ANEXO I – FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO

PROTOCOLO DE SOLICITAÇÃO Nº_____
ACREDITAÇÃO CGCRE Nº **0687**

RAZÃO SOCIAL
FREITAG LABORATÓRIOS LTDA.
ENDEREÇO (Logradouro, nº, bairro, município, Estado e CEP)
RUA HERMANN BERNDT, 505 **BAIRRO INDUSTRIAL, TIMBÓ, SANTA CATARINA** **CEP 89120-000**

ÁREA DE ATIVIDADES/ ENSAIOS/ NORMAS

Área de atividade/ Produto	**Classe do ensaio/ Descrição do ensaio**	**Norma e/ou procedimento**
ÁGUA P/ CONSUMO HUMANO	Determinação de Dureza Total por Cálculo LQ: 0,100 mg/L	SMWW, 24ª Edição, – Método 2340 B
	Determinação da Cor Aparente pelo Método de Comparação Visual LQ: 5 CU	SMWW, 24ª edição, Método 2120 B
	Determinação do Gosto e Odor pelo perfil sensorial LQ: 1 de intensidade	SMWW, 24ª Edição,Método 2170 B
	Determinação de Amônia pelo método de Íon Seletivo LQ: 0,4 mg NH3/L	SMWW, 24ª edição, Método 4500 NH3 D / PR-Tb FQ 404
	Determinação de Sólidos Dissolvidos Totais por secagem a 180°C LQ: 43 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método 2540 C
	Determinação da Turbidez pelo método Nefelométrico LQ: 0,5 NTU	SMWW, 24ª edição, Método 2130 B
	Alumínio LQ: 0,050 mg Al/L Ferro LQ: 0,014 mg Fe/L Manganês LQ: 0,013 mg Mn/L Sódio LQ: 0,050 mg Na/L	SMWW, 24ª edição, Método 3030 K, 3120 B
	Determinação de Cloro Residual Livre, Total e Combinado L.Q: 0,05 mg Cl2/L	SMWW, 24° edição, Método 4500 Cl G
	Determinação de pH por Potenciometria Faixa de Trabalho: 2 a 12	SMWW, 24° edição, Método 45000 H + B
	Coliformes Totais - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 100 mL por (substrato enzimático)	SMWW, 24° Edição, Método 9223 A/B
	Coliformes Totais - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência (substrato enzimático)	PR-Tb MB 103 (Method 101298 Readycult Coliforms 100 - Merck)
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/ 100 mL	ISO 9308-1:2014
	Escherichia coli - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência (substrato enzimático)	PR-Tb MB 103 (Method 101298 Readycult Coliforms 100 - Merck)
	Escherichia coli - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 100 mL por (substrato enzimático)	SMWW, 24° Edição, Método 9223 A/B
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014
	Amostragem em rios, lagos, represas, reservatórios, sistemas alternativos de abastecimento público, poços freáticos e profundos, nascentes, minas e água doce	PR-Tb-072
	Amostragem em estação de tratamento de Águas (ETA), sistema de reservatórios, redes de distribuição, sistema alternativos de abastecimento público	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL **CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS**	Determinação qualitativa de Amido por colorimetria. Positivo/ Negativo	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.4
	Determinação de Amido Quantitativo por espectrofotometria LQ: 0,2 g/ 100 g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.6
	Determinação de Cálcio por Absorção Atômica, após digestão por microondas em Base Seca	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	LQ: 0,1 g/ 100 g	Origem Animal 2024. Método 1.9 NMKL Method nº153:1996 PR-Tb BR 018
	Determinação de Cálcio por Absorção Atômica, após digestão por microondas LQ: 0,02 g/ 100 g	NMKL Method nº153:1996 PR-Tb IN 026
	Determinação de Cloreto de Sódio por titulometria LQ: 1,2g NaCl/ 100 g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 5.5
	Determinação do Teor de líquido pelo Teste de Gotejamento (Dripping Test) LQ: 2,0% de líquido perdido em carcaça	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.27
	Determinação de Carboidratos Totais por espectrofotometria LQ: 0,2 g/ 100 g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.6
	Determinação do Índice de Peróxidos por titulometria LQ: 0,3 mEq de O2/kg de gordura	ISO 3960:2017
	Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria LQ: 1,8 g/ 100 g	ISO 1443:1973
	Determinação de Nitratos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,010 g de NaNO2/ 100 g LQ: 100 mg de NaNO2/ Kg	ISO 3091:1975
	Determinação de Nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,005 g de NaNO2/ 100 g LQ: 50 mg de NaNO2/ Kg	ISO 2918:1975
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 4,00 a 10,00	ISO 2917:1999
	Determinação do pH por método eletrométrico Faixa: 4,0 a 7,0	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.36
	Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo LQ: 1,62 g/ 100 g	ISO 1871:2009 PR-Tb BR 012
	Determinação de Nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl LQ: 1,14 g de N/ 100 g	ISO 1871:2009 PR-Tb BR 012
	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 0,7 g/ 100 g	ISO 1442:2023
	Determinação da Relação U/P Umidade/Proteína por cálculo LQ: 1,68 %	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.25
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo/Cinzas por gravimetria LQ: 0,4 g/ 100 g	ISO 936:1998
	Determinação qualitativa de Formaldeído por colorimetria.Positivo/Negativo	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2023, Método 931.08 B MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.13
	Determinação de Lipídios com Butirômetro de Gerber LQ: 5,2 g/ 100 g	NMKL Method nº181:2005
	Determinação de Fibra Alimentar Total pelo método Enzimático e Gravimetrico LQ: 3,6 %	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2023, Método 991.43 PR-Tb FQ 304
	Determinação do Valor Energético (kcal) por cálculo	ANVISA IN 75/2020 - Anexo XXII
	Determinação da Composição de Ácidos Graxos Saturados, Insaturados e Trans por Cromatografia em Fase Gasosa Gordura Saturada LQ: 1,52 g/ 100 g Gordura Insaturada LQ: 1,54 g/ 100 g Gordura Trans LQ: 0,76 g/ 100 g	PR- Tb – IN 006
	Determinação de metais por espectrometria de emissão Óptica por plasma indutivamente	PR – Tb IN 009 EN 13805:2014

	acoplado (ICP-OES)	
	Arsênio LQ: 0,061 mg As/kg	
	Cádmio LQ: 0,007 mg Cd/kg	
	Cálcio LQ 3,3262 mg Ca/kg	
	Chumbo LQ: 0,061 mg Pb/kg	
	Cobre LQ: 0,0162 mg Cu/kg	
	Cromo Total LQ: 0,0069 mg Cr/kg	
	Ferro LQ: 0,4934 mg Fe/kg	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Fósforo LQ: 2,202 mg P/kg	
	Manganês LQ: 1,6270 mg Mn/kg	
	Magnésio LQ: 0,0246 mg Mg/kg	
	Potássio LQ: 5,4838 mg K/kg	
	Selênio LQ: 0,0079 mg Se/kg	
	Sódio LQ: 11,4413mg Na/Kg	
	Zinco LQ: 2,7499 mg Zn/kg	
	Determinação da Relação U/P Umidade/Proteína por cálculo em Aves LQ: 0,30%	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.16
	Determinação do Teor de Ossos por gravimetria LQ: 8% de partículas ósseas menores que 0,5 mm	MAPA, Brasília. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2022. Método 1.27
	Determinação de Atividade de Água LQ: 0,034 Aw	ISO 18787:2017
	Determinação de Glúten por método imunoenzimático LQ: 5,0 ppm	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição, 2023, Método 2014.03
	Determinação de Ácido Sórbico pelo método de Cromatografia Líquida com detecção por UV LQ: 0,0001 g/100g de Acido Sórbico LQ: 1 mg/kg de Acido Sórbico	NMKL Method nº 124:1997
	Determinação de conservantes por cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 0,0001 g/100g de Acido Sórbico LQ: 1 mg/kg de Acido Sórbico	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.17
	Determinação de Anidrido Sulfuroso e Sulfitos por Titulometria LQ:0,010g de SO2/100g LQ: 100mg de SO2/Kg	AOAC Intl., OMA - 22ª Edição , 2023, Método 990.28 MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.7
	Determinação de nitratos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,010 g de NaNO2/ 100 g LQ: 100 mg de NaNO2/Kg	NMKL Method nº 194:2013
	Determinação de nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,005 g de NaNO2/ 100 g LQ: 50 mg de NaNO2/Kg	NMKL Method nº 194:2013
	Determinação de Cálcio por ICP-OES, após digestão por microondas em Base Seca LQ: 0,1 g/ 100 g	MAPA, Brasília - Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.9 EN 13805:2014 PR-Tb-BR 018

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL **LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS**	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,05 g de ác. Lático/ 100 g LQ: 0,06 g de ác. Lático/ 100 mL	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição, 2023, Método 947.05
	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,08 g de ác. Lático/ 100 g	ISO 11869/IDF 150:2012
	Bactérias Láticas Especificas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7889/IDF 117:2003
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611/ IDF 94:2004
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213-2:2023
	Bacillus cereus presuntivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2006
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 4831:2006
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA, Chapter 09. 5 th ed. 2015
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 7251:2005
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:2021
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017
	Bactérias mesófilas aeróbios - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias mesófilas aeróbios - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 2,38 % SAN	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.2

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL **LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS**	Determinação das Cinzas por gravimetria LQ: 0,5 g/ 100 g	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição, 2023, Método 930.30
	Determinação das Cinzas por gravimetria LQ: 0,1 g/ 100 g	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição, 2023, Método 945.46
	Determinação de Cloreto de Sódio por titulometria LQ: 0,28 g de NaCl/ 100 g	ISO 1738/IDF 12:2004
	Determinação de Extrato Seco Total (EST) / Sólidos totais por gravimetria LQ: 4,87 g/ 100 g LQ: 4,87 g/ 100 ml de Sólidos Totais	ISO 6731/IDF 21:2010
	Determinação de Sólidos não Gordurosos (SNG) por gravimetria LQ: 5,4 g/ 100 g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.18
	Determinação do Índice de Peróxidos por titulometria LQ: 1,0 mEq de O2/ kg de gordura	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.26 AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2023, Método 965.33
	Determinação de Gordura/Lipídios, com Butirômetro de Gerber LQ: 0,5 g/ 100 g	NMKL Method nº40:2005
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 4,0 a 7,0	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.36
	Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo LQ: 0,45 g/ 100 g	ISO 8968/IDF 20-1:2014 PR-Tb BR 049
	Determinação do Sólidos Totais/Extrato seco total por gravimetria LQ: 2,8 g/ 100 g de Sólidos lácteos totais LQ: 2,8 g/ 100g de Sólidos totais	ISO 6734/IDF 15:2010
	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 2,78 g/ 100 g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.40
	Determinação de sólidos Totais por gravimetria LQ: 0,86 g/ 100 g	ISO 5534/IDF 04:2004
	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 1,19 g/ 100 g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024 Método 2.40
	Determinação de Extrato seco desengordurado ESD/Sólidos Não Gordurosos (SNG) por cálculo LQ: 0,21 g/ 100 g LQ: 0,21 g de insolúveis em Éter Etílico /100 g	ISO 3727-2/IDF 80-2:2001
	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 1,01 g/ 100 g	ISO 3727-1/IDF 80-1:2001
	Determinação qualitativa de Substâncias Redutoras Voláteis (Álcool Etílico) por colorimetria. Positivo/Negativo	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.38
	Determinação qualitativa de Formaldeído por colorimetria. Positivo/Negativo	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2023, método 931.08 B MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.12
	Determinação qualitativa de Peroxidase por colorimetria. Positivo/Negativo	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.35
	Determinação qualitativa de Peróxido de Hidrogênio por colorimetria. Positivo/Negativo	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.13
	Determinação qualitativa de Amido por colorimetria. Positivo/ Negativo	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.6
	Determinação qualitativa de Fosfatase Alcalina por colorimetria. Positivo/ Negativo	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.20
	Determinação do Índice Crioscópico Faixa de Uso: - 0,422ºC a -0,621ºC	ISO 5764/IDF 108:2009 MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL **LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS**		Origem Animal 2024. Método 2.22
	Determinação qualitativa de Cloretos por colorimetria. Positivo/ Negativo	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2022. Método 2.9
	Determinação de metais por espectrometria de emissão Óptica por plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)	PR-Tb IN 009 EN 13805:2014
	Arsênio LQ: 0,061 mg As/kg LQ: 0,024 mg As/L	
	Cádmio LQ: 0,120 mg Cd/kg LQ: 0,048 mg Cd/L	
	Chumbo LQ: 0,061 mg Pb/kg LQ: 0,024 mg Pb/L	
	Cobre LQ: 0,118 mg Cu/kg LQ: 0,047 mg Cu/L	
	Cromo Total LQ: 0,122 mg Cr/kg LQ: 0,048 mg Cr/L	
	Cálcio LQ: 1,108 mg Ca/kg LQ: 0,443 mg Ca/L	
	Ferro LQ: 1,117 mg Fe/kg LQ: 0,446 mg Fe/L	
	Fósforo LQ: 2,202 mg P/kg LQ: 0,881 mg P/L	
	Manganês LQ: 0,124 mg Mn/kg LQ: 0,049 mg Mn/L	
	Magnésio LQ: 1,118 mg Mg/kg LQ: 0,047 mg Mg/L	
	Potássio LQ: 1,216 mg K/kg LQ: 0,486 mg K/L	
	Selênio LQ: 0,125 mg Se/kg LQ: 0,050 mg Se/L	
	Sódio LQ: 1,149 mg Na/kg LQ: 0,459 mg Na/L	
	Zinco LQ: 1,172 mg Zn/kg LQ: 0,468 mg Zn/L	
	Determinação de Lactose por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,050 mg/100 g	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2023, Método 984.15
	Determinação de Fibra Alimentar Total pelo método Enzimático e Gravimétrico LQ: 3,6 %	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2023, Método 991.43 PR-Tb- FQ 304
	Determinação qualitativa de Sacarose por reflectometria. Detectado/Não Detectado	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.14
	Determinação de Matéria Gorda por gravimetria LQ: 1,32g/ 100g	ISO 23318/IDF 249:2022
	Determinação de Gordura/Matéria Gorda por gravimetria LQ: 3,76g/ 100g	ISO 23318/IDF 249:2022
	Determinação de Gordura/Matéria Gorda por gravimetria LQ: 2,24g/ 100g	ISO 23318/IDF 249:2022
	Determinação do Valor Energético (kcal) por cálculo	ANVISA, IN 75/2020 - Anexo XXII

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL **LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS**	Determinação da Composição de Ácidos Graxos Saturados, Insaturados e Trans por Cromatografia em Fase Gasosa Gordura Saturada LQ: 1,75 g/ 100 g Gordura Insaturada LQ: 1,50 g/ 100 g Gordura Trans LQ: 0,54 g/ 100 g	PR- Tb – IN 006
	Determinação de Matéria Gorda por gravimetria LQ: 0,87g/ 100g	ISO 23318/IDF 249:2022
	Determinação de Gordura/Matéria Gorda por gravimetria LQ: 2,09g/ 100g	ISO 17189/IDF 194:2003
	Determinação de Lipídios Totais por gravimetria LQ: 2,09g/ 100 g	ISO 17189/IDF 194:2003
	Determinação de Matéria Gorda por gravimetria LQ: 1,69g/ 100g	ISO 23319/IDF 250:2022
	Determinação de Gordura/Matéria Gorda por gravimetria LQ: 2,41 g/100g	ISO 23318/IDF 249:2022
	Determinação da Matéria Gorda no Extrato Seco por cálculo LQ: 6,57g/ 100g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.21
	Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo em ESD LQ: 2,97 g/ 100g de ESD	ISO 8968 / IDF 20-1: 2014 MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.37
	Determinação de Particulas queimadas por método visual LQ: 7,5 mg/Disco A	ADPI, Bulletin 916, 2002
	Determinação de Galactose por Método Enzimático LQ: 49,640 mg/100 g	AOAC Intl., OMA, - 22ª Edição , 2023, Método 984.15
	Determinação do índice de Insolubilidade/solubilidade por método visual LQ: 0,50 ml (24ºC)	ISO 8156 / IDF 129:2005 MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.25
	Determinação do Extrato seco total (EST) por gravimetria LQ: 4,87 g/ 100 g	ISO 2920 / IDF 58:2004 MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.19
	Determinação de Ácido Sórbico pelo método de Cromatografia Líquida com detecção por UV. LQ: 1 mg/kg de Acido Sórbico LQ: 0,0001 g/100g de Acido Sórbico	ISO 9231 / IDF 139:2008
	Determinação de conservantes por cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 1 mg/kg de Acido Sórbico LQ: 0,0001 g/100g de Acido Sórbico	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.15
	Determinação de Extrato Seco Desengordurado (ESD) por cálculo LQ: 5,4 g/ 100 g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.18
	Determinação de Extratro seco Desengordurado (ESD) / Sólidos lácteos não Gordurosos por cálculo LQ: 5,4 g/ 100 g de Sólidos lácteos não Gordurosos	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.18
	Determinação de Acidez por titulometria LQ 3,2 mL NaOH 0,1N/10g de SNG	ISO 6091 / IDF 86:2010
	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,55 milimoles/100g de matéria gorda	ISO 1740 / IDF 6:2004
	Determinação de açúcares por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ: 0,125 g/100g de Glicose LQ: 0,125 g/100g de Sacarose LQ: 0,125 g/100g de Frutose LQ: 0,025 g/100g de Lactose LQ: 0,125 g/100g de Galactose	PR-Tb IN 035
	Determinação da densidade relativa a 15ºC por densímetro automático Faixa: 1,025 g/mL a 1,040 g/mL Faixa: 1,025 g/cm3 a 1,040 g/cm3	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.10

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL **LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS**	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 0,49 g/ 100 g	ISO 5537 / IDF 26:2023
	Determinação do índice CMP (caseinomacropeptídeos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por UV LQ: 20 mg/L	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.23 e 2.24
	Determinação de açúcares por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ: 0,125 g/100g de Sacarose LQ: 0,125 g/100g de Lactose	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.28
	Determinação de Atividade de Água LQ: 0,034 Aw	ISO 18787:2017
	Determinação de Glúten por método imunoenzimático LQ: 5,0 ppm	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2023, Método 2014.03
	Esterilidade Comercial - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência - pH ≥ 4,6 Pré-incubação à 36 ± 1ºC. Sem Alteração/Com Alteração Pré-incubação à 55 ± 1ºC. Sem Alteração/Com Alteração Mesófilos aeróbios. Negativo/Positivo Mesófilos anaeróbios. Negativo/Positivo Termófilos aeróbios. Negativo/Positivo Termófilos anaeróbios. Negativo/Positivo	MAPA, Brasília. Manual de Métodos Oficiais p/ Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 4
	Enterotoxina estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (Presença/Ausência)	AOAC Intl., OMA 22ª Edição, 2023, Método 2007.06
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/ g LQ: 1 UFC/ mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/06-09/97
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (Presença/Ausência)	AOAC Intl., OMA 22 ª Edição, 2023, Método 2004.02
	Tipificação de Salmonella enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. (Presença/Ausência)	ISO 22174:2022 PR-Tb MB 100
	Tipificação de Salmonella typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. (Presença/Ausência)	ISO 22174:2022 PR-Tb MB 100
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	Nordval 042
	Estafilococos coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 6888-3:2003
	Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	AOAC RI PTM 081001
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	ISO 16649-2:2001
	Listeria monocytogenes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290-2: 2017
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	AFNOR Certificate Number BKR 23/11-12/18

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL **LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS**	LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência)	ISO 22174:2022 / PR-Tb-MB 075
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência)	ISO 22174:2022 / PR-Tb-MB 027
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	NordVal 033
	Salmonella spp - Determinação Qualitativa pela técnica de imunoensaio (Presença/Ausência)	AOAC Intl., OMA 22 ª Edição, 2023, Método 2011.03
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL **PRODUTOS DA COLMÉIA**	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa : 4,00 a 7,00	ABNT NBR 15714-6:2016
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	ISO 16649-2:2001
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /Ml	AFNOR Certificate Number BKR 23/11-12/18
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 4831:2006
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA, Chapter 09. 5 th ed. 2015
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 7251:2005
	Bactérias mesófilas aeróbios - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
	Determinação de Cinzas/Resíduo Mineral Fixo por gravimetria LQ: 0,3 g/ 100 g	ABNT NBR 15714-3:2009
	Determinação da Acidez Livre por titulometria LQ: 6,9 mEq/ kg	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2023, Método 962.19
	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Óptica por Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-OES)	PR-Tb IN 009 AOAC Intl. OMA, 22ª Edição, 2023, Método 2011.14
	Arsênio LQ: 0,1 mg As/kg	
	Cádmio LQ: 0,05 mg Cd/kg	
	Chumbo LQ: 0,5 mg Pb/kg	
	Cromo Total LQ: 0,5 mg Cr/kg	
	Cobre LQ: 1,5 mg Cu/kg	
	Determinação de Insolúveis por gravimetria LQ: 0,1 g/ 100 g	ABNT NBR 15714-5:2009

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL **PRODUTOS DA COLMÉIA**	Determinação da Atividade Diastásica por espectrofotometria UV-Vis LQ: 3,7 Gothe	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2023, Método 958.09
	Determinação de Hidroximetilfurfural por espectrofotometria UV-Vis LQ: 2,5 mg de HMF/ kg	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2023, Método 980.23
	Determinação de sacarose, glicose e frutose por Cromatografia Líquida com detecção por índice de refração LQ: 0,125 g/100g de Frutose LQ: 0,125 g/100g de Glicose LQ: 0,125 g/100g de Sacarose	AOAC Intl., OMA - 22ª Edição , 2023, Método 977.20
	Determinação de Açucares Redutores por Cromatografia Líquida com detecção por índice de refração LQ: 0,1 g/100g de Açúcares redutores	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 3.3 PR-Tb BR 105 AOAC Intl., OMA - 22ª Edição , 2023, Método 977.20
	Determinação de Sacarose Aparente por Cromatografia Líquida com detecção por índice de refração LQ: 0,1 g/100g de Sacarose Aparente	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 3.18 PR-Tb BR 105 AOAC Intl., OMA - 22ª Edição , 2023, Método 977.20
	Determinação de Umidade por refratometria LQ: 13 a 25 %	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2023, Método 969.38 B
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL **OVOS E DERIVADOS**	Determinação de Gordura/Lipídios por gravimetria LQ: 2,89 g/ 100 g	AOAC Intl., OMA,, 22ª Edição , 2023, Método 925.32
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 4,00 a 7,00	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.36 PR-Tb BR 032
	Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo LQ: 1,62 g/ 100 g	ISO 1871:2019 PR-Tb BR 012
	Determinação de Sólidos Totais por gravimetria LQ: 0,39g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª Edição , 2023, Método 925.30
	Determinação de Cinzas/Resíduo Mineral Fixo por Gravimetria LQ: 0,3 g/ 100 g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 4.4
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 4831:2006
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA, Chapter 09. 5 th ed. 2015
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 7251:2005
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	ISO 21528-2:2017
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	ISO 6888-1:2021
	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (Presença/Ausência)	AOAC Intl., OMA 22 ª Edição, 2023, Método 2007.06
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL **OVOS E DERIVADOS**	Bactérias mesófilas aeróbios - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias mesófilas aeróbios - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (Presença/Ausência)	AOAC Intl., OMA 22 ª Edição, 2023, Método 2011.03
	Tipificação de Salmonella typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. (Presença/Ausência)	ISO 22174:2022 PR-Tb MB 100
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	Nordval 042
	Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	AOAC RI PTM 081001
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/ g LQ: 1 UFC/ mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/06-09/97
	Tipificação de Salmonella enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. (Presença/Ausência)	ISO 22174:2022 PR-Tb MB 100
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	AFNOR Certificate Number BKR 23/11-12/18
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	ISO 16649-2:2001
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência)	ISO 22174:2022 / PR-Tb-MB 075
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	NordVal 033
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 6888-3:2003
	Determinação Valor Energético (kcal) por cálculo	ANVISA, IN 75/2020 - Anexo XXII
	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Óptica por Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-OES)	PR – Tb IN 009 EN 13805:2014
	Arsênio LQ: 0,061 mg As/kg	
	Cádmio LQ: 0,120 mg Cd/kg	
	Chumbo LQ: 0,061 mg Pb/kg	
	Cálcio LQ: 2,115 mg Ca/kg	

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL **OVOS E DERIVADOS**	Ferro LQ: 0,151 mg Fe/kg	
	Manganês LQ: 0,203 mg Mn/kg	
	Magnésio LQ: 0,010 mg Mg/kg	
	Potássio LQ: 1,574 mg K/kg	
	Selênio LQ: 0,125 mg Se/kg	
	Sódio LQ: 5,943 mg Na/kg	
	Zinco LQ: 3,464 mg Zn/kg	
	Determinação de Fibra Alimentar Total pelo método Enzimático e Gravimetrico LQ: 3,6 %	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2023, Método 991.43 PT-Tb FQ 304
	Determinação da Composição de Ácidos Graxos Saturados e Insaturados por Cromatografia em Fase Gasosa Gordura Saturada LQ: 0,73 g/ 100 g Gordura Insaturada LQ: 0,84 g/ 100 g	PR- Tb – IN 006
	Determinação de Atividade de Água LQ: 0,034 Aw	ISO 18787:2017
	Determinação de Glúten por método imunoenzimático LQ: 5,0 ppm	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2023, Método 2014.03
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL **PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA**	Determinação de Bases Voláteis por titulometria LQ: 5 mg de N/ 100 g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 5.4
	Determinação do Cloreto de Sódio por titulometria LQ: 3,3 g de NaCl/ 100 g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 5.5
	Determinação do Índice de Peróxidos por titulometria LQ: 0,3 mEq de O2/ kg de gordura	ISO 3960:2017
	Determinação de Nitratos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,010 g de NaNO2/ 100 g LQ: 100 mg de NaNO2/ Kg	ISO 3091:1975
	Determinação de Nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,005 g de NaNO2/ 100 g LQ: 50 mg de NaNO2/Kg	ISO 2918:1975
	Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo LQ: 1,62 g/ 100 g	ISO 1871:2009 PR-Tb BR 012
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 4,00 a 10,00	ISO 2917:1999
	Determinação de Cinzas/Resíduo Mineral Fixo por gravimetria LQ: 0,4 g/ 100 g	ISO 936:1998
	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 0,7 g/ 100 g	ISO 1442:1997 AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2023, Método 950 46B Codex Stan 167-1989
	Determinação da Relação U/P Umidade/Proteína por cálculo LQ: 1,68%	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 5.21
	Determinação de Desglaciamento por gravimetria LQ: 11 %	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 5.7
	Determinação de Valor Energético (kcal) por cálculo	ANVISA, IN 75/2020 - Anexo XXII
	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,7 g de ác. Oleico/ 100 g	ISO 660:2020
	Determinação de Fibra Alimentar Total pelo método Enzimático e Gravimétrico LQ: 3,6 %	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2022, Método 991.43 PR-Tb FQ 304

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL **PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA**	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Óptica por Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-OES)	PR – Tb IN 009 EN 13805:2014
	Arsênio LQ: 0,061 mg As/kg	
	Cádmio LQ: 0,007 mg Cd/kg	
	Chumbo LQ: 0,061 mg Pb/kg	
	Cobre LQ: 0,012 mg Cu/kg	
	Cromo Total LQ: 0,005 mg Cr/kg	
	Cálcio LQ: 0,982 mg Ca/kg	
	Ferro LQ: 0,076 mg Fe/kg	
	Manganês LQ: 0,576 mg Mn/kg	
	Magnésio LQ: 0,017 mg Mg/kg	
	Mercúrio LQ: 0,004 mg Hg/ kg	
	Potássio LQ: 4,032 mg K/kg	
	Selênio LQ: 0,009 mg Se/kg	
	Sódio LQ: 5,821 mg Na/kg	
	Zinco LQ: 0,072 mg Zn/kg	
	Determinação de Fósforo LQ: 0,54 g P2O5/ kg	ISO 13730: 1996
	Determinação de Atividade de Água LQ: 0,034 Aw	ISO 18787:2017
	Determinação de Glúten por método imunoenzimático LQ: 5,0 ppm	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2023, Método 2014. 03
	Determinação de Histamina por Cromatografia Líquida, com detecção por diodo LQ: 5 mg/kg	NMKL Method nº196:2013
	Determinação de Amido por espectrofotometria LQ: 0,2 g/100g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.6
	Determinação qualitativa de Formaldeído por colorimetria Positivo ou Negativo	AOAC Intl., OMA 22ª Edição 2022, método 931.08 B MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 5.8
	Determinação de Histamina por cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 5 mg/kg	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 5.14
	Determinação de Anidrido Sulfuroso e Sulfitos por Titulometria LQ: 0,010g de SO2/100g LQ: 100mg de SO2/Kg	AOAC Intl., OMA - 22ª Edição , 2023, Método 990.28 MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 5.3
	Determinação de Fósforo por Espectrometria de Emissão Óptica por Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-OES) LQ: 0,01 g P2O5/ kg	ISO 23776:2020 PR-Tb IN 036
	Determinação de nitratos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,010 g de NaNO2/ 100 g LQ: 100 mg de NaNO2/Kg	NMKL Method nº 194:2013
	Determinação de nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,005 g de NaNO2/ 100 g LQ: 50 mg de NaNO2/Kg	NMKL Method nº 194:2013

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL **PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA**	Determinação de Sódio e Potássio, por Espectrometria de Absorção Atômica	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2023, Método 969.23
	Potássio LQ: 10 mg k/ 100 g	
	Sódio LQ: 5 mg Na/ 100 g	
	Coliformes Totais e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2023, Método 998.08
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA, Chapter 09. 5 th ed. 2015
	Enterobacteriaceae -Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	ISO 21528-2:2017
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	ISO 6888-1:2021
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017
	Bactérias mesófilas aeróbios - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/	ISO 4833-1:2013
	Bactérias mesófilas aeróbios - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	Bacillus cereus presuntivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2
	Esterilidade Comercial - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência - pH ≥ 4,6 Pré-incubação à 36 ± 1ºC. Sem Alteração/Com Alteração Pré-incubação à 55º ± 1ºC. Sem Alteração/Com Alteração Mesófilos aeróbios. Negativo/Positivo Mesófilos anaeróbios. Negativo/Positivo Termófilos aeróbios. Negativo/Positivo Termófilos anaeróbios. Negativo/Positivo	MAPA, Brasília. Manual de Métodos Oficiais p/ Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 4
	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (Presença/Ausência)	AOAC Intl., OMA 22 ª Edição, 2023, Método 2007.06
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (Presença/Ausência)	AOAC Intl., OMA 22 ª Edição, 2023, Método 2004.02
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (Presença/Ausência)	AOAC Intl., OMA 22 ª Edição, 2023, Método 2011.03
	Tipificação de Salmonella enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	ISO 22174:2022 PR-Tb MB 100

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL **PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA**	(Presença/Ausência)	
	Tipificação de Salmonella typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. (Presença/Ausência)	ISO 22174:2022 PR-Tb MB 100
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência)	ISO 22174:2022 / PR-Tb-MB 075
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência)	ISO 22174:2022 / PR-Tb-MB 027
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	Nordval 042
	Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	AOAC RI PTM 081001
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 7251:2005
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL **CARNES** **PRODUTOS CÁRNEOS**	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC /g LQ: 1 UFC /mL	ISO 21527 – 1 e 2:2008
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	ISO 15213-1:2023
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência)	ISO 22174:2022 / PR-Tb-MB 075
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	Nordval 042
	Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC RI PTM 081001
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/ g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/06-09/97
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	ISO 15213-2:2023
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2
	Coliformes Totais e Escherichia coli -	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição , 2023,

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação quantitativa pela técnica de inoculação contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	Método 998.08
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number BKR 23/11-12/18
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	Bacillus cereus presuntivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	ISO 7932:2004
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 6888-3:2003
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência)	ISO 22174:2022 / PR-Tb-MB 075
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência)	ISO 22174:2022 / PR-Tb-MB 027
	Tipificação de Salmonella enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de Sorotipificação (Presença/Ausência)	ISO 6579-3:2014
	Tipificação de Salmonella typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de Sorotipificação (Presença/Ausência)	ISO 6579-3:2014
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	NordVal 033
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	Nordval 042 / PR-Tb-MB-226
	Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA - 22ª Edição , 2023, Método 2003.11
	Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC RI PTM 081001
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/Ml	ISO 4831:2006
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA, Chapter 09. 5 th ed. 2015
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 7251:2005
	Enterobacteriaceae -Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	LQ: 1 UFC /mL	
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	ISO 6888-1:2021
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1: 2017
	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
	Esterilidade Comercial - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência - pH ≥ 4,6 Pré-incubação à 36 ± 1ºC. Sem Alteração/ Com alteração Pré-incubação à 55º ± 1ºC. Sem Alteração/Com Alteração Mesófilos aeróbios. Negativo/Positivo Mesófilos anaeróbios. Negativo/Positivo Termófilos aeróbios. Negativo/Positivo Termófilos anaeróbios. Negativo/Positivo	MAPA, Brasília. Manual de Métodos Oficiais p/ Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método.4
	Listeria monocytogenes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290-2:2017
	Enterotoxinas Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. (Presença/ Ausência)	AOAC Intl., OMA 22 ª Edição, 2023, Método 2007.06
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (Presença/Ausência)	AOAC Intl., OMA 22 ª Edição, 2023, Método 2004.02
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (Presença/Ausência)	AOAC Intl., OMA 22 ª Edição, 2023, Método 2011.03
	Tipificação de Salmonella enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. (Presença/Ausência)	ISO 22174:2022 PR-Tb MB 100
	Tipificação de Salmonella typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. (Presença/Ausência)	ISO 22174:2022 PR-Tb MB 100
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação das cinzas por gravimetria LQ: 0,1 g/ 100 g	ISO 5545/IDF 90:2008
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de colágeno por especrofotometria LQ: 0,75 g/100g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.11 AOAC Intl., OMA - 22ª Edição 2023, Método 990.26
	Determinação do Nitrito Residual (NaNO2 + NaNO3) - quantidade máxima residual por cálculo LQ: 37,40 mg/kg	PR-Tb BR 129
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de Extrato seco por gravimetria LQ: 1,98 g/100 mL	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 3.14
	Determinação do Teor alcoólico por densimetria LQ: 9,3 ºGL	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 3.19 AOAC Intl., OMA - 22ª Edição 2023, Método 983.12
	Determinação de compostos Flavonóides por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,74 g de quercetina/100g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 3.8

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL **PRODUTOS DA COLMÉIA**	Determinação de compostos Fenólicos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,2 g de ácido gálico/100g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 3.6
	Determinação do ponto de fusão com tubo capilar por termometria Faixa: 20,0 ºC a 80,0 ºC	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 3.15 ISO 6321:2021
	Determinação do Índice de acidez por titulometria LQ : 10 mg de KOH/g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 3.10
	Determinação do Índice de ésteres por titulometria LQ : 40 mg de KOH/g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 3.10
	Determinação do Índice de relação ésteres e acidez por cálculo LQ : 1,0 %	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 3.10
	Determinação do ponto de saponificação turva por termometria Faixa: 35 ºC a 80 ºC	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 3.16
	Determinação de Cinzas/Resíduo Mineral Fixo por Gravimetria LQ: 2 g/ 100 g na base seca	ABNT NBR 15714-3:2009 PR-Tb BR 084
	Determinação de Gordura/Lipídios por gravimetria LQ: 1,0 g/ 100 g na base seca	AOAC Intl., OMA, - 22ª Edição , 2023, Método 963.15 PR-Tb BR 033
	Determinação de Açucares Totais por Cromatografia Líquida com detecção por índice de refração LQ: 5,0 g/100g na base seca	AOAC Intl., OMA - 22ª Edição , 2023, Método 977.20 PR-Tb BR 105
	Determinação de Fibra Bruta por gravimetria LQ: 1 g/ 100 g na base seca	ISO 6865:2000 PR-Tb BR 062
	Determinação da Acidez Livre por titulometria LQ: 10 mEq/ kg	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2023, Método 962.19 PR-Tb BR 085
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa : 4,00 a 7,00	ABNT NBR 15714-6:2016 PR-Tb BR 066
	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 2 g/ 100 g	AOAC Intl., OMA, - 22ª Edição , 2023, Método 969.38 A PR-Tb BR 083
	Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo LQ: 4 g/ 100 g na base seca	ISO 1871:2019 PR-Tb BR 012

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

RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES	
NOME E CARGO	DATA
ALEXANDRE ROCHA FREITAG FILHO - CEO	**07/10/2024**