl – OMA, método 2016,01, 2019. AFNOR BIO 01/16-11/16 PE MB 009
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	Listeria spp. e Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	Listeria spp e Listeria monocytogenes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290-1:2017
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. – OMA, método 2004.02,2019 AFNOR BIO 12/11-03/04 PE MB 045
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. – OMA, método 2016.08, 2019 AFNOR BIO 01/15-09/16 PE MB 082
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	Listeria spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, método 2004.06,2019 AFNOR BIO 12/02-06/94 PE MB 055
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	Listeria spp. - Determinação qualitativa pela técnica amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl- OMA, método 2016.07, 2019
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	Campylobacter spp. – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 10272-2:2017
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	Bacillus cereus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004 Amend. 1:2020
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/g	ISO 6888-1:1999. Amend 2:2018 AFNOR 3M 01/09-04/03 A. PE MB 012
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade a 35°C LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. – OMA, método 990.12 CMMEF Capítulo 8. Itens 8.1 a 8.72
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade a 30°C LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/01-09/89 A. PE MB 011 ISO 4833-1:2013
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	Coliformes Totais, Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23 e 9.4

	LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	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, método 991.14, 2019 AOAC Intl – OMA, método 998.08, 2019
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/02-09/89 ^a . PE MB 014
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA – Manual de Métodos Oficiais. Capítulo 7. AFNOR 3M 01/02-09/89C. PE MB 014
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.81
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	Clostridium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	Clostridium Sulfito Redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213:2003
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água >0,95. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008 AOAC Intl. – OMA, método 997.02 AOAC Intl. – OMA, método 2014.05
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água <0,95. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-2:2008 AOAC Intl. – OMA, método 997.02 AOAC Intl. – OMA, método 2014.05
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	ISO 21528-2:2017 AOAC Intl – OMA, método 2003.01 AFNOR 3M 01/06-09/97C. PE MB 098
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001 AOAC 21 ^a Ed. 2019. Método Certificate n° 051801. PE MB 014
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	<i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 16649-3:2015
Alimentos De Origem Animal: Alimentos para Animais	<i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 16649-3:2015
Alimentos de Origem Vegetal	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Certificate n° 01401.2019 PE MB 051
Alimentos de Origem Vegetal	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Certificate n° 110402.2019 PE MB 053
Alimentos de Origem Vegetal	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Certificate n° 110401.2019 PE MB 049
Alimentos de Origem Vegetal	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Certificate n° 012001.2020 PE MB 052
Alimentos de Origem Vegetal	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Certificate n° 081001.2019 PE MB 050

Alimentos Processados	Enterococcus so. – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 10 Itens 10.1 a 10.51 e 10.61
Alimentos Processados	Enterobacteriaceae – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 21528-1:2017
Alimentos Processados	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-1:2017
Superfícies, Superfície (Swab: equipamentos, superfície áreas, carcaças, industriais), placas de contato.	Salmonella spp. – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. – OMA, método 2011.03, 2019 AOAC Intl. – OMA, método 2013.01, 2019 AFNOR BIO 12/16-09/05 PE MB 009 AFNOR BIO 12/32-10/11 PE MB 009
Superfícies, Superfície (Swab: equipamentos, superfície áreas, carcaças, industriais), placas de contato.	Salmonella spp. – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AOAC Intl. – OMA, método 2013.09, 2019 AOAC Intl. – OMA, método 2016.01, 2019 AFNOR BIO 01/16-11/16 PE MB 009
Superfícies, Superfície (Swab: equipamentos, superfície áreas, carcaças, industriais), placas de contato.	Determinação qualitativa pela técnica presença/ausência de Salmonella entérica subsp. Enterica serovar Salmonella Typhimurium, Salmonella Enteritidis e Salmonella monofásica	ISO 6579-3:2014
Superfícies, Superfície (Swab: equipamentos, superfície áreas, carcaças, industriais), placas de contato.	Listeria spp. e Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
Superfícies, Superfície (Swab: equipamentos, superfície áreas, carcaças, industriais), placas de contato.	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR BIO 12/11-03/04 PE MB 045 AOAC Intl. – OMA, método 2004.02, 2019
Superfícies, Superfície (Swab: equipamentos, superfície áreas, carcaças, industriais), placas de contato.	Listeria spp – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. – OMA, método 2016.07, 2019
Superfícies, Superfície (Swab: equipamentos, superfície áreas, carcaças, industriais), placas de contato.	Listeria spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, método 2004.06, 2019 AFNOR BIO 12/02-06/94 PE MB 055
Superfícies, Superfície (Swab: equipamentos, superfície áreas, carcaças, industriais), placas de contato.	Listeria monocytogenes, Listeria innocua e Listeria whelshimeri – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	AOAC RI PTM 030601
Superfícies, Superfície (Swab: equipamentos, superfície áreas, carcaças, industriais), placas de contato.	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. – OMA, método 2016.08, 2019 AFNOR BIO 01/15-09/16 PE MB 082
Superfícies, Superfície (Swab: equipamentos, superfície áreas, carcaças, industriais), placas de contato.	Listeria spp. e Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de inoculação em superfície	ISO 11290-2:2017
Superfícies, Superfície (Swab: equipamentos, superfície áreas, carcaças, industriais), placas de contato.	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/placa LQ: 1 UFC/mão LQ: 1 UFC/cm²	AFNOR 3M 01/01-09/89 PE MB 011 ISO 4833-1:2013
Superfícies, Superfície (Swab: equipamentos, superfície áreas, carcaças, industriais), placas de contato.	Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/placa LQ: 1 UFC/mão LQ: 1 UFC/cm²	ISO 4833-2:2013
Superfícies, Superfície (Swab: equipamentos, superfície áreas, carcaças, industriais), placas de contato.	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água >0,95 LQ: 1 UFC/placa LQ: 1 UFC/mão LQ: 1 UFC/cm²	AOAC Intl- OMA, método 997.02 AOAC Intl, - OMA, método 2014.05
Superfícies, Superfície (Swab: equipamentos, superfície áreas, carcaças, industriais), placas de contato.	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água <0,95 LQ: 1 UFC/placa LQ: 1 UFC/mão LQ: 1 UFC/cm²	01/02 – AOAC Intl. – OMA, método 997.02 AOAC Intl. – OMA, método 2014.05
Superfícies, Superfície (Swab: equipamentos, superfície áreas, carcaças, industriais), placas de contato.	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/placa LQ: 1 UFC/mão LQ: 1 UFC/cm²	AFNOR 3M 01/02-09/89A. PE MB 014

Superfícies, equipamentos, industriais), placas de contato.	Superfície carcaças, áreas	(Swab: áreas	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/placa LQ: 1 UFC/mão LQ: 1 UFC/cm²	AOAC Intl. – OMA, método 991.14, 2019 AOAC Intl. – OMA, método 998.08, 2019
Superfícies, equipamentos, industriais), placas de contato.	Superfície carcaças, áreas	(Swab: áreas	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/placa LQ: 1 UFC/mão LQ: 1 UFC/cm²	MAPA – Manual de Métodos Oficiais. Capítulo 7 AFNOR 3M 01/02-09/89C. PE MB 014
Superfícies, equipamentos, industriais), placas de contato.	Superfície carcaças, áreas	(Swab: áreas	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/placa LQ: 1 UFC/mão LQ: 1 UFC/cm²	AOAC 21ª Ed. 2019 Método Certificate nº 051801 PE MB 014
Superfícies, equipamentos, industriais), placas de contato.	Superfície carcaças, áreas	(Swab: áreas	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/placa LQ: 1 UFC/mão LQ: 1 UFC/cm²	ISO 21528-2:2017 AOAC Intl. – OMA, método 2003.01 AFNOR 3M 01/06-09/97 PE MB 098
Superfícies, equipamentos, industriais), placas de contato.	Superfície carcaças, áreas	(Swab: áreas	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/placa LQ: 1 UFC/mão LQ: 1 UFC/cm²	AFNOR 3M 01/09-04/03A. PE MB 012
Água Bruta, Água Tratada, Água Para Consumo Humano, Água Salina/Salobra E Água Residual			Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, Métodos 9222 B, D e E. 2017.
Água Bruta, Água Tratada, Água Para Consumo Humano, Água Salina/Salobra E Água Residual			Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/100 mL LQ: 1,8 NMP/100 mL	SMWW, Métodos 9221 B, E e F. 2017.
Água Bruta, Água Tratada, Água Para Consumo Humano, Água Salina/Salobra E Água Residual			Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pelo método de membrana filtrante LQ: 1UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014
Água Bruta, Água Tratada, Água Para Consumo Humano, Água Salina/Salobra E Água Residual			Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático)	SMWW, Método 9223B 2017.
Água Bruta, Água Tratada, Água Para Consumo Humano, Água Residual			Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12	SMWW, 23ª Edição, Método 4500 H+
Água Bruta, Água Tratada, Água Para Consumo Humano, Água Residual			Determinação de Cloro Total pelo método colorimétrico com N,N-dietil-p-fenilenodiamina (DPD) LQ: 0,05 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 4500-Cl G

SOLICITAÇÃO	
☒ CREDENCIAMENTO	☐ EXTENSÃO DE ESCOPO ☐ EXCLUSÃO DE ESCOPO
☐ DESCREDENCIAMENTO Justificativa:	

RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES	
NOME E CARGO	DATA
Marco Antonio Largura – Representante Legal	24 de outubro de 2024