

ANEXO I – FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO

PROTOCOLO DE SOLICITAÇÃO Nº _____
ACREDITAÇÃO CGCRE Nº 0914

RAZÃO SOCIAL		
LGQ LABORATORIO LTDA		
ENDEREÇO (Logradouro, nº, bairro, município, Estado e CEP)		
Avenida Antônio Silvio Barbieri, Nº1212, bairro Guanabara, Francisco Beltrão, Paraná – CEP 85603-000		
ÁREA DE ATIVIDADES/ ENSAIOS/ NORMAS		

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS EBEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos da pesca	ENSAIOS BIOLÓGICOS Listeria spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR Certificate (BIO 12/02-06/94)PA-MB 067
	Enterotoxina estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2007.06
	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2013.01 AFNOR Certificate Nº BIO-12/32-10/11
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017 Emenda 2020
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g	ISO 4831:2006
	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/06-09/97 PA-MB 061
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 01/09-04/03 PA-MB 068
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR 12/16-09/05 AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2011.03
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:2023

AREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS EBEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Pescados e produtos da pesca CONTINUAÇÃO	<i>Estafilococos</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1 NMP/g	ISO 6888-3:2003
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0.3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Bolores e leveduras- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Atividade de água >0,95. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2015 - Emenda 2022 CMMEF Capítulo 8. Itens 8.1 a 8.7 e 8.72.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2013 – Emenda 2022
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	<i>Pseudomonas spp.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 13720:2010
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria Monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência.	ISO 11290-1:2017

ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> <i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR 12/11-03/04 AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2004.02
--	--	--

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ORIGEM ANIMAL - Pescados e produtos da pesca CONTINUAÇÃO	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2020
	Detecção de <i>Salmonella</i> Typhimurium e <i>Salmonella</i> Enteritidis pela técnica presença/ ausência.	ISO 6579-3: 2004
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e produtos cárneos	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> <i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR Certificate (BIO 12/02- 06/94) PA-MB 067
	Enterotoxina estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2007.06
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2013.01 AFNOR Certificate Nº BIO-12/32- 10/11

AREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e produtos Cárneos CONTINUAÇÃO	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g	ISO 4831:2006
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/06-09/97 PA-MB 061
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/09-04/03 PA-MB 068
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência.	ISO 6579-1:2017 – Emenda 2020
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR 12/16-09/05 AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2011.03
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:2023
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e produtos Cárneos	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> <i>Estafilococos</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos(NMP). LQ: 1 NMP/g	ISO 6888-3:2003
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência.	ISO 6888-3:2003
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Métodos 2003.11
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 991.14
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 998.08

	LQ: 10 UFC/g	
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).	ISO 16649-3:2015
	LQ: 0 NMP/g	ISO 7251:2022

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e produtos Cárneos CONTINUAÇÃO	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR Certificate Number BIO 12/25-05/09 AOAC Intl.; OMA, 22ª edição – Método 060903
	Esterilidade Comercial – Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência – pH ≥4,6. LQ: 10 UFC/g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Capítulo 9
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C PA-MB 13
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Capítulo 7
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89C AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 990.12
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Atividade de água <0,95. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Atividade de água >0,95.	ISO 21527-2:2008

	LQ: 10 UFC/g	
--	--------------	--

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e produtos Cárneos CONTINUAÇÃO	ENSAIOS BIOLÓGICOS Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2015 - Emenda 2022 CMMEF Capítulo 8. Itens 8.1 a 8.7 e 8.72.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2013 - Emenda 2022
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	<i>Pseudomonas spp.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 13720:2010
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria Monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR 12/11-03/04 AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2004.02
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2020
	Detecção de <i>Salmonella</i> Typhimurium e <i>Salmonella</i> Enteritidis pela técnica presença/ ausência.	ISO 6579-3: 2004
	<i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR Certificate (BIO 12/02-06-94) PA-MB 067

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Ovos e derivados	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Enterotoxina estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2007.06
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2013.01 AFNOR Certificate N° BIO-12/32-10/11
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 01/06-09/97 PA-MB 061
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 01/09-04/03 PA-MB 068
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017 – Emenda 2020
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR 12/16-09/05 AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2011.03
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:2023
	<i>Estafilococos</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos(NMP). LQ: 1 NMP/g LQ: 1 NMP/mL	ISO 6888-3:2003
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência.	ISO 6888-3:2003
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1 NMP/g LQ: 1 NMP/mL	ISO 16649-3:2015

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Ovos e derivados CONTINUAÇÃO	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR Certificate Number BIO 12/25-05/09 AOAC Intl.; OMA, 22ª edição Método 060903
	Esterilidade Comercial – Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência – pH ≥4,6.	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Capítulo 9
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C PA-MB 13
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Capítulo 7
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2006
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89C AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 990.12
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – 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, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	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

	Bolores e leveduras- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Atividade de água >0,95. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-2:2008
--	--	------------------

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Ovos e derivados CONTINUAÇÃO	ENSAIOS BIOLÓGICOS Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2015 Emenda 2022 CMMEF Capítulo 8. Itens 8.1 a 8.7 e 8.72.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-2:2013 - Emenda 2022
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213:2003
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004
	<i>Pseudomonas spp.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 13720:2010
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria Monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR 12/11-03/04 AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2004.02
	<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 11290-2:2020
	Deteção de Salmonella Typhimurium e Salmonella Enteritidis pela técnica presença/ ausência.	ISO 6579-3: 2004
	Bolores e leveduras - Contagem por Inoculação em Profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92.
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017 – Emenda 2020

AREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR 12/16-09/05 AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2011.03
	<i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR Certificate (BIO 12/02- 06-94) PA-MB 067
	Enterotoxina estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2007.06
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2013.01 AFNOR Certificate N° BIO-12/32- 10/11
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Produtos da Colméia (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS BIOLÓGICOS Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g	ISO 4831:2006
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade . LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/06-09/97 PA-MB 061
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR 01/09-04/03 PA-MB 068
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2020
	Detecção de <i>Salmonella Typhimurium</i> e <i>Salmonella Enteritidis</i> pela técnica presença/ ausência.	ISO 6579-3: 2004

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS LÁCTEOS - Leite - Produtos lácteos	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017 – Emenda 2020
	<i>Salmonella spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR 12/16-09/05 AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2011.03
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:2023
ALIMENTOS E BEBIDAS LÁCTEOS - Leite - Produtos lácteos CONTINUAÇÃO	ENSAIOS BIOLÓGICOS <i>Estafilococos</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos(NMP). LQ: 1 NMP/g LQ: 1 NMP/mL	ISO 6888-3:2003
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência.	ISO 6888-3:2003
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2006
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 991.14
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/02-09/89C PA-MB 13
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Capítulo 7
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006
	Coliformes Totais, Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - 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, 9.24, 9.4, 9.71 a 9.72 e 9.92.

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<i>Pseudomonas spp.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 13720:2010
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
ALIMENTOS E BEBIDAS LÁCTEOS - Leite - Produtos lácteos (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS BIOLÓGICOS Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 990.12 AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89C
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2015 Emenda 2022
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-2:2013 Emenda 2022 CMMEF Capítulo 8. Itens 8.1 a 8.7 e 8.73.
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213:2003
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR 12/11-03/04 AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2004.02
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 997.02
	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

	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611:2004
--	---	---------------

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ÁREA DE ATIVIDADE / ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	ENSAIOS BIOLÓGICOS
MEIO AMBIENTE LÁCTEOS - Água tratada - Produtos lácteos (CONTINUAÇÃO) consumo humano	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 9308-1:2014. Part 1 SMWW 24ª Edição, Método 9222 B.e.H. ISO 7251:2022
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g	
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/mL LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2003.08
-	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 01/09-04/03 PA-MB 068
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 01/06-09/97 PA-MB 061
	Enterotoxina estafilocócica – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 2007.06
	<i>Listeria spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR Certificate (BIO 12/02-06-94) PA-MB 067
	<i>Salmonella spp</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição - Método 2013.01 AFNOR Certificate N° BIO 12/32- 10/11
ALIMENTOS E BEBIDAS LÁCTEOS - Iogurte	ENSAIOS BIOLÓGICOS Bactérias lácticas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7889:2003

ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e Produtos cárneos	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de cálcio por titulometria. LQ: 0,07g/100g – Base úmida LQ: 0,1g/100g – Base Seca	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 983.19 MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.9
	Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber. LQ: 1,0g/100g	NMKL 181:2005
	Determinação de relação umidade/proteína por cálculo.	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.16
	Determinação do teor de líquido pelo teste de gotejamento (dripping test)	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.28
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 0,001g/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.3 NMKL 124:1997
	Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 0,001g/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.2 NMKL 124:1997
	Determinação de fósforo por espectrofotometria UV-Vis. LQ: 0,97g P ₂ O ₅ /kg	ISO 13730:1996
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria. LQ: 0,3g NaCl/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.10
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e Produtos Cárneos (CONTINUAÇÃO)	Determinação de atividade de água. Faixa: 0 a 1Aw	ISO 18787:2019
	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,44g/100g – Proteína	ISO 1871:2009 MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.24

AREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria. LQ: 0,3mEq O ₂ /kg	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.18 ISO 3960:2017
	Determinação de sódio por espectrometria de emissão atômica por chama. LQ: 5,0mg/kg	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 5.24 AOAC Intl., OMA, 22ª Edição – Método 969.23
	Determinação de potássio por espectrometria de emissão atômica por chama. LQ: 5,0mg/kg	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 5.20 AOAC Intl., OMA, 22ª Edição – Método 969.23
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria. LD: 0,04g/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 931.08 B
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) pelo método gravimétrico. LQ: 0,21g/100g	ISO 936:1998
	Determinação de umidade por gravimetria. LQ: 0,45g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria . LQ: 2,2g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	ISO 2917:1999
	Determinação de Nitrato por espectrofotometria UV-Vis. LQ: 0,002g/100g NaNO ₂	NMKL 194:2013
	Determinação de Nitrito por espectrofotometria UV-Vis. LQ: 0,001g/100g NaNO ₂	NMKL 194:2013
	Relação umidade/proteína pelo método de cálculo	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 1.25
	Determinação de bases voláteis totais por titulometria. LQ: 5,00mg/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 5.5
	Determinação de acidez pelo método titulométrico. LQ: 0,09 SAN%	PA-FQ 146
	Determinação de acidez pelo método titulométrico. LQ: 0,52 mg KOH/g	ISO 660:2009

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Pescados e Produtos da pesca	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de amido e carboidratos totais pelo método Espectrofotométrico LQ: 0,74g/100g – Amido LQ: 0,8g/100g – Carboidratos totais	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.6
	Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber. LQ: 1,0g/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 5.17 NMKL 181:2005
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 0,001g/100g – Ácido sórbico	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.3 NMKL 124:1997
	Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 0,001g/100g – Ácido benzóico	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.2 NMKL 124:1997
	Determinação de sódio por fotometria de chama. LQ: 5,0mg/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 5.24 AOAC Intl., OMA, 22ª Edição – Método 969.23
	Determinação de potássio por fotometria de chama. LQ: 5,0mg/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 5.20 AOAC Intl., OMA, 22ª Edição – Método 969.23
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria. LQ: 0,3g NaCl/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 5.6
	Determinação de atividade de água. Faixa: 0 a 1Aw	ISO 18787:2019
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,44g/100g – Proteína	ISO 1871:2009 MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 5.21
	Determinação qualitativa de amido com lugol. LD: 0,04g/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.4

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Pescados e Produtos da pesca CONTINUAÇÃO	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria. LD: 0,04g/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 931.08 B
	Determinação de fósforo por espectrofotometria UV-Vis. LQ: 0,97g P2O5/kg	ISO 13730:1996
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria. LQ: 0,3mEq O2/kg	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 5.16 ISO 3960:2017
	Determinação de desglaciamento por gravimetria. LQ: 0,5g/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 5.8
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) pelo método gravimétrico. LQ: 0,21g/100g	ISO 936:1998
	Determinação de umidade por gravimetria. LQ: 0,45g/100g	ISO 1442:1997
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	ISO 2917:1999
	Determinação de acidez pelo método titulométrico. LQ: 0,52 mg KOH/g	ISO 660:2009
	Determinação de Nitrato por espectrofotometria UV-Vis. LQ: 0,002g/100g NaNO2	NMKL 194:2013
	Determinação de Nitrito por espectrofotometria UV-Vis. LQ: 0,001g/100g NaNO2	NMKL 194:2013
	Relação umidade/proteína pelo método de cálculo.	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 5.22
	Determinação de cálcio pelo método titulométrico. LQ: 0,07g/100g – Base úmida LQ: 0,1g/100g – Base seca	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 983.19 MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 1.9
	Determinação de bases voláteis totais por titulometria. LQ: 5,00mg/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 5.5

AREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u> - Ovos e derivados	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria. LQ: 2,2g/100g	ISO 1443:1973
	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de lipídios/gordura por gravimetria. LQ: 2,25g/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 925.32
	Determinação de atividade de água. Faixa: 0 a 1Aw	ISO 18787:2019
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,44g/100g – Proteína	ISO 1871:2009 MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 4.3
	Determinação de sólidos totais por gravimetria. LQ: 1,02g/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 925.30
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 4.2
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) pelo método gravimétrico. LQ: 0,21g/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 4.4

AREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL Mel	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de atividade de água. Faixa: 0 a 1Aw	ISO 18787:2019
	Determinação de atividade diastásica pela escala Goethe. LQ: 8,0 DN	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição – Método 958.09
	Determinação de acidez por titulometria. LQ: 2,26mEq/kg – Acidez total LQ: 1,79mEq/kg – Acidez livre	AOAC Int., OMA, 22ª edição – Método 962.19
	Determinação de umidade por refratometria. Faixa: 13 a 25%	AOAC Int., OMA, 22ª edição – Método 969.38
	Determinação de insolúveis por gravimetria. LQ: 0,01g/100g	ABNT NBR 15714-5:2009
	Determinação de resíduo mineral por gravimetria. LQ: 0,19g/100g	ABNT NBR15714-3:2009
	Determinação de sacarose, frutose e glicose por cromatografia líquida com detecção de índice de refração. LQ: 0,01g/100g – Sacarose LQ: 0,01g/100g – Glicose LQ: 0,01g/100g – Frutose	AOAC Int., OMA, 22ª edição – Método 977.20
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	PA-FQ 054

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Própolis e pólen	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de resíduo mineral por gravimetria. LQ: 0,19g/100g	ABNT NBR16956-3:2021
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Leite fluído</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de densidade relativa a 15°C por densímetro automático. Faixa: 0,001 a 2,000g/cm³	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.11
	Determinação qualitativa de sacarose por reflectometria. LD: 0,25g/L	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, , 2022 – Método 2.15
	Determinação de peróxido de hidrogênio por colorimetria. LD: 0,25mL/L	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.15
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Leite fluído (CONTINUAÇÃO)</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,45g/100g – Proteína LQ: 0,86g/100g – Proteína no extrato seco desengordurado (P-ESD) LQ: 0,86g/100g – Proteína na base seca (P-BS)	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.37
	Determinação de caseínomacropéptídeos (CMP) por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 10mg/L	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.24
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 4,72mg/kg – Ácido sórbico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 5,11mg/kg – Ácido benzóico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria. LQ: 0,21g/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 945.46 PA-FQ 082
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.36
	Determinação qualitativa de amido pelo método com Lugol.	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.6

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de lipídios com hidrólise ácida por butirômetro. LQ: 0,4g/100g	NMKL 40:2005
	Determinação de lipídios pelo método gravimétrico. LQ: 0,67g/100g	ISO 1211:2010 [IDF 01:2010]
	Determinação de Índice crioscópico por crioscopia. Faixa de uso 0,000°C a -0,621°H	ISO 5764:2009 [IDF 108:2009]
	Determinação de peroxidase por colorimetria.	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.35
	Determinação de fosfatase alcalina por colorimetria.	Determinação de fosfatase alcalina por colorimetria.
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco (MGES), lipídios totais. LQ: 0,67g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.22 ISO 1211:2010 [IDF 01:2010]
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL -</u> Leite fluído (CONTINUAÇÃO)	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de extrato seco total (EST) pelo método gravimétrico. LQ: 1,02g/100g	ISO 6731:2010 [IDF 21:2010]
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD), e sólidos não gordurosos (SNG) pelo método gravimétrico. LQ: 0,10g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.19
	Determinação de acidez por titulometria. LQ: 0,11g ác láctico/100mL	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição – Método 947.05
	Determinação qualitativa de cloreto por colorimetria	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.9
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 931.08 B
	Determinação qualitativa de substâncias redutoras voláteis (álcool etílico) por colorimetria.	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.38
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL -</u> Creme de leite	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de acidez por titulometria. LQ: 0,08g ác láctico/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 947.05

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Creme de leite CONTINUAÇÃO	Determinação de nitrogênio por titulometria digestão Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,45g/100g – Proteína LQ: 0,86g/100g – Proteína no extrato seco desengordurado (P-ESD) LQ: 0,86g/100g – Proteína na base seca (P-BS)	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.37
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 4,72mg/kg – Ácido sórbico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 5,11mg/kg – Ácido benzóico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria. LQ: 0,21g/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 945.46 PA-FQ 082
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.36 ISO 2450:2008 [IDF 16:2008]
	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de lipídios pelo método gravimétrico. LQ: 3,83g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.22 ISO 2450:2008 [IDF 16:2008]
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco (MGES) lipídios totais. LQ: 3,83g/100g	
	Determinação de extrato seco total (EST) pelo método gravimétrico. LQ: 1,02g/100g	ISO 6731:2010 [IDF 21:2010]
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD), e sólidos não gordurosos (SNG) pelo método gravimétrico. LQ: 0,10g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.19
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 931.08 B
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Leite em pó	Determinação de umidade /perda por dessecação por gravimetria e extrato seco por cálculo . LQ: 5,25g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]
	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de acidez por titulometria. LQ: 2mL de NaOH 0,1/10g	ISO 6091:2010 [IDF 86:2010]
	Determinação qualitativa de sacarose por reflectometria. LD: 0,25g/L	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.15

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,45g/100g – Proteína LQ: 0,86g/100g – Proteína no extrato seco desengordurado (P-ESD) LQ: 0,86g/100g – Proteína na base seca (P-BS)	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.37
	Determinação de caseínomacropeptídeos (CMP) por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 10mg/L	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.24
	Determinação de partículas queimadas por método visual	ADPI Bulletin 916:1971
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 4,72mg/kg – Ácido sórbico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL -</u> Leite em pó (CONTINUAÇÃO)	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 5,11mg/kg – Ácido benzóico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria. LQ: 0,21g/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 945.46 PA-FQ 082
	Determinação de umidade por gravimetria . LQ: 1,1g/100g	ISO 5537:2004 [IDF 26:2004]
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.36
	Determinação de lipídios pelo método gravimétrico. LQ: 0,20g/100g	ISO 1736:2008 [IDF 09:2008]
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco (MGES), lipídios totais. LQ: 0,20g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.22 ISO 1736:2008 [IDF 09:2008]
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 931.08 B
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD), e sólidos não gordurosos (SNG) pelo método gravimétrico. LQ: 0,10g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.19
	Determinação qualitativa de amido pelo método com lugol.	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.6

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Leite fermentado	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de acidez por titulometria. LQ: 0,16g ác láctico/100g	ISO 11869:2012 [IDF 150:2012]
	Determinação de lipídios pelo método gravimétrico. LQ: 0,67g/100g	ISO 1211:2010 [IDF 01:2010]
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio. LQ: 0,45g/100g – Proteína LQ: 0,86g/100g – Proteína no extrato seco desengordurado (P-ESD) LQ: 0,86g/100g – Proteína na base seca (P-BS)	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.37
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 4,72mg/kg – Ácido sórbico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Leite fermentado CONTINUAÇÃO	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 5,11mg/kg – Ácido benzóico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo /resíduo mineral - por gravimetria. LQ: 0,21g/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 945.46 PA-FQ 082
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.36
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco, lipídios totais. LQ: 0,67g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.22 ISO 1211:2010 [IDF 01:2010]
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD), e sólidos não gordurosos (SNG) pelo método gravimétrico. LQ: 0,10 g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.19
	Determinação qualitativa de amido pelo método com lugol.	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.6
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 931.08 B
	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de acidez por titulometria. LQ: 0,38mmol/100g	ISO 1740:2004 [IDF 06:2004] PA-FQ 159

	LQ: 0,19 g ác. oleico/100g	
--	----------------------------	--

LQ: 0,19 g ác. oleico/100g

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de cloreto de sódio por titulometria. LQ: 0,12g NaCl/100g	ISO 1738:2004 [IDF 12:2004]
	Determinação de índice de peróxido por titulometria. LQ: 0,3mEq O2/kg	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 965.33
	Determinação de lipídios pelo método gravimétrico. LQ: 3,67g/100g	ISO 17183:2003 [IDF 194:2003]
	Determinação de nitrogênio por titulometria e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,45g/100g – Proteína LQ: 0,86g/100g – Proteína no extrato seco desengordurado (P-ESD) LQ: 0,86g/100g – Proteína na base seca (P-BS)	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.37
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Manteiga (CONTINUAÇÃO)	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 4,72mg/kg – Ácido sórbico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 5,11mg/kg – Ácido benzóico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,21g/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 945.46 PA-FQ 082
	Determinação de sólidos não gordurosos por gravimetria. LQ: 0,10g/100g	ISO 3727-2:2001 [IDF 80-2:2001]
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,18g/100g	ISO 3727-3: 2001 [IDF 80-1:2001]
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.36
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco (MGES), lipídios totais. LQ: 3,67g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.22 ISO 17183:2003 [IDF 194:2003]
	Determinação de extrato seco total (EST) pelo método gravimétrico.	ISO 3727: 2001 [IDF 80-1:2001]

	LQ: 10,51g/100g	
	Determinação de extrato seco desengordurado, e sólidos não gordurosos pelo método gravimétrico. LQ: 0,10g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.19 ISO 3727-2:2001 [IDF 80-2:2001]

AREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria.	AOAC Intl.,OMA, 22ª edição - Método 931.08 B
	Determinação de acidez SAN por titulometria. LQ: 0,4SAN%	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.2
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u> - Queijo e derivados	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de lipídios pelo método gravimétrico. LQ: 0,65g/100g	ISO 1735:2004 [IDF 05:2004]

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,45g/100g – Proteína LQ: 0,86g/100g – Proteína no extrato seco desengordurado (P-ESD) LQ: 0,86g/100g – Proteína na base seca (P-BS)	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.37
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 4,72mg/kg – Ácido sórbico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u> - Queijo e derivados (CONTINUAÇÃO)	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 5,11mg/kg – Ácido benzóico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria. LQ: 0,21g/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 945.46 PA-FQ 082
	Determinação de umidade/perDa por dessecação e extrato seco por cálculo. LQ: 4,28g/100g	ISO 5534:2004 [IDF 4:2004]
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.36
	Determinação de lipídios com hidrólise ácida por butirômetro. LQ: 2,0g/100g	ISO 3433:2008 [IDF 222:2008]
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco (MGES), lipídios totais. LQ: 2,0g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.22 ISO 1735:2004 [IDF 05:2004] ISO 3433:2008 [IDF 222:2008]
	Determinação de extrato seco total (EST) pelo método Gravimétrico. LQ: 2,40g/100g	ISO 5534:2004 [IDF 4:2004]
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD), e sólidos não gordurosos pelo método gravimétrico. LQ: 2,40g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.19
	Determinação de acidez em ácido láctico pelo método titulométrico LQ: 0,08 g ác. Láctico/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 920.124

	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria	AOAC Intl.,OMA, 22ª edição - Método 931.08 B
--	--	--

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação qualitativa de amido pelo método com lugol.	ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Leite condensado
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u> - Leite condensado	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de sacarose, frutose e glicose por cromatografia líquida por Detecção de índice de refração. LQ: 0,01g/100g – Sacarose LQ: 0,01g/100g – Glicose LQ: 0,01g/100g – Frutose LQ: 0,01g/100g – Maltose LQ: 0,01g/100g – Lactose	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.5 NMKL 148:1993
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> <u>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</u> - Leite condensado (CONTINUAÇÃO)	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,45g/100g – Proteína LQ: 0,86g/100g – Proteína no extrato seco desengordurado (P-ESD) LQ: 0,86g/100g – Proteína na base seca (P-BS)	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.37
	Determinação de caseínomacropéptídeos (CMP) por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 10mg/kg	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.25
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 4,72mg/kg – Ácido sórbico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 5,11mg/kg – Ácido benzóico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria. LQ: 0,21g/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 945.46 PA-FQ 082
	Determinação de sólidos não gordurosos por gravimetria. LQ: 0,17g/100g	MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.19
	Determinação de umidade e /perda por dessecação e extrato seco por cálculo. LQ: 5,25g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.36
	Determinação de lipídios pelo método gravimétrico. LQ: 0,78g/100g	ISO 1737:2008 [IDF 13:2008]

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de lipídios, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco (MGES), lipídios totais. LQ: 0,78g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.22 ISO 1737:2008 [IDF 13:2008]
	Determinação de extrato seco total pelo método gravimétrico. LQ: 4,51g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 931.08 B
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD) e sólidos gordurosos (SNG) por cálculo. LQ: 0,17g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.19
	Determinação qualitativa de amido com lugol	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.6
ALIMENTOS E BEBIDAS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Doce de leite	ENSAIOS QUÍMICOS	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]
	Determinação de umidade/perca por dessecação e extrato seco por cálculo. LQ: 5,25g/100g	
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 0,07g/100g – Nitrogênio LQ: 0,45g/100g – Proteína LQ: 0,86g/100g – Proteína no extrato seco desengordurado (P-ESD) LQ: 0,86g/100g – Proteína na base seca (P-BS)	ISO 8968-1:2014 [IDF 20-1:2014] MAPA – Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 2.37
	Determinação de ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 4,72mg/kg – Ácido sórbico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de ácido benzóico e seus sais por cromatografia líquida com detecção por UV. LQ: 5,11mg/kg – Ácido benzóico	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria. LQ: 0,21g/100g	AOAC Intl., OMA, 22ª edição – Método 930.30 PA-FQ 082
	Determinação de pH pelo método potenciométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.36
	Determinação de lipídios pelo método gravimétrico. LQ: 0,78g/100g	ISO 1737:2008 [IDF 13:2008]

AREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Determinação de lipídios, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco (MGES), lipídios totais. LQ: 0,78g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.22 ISO 1737:2008 [IDF 13:2008]
	Determinação de extrato seco total pelo método Gravimétrico. LQ: 4,51g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]
	Determinação qualitativa de amido pelo método com lugol.	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.6
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria.	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 931.08 B
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD), e sólidos não gordurosos pelo método gravimétrico. LQ: 4,51g/100g	MAPA - Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 - Método 2.19

AREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE ÁGUAS - Água tratada - Água para consumo humano	ENSAIOS QUÍMICOS Determinação de alumínio pelo método espectrofotométrico.LQ: 0,05mg/L	PA-FQ 064
	Determinação de ferro pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,05mg/L	PA-FQ 065
	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa: 2,0 a 12,0	AOAC Intl., OMA, 22ª edição - Método 973.41
	Determinação de manganês pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,05mg/L	PA-FQ 061
	Determinação de cloro residual livre e total pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,09mg/L	PA-FQ 066

	Determinação de amônia/nitrogênio amoniacal pelo espectrofotométrico. LQ: 0,08mg/L	PA-FQ 062
	Determinação de dureza total pelo método titulométrico por EDTA. LQ: 6,43mg CaCO ₃ /L	SMWW, 24ª Edição, Método 2340C
	Determinação de turbidez pelo método nefelométrico. LQ: 0,10NTU	SMWW, 24ª Edição, Método 2130B
	Determinação de sódio pelo método fotométrico de emissão de chama. LQ: 5,0mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500-Na B
	Determinação de sólidos totais dissolvidos por secagem a 180°C. LQ: 4,80mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540C
SOLICITAÇÃO		
CREDENCIAMENTO		
DESCREDENCIAMENTO		
Justificativa:		

RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES	
NOME E CARGO	DATA
Gerente da Qualidade / Arizangela Antunes de Lara	20/09/2024