

ANEXO I – FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO

PROTOCOLO DE SOLICITAÇÃO Nº _____

ACREDITAÇÃO CGCRE Nº CRL1245

RAZÃO SOCIAL
MERCOLAB LABORATÓRIOS LTDA / MERCOLAB CHAPECÓ
ENDEREÇO (Logradouro, nº, bairro, município, Estado e CEP)
R. São João, 294 D - Presidente Médici, Chapecó - SC, 89801-233

ÁREA DE ATIVIDADES/ ENSAIOS/ NORMAS		
Área de atividade/ Produto	Classe do ensaio/ Descrição do ensaio	Norma e/ou procedimento
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
	Detecção e tipificação de <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA.	POP PCR 83
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em série de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3NMP/g	ISO 7251:2005
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6888-3:2003
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em série de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g	ISO 6888-3:2003
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica amplificação isotérmica de DNA (MDS).	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2016.08 AFNOR Certificate 3M 01/15 - 09/16
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de imunoensaio (VIDAS).	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2004.02 AFNOR Certificate BIO 12/11 - 03/04
	<i>Salmonella</i> Enteritidis e <i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-3:2014
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA (MDS).	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2013.09 AFNOR Certificate 3M 01/16 - 11/16

	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp., <i>Salmonella</i> Enteritidis, <i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica PCR (Reação da Polimerase em Cadeia).	POP PCR 08 POP PCR 35
	Staphylococcus aureus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm). LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2003.11
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm). LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 990.12 AFNOR 01/01 – 09/89
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611 IDF 94:2004
	Coliformes termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm). LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	POP B26 PETRIFILM AFNOR Certificate 3M 01/02 - 09/89C
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação (Petrifilm). LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 988.08 AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 991.14
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal - Capítulo 07
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em série de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 4831:2006 CMMEF:2015 - Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.7, 9.71, 9.72
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528 -2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm). LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2003.01 AFNOR 01/06 – 09/97
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6888-3:2003
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:1999
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em série de tubos múltiplos (NMP).	ISO 6888-3:2003

	LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	
	Esterilidade Comercial (baixa acidez (pH $\geq$ 4,6) - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Capítulo:09
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica amplificação isotérmica de DNA (MDS).	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2016.08 AFNOR Certificate 3M 01/15 - 09/16
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de imunensaio (VIDAS).	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2004.02 AFNOR Certificate BIO 12/11 - 03/04
	Microorganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA (MDS).	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2013.09 AFNOR Certificate 3M 01/16 - 11/16
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp., <i>Salmonella</i> Enteritidis, <i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica PCR (Reação da Polimerase em Cadeia).	POP PCR 08 POP PCR 35
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm). LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2003.11
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - OVOS E DERIVADOS	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm). LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 990.12 AFNOR 01/01 – 09/89
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – 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 superfície – Atividade de água < 0,95. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-2: 2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm). LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 997.02
	Coliformes termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm). LQ: 10 UFC/g	POP B26 PETRIFILM AFNOR Certificate 3M 01/02 - 09/89C
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal - Capítulo 07

	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em série de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g	ISO 4831:2006
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em série de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g	CMMEF:2015 - Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.7, 9.71, 9.72
	Detecção e tipificação de <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA.	POP PCR 83
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528 -2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm). LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2003.01 AFNOR 01/06 – 09/97
	Microrganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Microrganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA (MDS).	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2013.09 AFNOR Certificate 3M 01/16 - 11/16
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm). LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2003.11
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - PESCADOS - PRODUTOS DA PESCA	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm). LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 990.12 AFNOR 01/01 – 09/89
	Detecção e tipificação de <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA.	POP PCR 83
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em série de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3NMP/g	ISO 7251:2005
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6888-3:2003

	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:1999
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em série de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g	ISO 6888-3:2003
	Esterilidade Comercial (baixa acidez (pH ≥4,6) - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Capítulo:09
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica amplificação isotérmica de DNA (MDS).	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2016.08 AFNOR Certificate 3M 01/15 - 09/16
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de imunoensaio (VIDAS).	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2004.02 AFNOR Certificate BIO 12/11 - 03/04
	Microrganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Microrganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA (MDS).	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2013.09 AFNOR Certificate 3M 01/16 - 11/16
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - PRODUTOS DA COLMEIA	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água > 0,95. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1: 2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície – Atividade de água < 0,95. LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-2: 2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm). LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 997.02
	Coliformes termotolerantes - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade (Petrifilm). LQ: 10 UFC/g	POP B26 PETRIFILM AFNOR Certificate 3M 01/02 - 09/89C
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal - Capítulo 07
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em série de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g	ISO 4831:2006
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em série de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g	CMMEF:2015 - Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.7, 9.71, 9.72

	Detecção e tipificação de <i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de microarranjo de DNA.	POP PCR 83
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA (MDS).	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 2013.09 AFNOR Certificate 3M 01/16 - 11/16
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUAS - ÁGUA TRATADA	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014
	Coliformes totais, termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático).	SMWW, 24ª ed. – Método 9221 D
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES - PRODUTOS CÁRNEOS	Ácido sórbico e/ou sorbato – Determinação pelo método de cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector espectrofotométrico (UV/Vis). LQ: 0,0005 g/100 g	NMKL124:2007
	Amido – Determinação qualitativa pelo método de colorimetria.	MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 1.4
	Amido e carboidratos totais – Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria de absorção molecular na região no ultravioleta e/ou visível.	MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 1.6
	Atividade de água – Determinação quantitativa pelo método de termometria. Faixa: 0,03 a 1,00	ISO 18787:2017
	Cálcio em base seca - Determinação quantitativa pelo método titulometria. LQ: 0,05 g/100g	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 983.19
	Cloreto de sódio (NaCl) – Determinação quantitativa pelo método de titulometria. LQ: 1,0 g/100g	MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 1.10
	Índice de peróxidos – Determinação quantitativa pelo método de titulometria. LQ: 0,21 g/100g	ISO 3960:2017
	Lipídios totais – Determinação quantitativa pelo método de butirometria. LQ: 0,15 g/100g	NMKL 181:2005
	Lipídios totais – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria com extração por solvente. LQ: 0,40 g/100g	ISO 1443:1973
	Nitritos e nitratos – Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria de absorção molecular na região no ultravioleta e/ou visível. LQ (Nitrato): 0,0002 g/100g LQ (Nitrito): 0,0001g/100g	NMKL 194:2013
	pH – Determinação quantitativa pelo método de potenciometria. Faixa: 4 a 10	ISO 2917:1999

		MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.36
	Proteína – Determinação quantitativa pelo método Kjeldahl – Titulométrico. LQ: 0,2 g/100g	ISO 1871:2009
	Relação U/P em carne de aves – Determinação qualitativa pelo método de relação matemática e gravimetria.	MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 1.16
	Relação umidade/proteína - Pelo método de relação matemática.	MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 1.25
	Resíduo mineral – Determinação quantitativa fixo pelo método de gravimetria. LQ: 0,25 g/100g	ISO 936:1998 MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 4.4
	Teste de gotejamentos (dripping test) pelo método de gravimetria. LQ: 3,0 g/100g	MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 1.28
	Umidade – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria. LQ: 0,15 g/100g	ISO 1442:2023
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - LEITE - PRODUTOS LÁCTEOS	Acidez - Determinação quantitativa pelo método de titulometria. LQ: 0,04 g/100g	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 947.05 ISO 6091/IDF 86:2010 ISO 1740 / IDF06:2004 ISO TS 18869/IDF150:2012 MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.2
	Ácido sórbico e/ou sorbato – Determinação quantitativa pelo método de cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector espectral fotométrico (UV/Vis). LQ: 0,0005 g/100g	ISO 9231 / IDF 139:2008
	Amido – Determinação qualitativa pelo método de colorimetria.	MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.6
	Cloreto de sódio (NaCl) – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria. LQ: 0,1 g/100g	ISO 1738:2004 / IDF 12:2004
	Densidade relativa à 15°C – Determinação quantitativa pelo método densitometria. Faixa: 0,8 g/cm3 a 1, 5 g/ cm3	MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.11
	Extrato seco desengordurado (ESD) / Sólidos não gordurosos – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria. LQ: 8 g/1	MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.19
	Extrato seco total (EST) – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria. LQ: 0,20 g/100g	ISO 2920:2004 / IDF 58:2004 ISO 6731:2010 / IDF 21:2010
	Formaldeído - Detecção qualitativa pelo método de colorimetria.	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 931.08 B
	Fosfatase alcalina - Determinação qualitativa pelo método de colorimetria.	MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.21, 2ª Ed. 2022
	Índice crioscópico – Determinação quantitativa pelo método de termometria. Faixa: -0,600 a – 0,400 °C	ISO 5764:2009 / IDF 108:2009

Índice de CMP – Determinação quantitativa pelo método de cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector espectrofotométrico (UV/Vis). LQ: 4 mg/L	MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.24 e 2.25
Índice de peróxido – Determinação quantitativa pelo método de titulometria. LQ: 0,21 g/100g	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 965.33
Lipídios – Determinação quantitativa pelo método de butirometria. LQ (Leites): 0,1g/100g LQ (Queijos): 0,5g/100g	NMKL 40:2005 ISO 3433/IDF 222:2008
Lipídios – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria com extração por solvente. LQ: 0,20 g/100g	ISO 1211:2010 / IDF 1:2010 ISO 2450:2008 / IDF 16:2008 ISO 1737:2008 / IDF 13:2008 ISO 1736:2008 / IDF 09:2008 ISO 7328:2008 / IDF 116:2008 ISO 17189:2003 / IDF 194:2003 ISO 1735:2004 / IDF 05:2004
Matéria gorda no extrato seco – Determinação por cálculo.	MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.22
Partículas queimadas - Determinação qualitativa pelo método de inspeção visual.	ADPI BULLETIN 916
Peroxidase - Determinação qualitativa pelo método de colorimetria.	MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.35
Peróxido de hidrogênio – Detecção qualitativa de pelo método de colorimetria.	MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.14
pH – Determinação quantitativa pelo método de potenciometria. Faixa: 4 a 10	MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.36
Proteína – Determinação quantitativa pelo método de Kjeldahl – Titulométrico. Determinação de proteína em ESD. LQ: 0,2 g/100g	ISO 8968-1/IDF 20-1:2014 MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.37
Resíduo mineral fixo – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria. LQ: 0,3 g/100g	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 930.30 AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 945.46
Sacarose no leite - Detecção qualitativa pelo método de colorimetria.	MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.15
Sólidos não-gordurosos - Determinação quantitativa pelo método de gravimetria. LQ: 1 g/100g	ISO 8851-2:2004 / IDF 191-2:2004
Sólidos totais – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria. LQ: 0,1 g/100g	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 925.30
Substância redutoras voláteis - Determinação qualitativa pelo método de colorimetria.	MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.38
Umidade - Determinação quantitativa pelo método de gravimetria. LQ: 0,1 g/100g	ISO 6734 / IDF 15:2010 ISO 3727-1 / IDF 80-1:2001 ISO 5537 / IDF 26A:2023 ISO 5534:2004 / IDF 4:2004

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - OVOS E DERIVADOS	Proteína – Determinação quantitativa pelo método Kjeldahl – Titulométrico. LQ: 0,2 g/100g	ISO 1871:2009
	Lipídios totais – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria com extração por solvente. LQ: 0,25 g/100g	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 925.32
	pH – Determinação quantitativa pelo método de potenciometria. Faixa: 4 a 10	MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 2.36
	Sólidos totais – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria. LQ: 0,1 g/100g	AOAC Intl. OMA, 22ª ed. – Método 925.30
	Resíduo mineral fixo – Determinação quantitativa pelo método de gravimetria. LQ: 0,25 g/100g	MAPA: 2022 - Métodos Oficiais para Análises de Alimentos de Origem Animal. Método 4.4
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUAS - ÁGUA TRATADA	Alumínio - Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria. LQ: 0,10 mg/L	SMWW, 24ª ed. – Método 3500-Al B
	Cloro residual livre, total e combinado - Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria. LQ: 0,05 mg/L	SMWW, 24ª ed. – Método 4500-Cl G
	Cor aparente - Determinação por comparação visual. LQ: 5 Hanzen	SMWW, 24ª ed. – Método 2120 B
	Dureza total - Determinação quantitativa pelo método titulométrico. LQ: 4,00 mg/L	SMWW, 24ª ed. – Método 2340 C
	Ferro total e solúvel - Determinação quantitativa pelo método de espectrofotometria.	SMWW, 24ª ed. – Método 3500-Fe B
	Gosto e odor – Determinação pelo perfil sensorial. Faixa: 0 a 12 de intensidade	SMWW, 24ª ed. – Método 2170 B
	Manganês – Determinação pelo método de espectrofotometria. LQ: 0,05 mg/L	POP FQ AG 22
	pH - Determinação quantitativa pelo método potenciométrico. Faixa de trabalho: 4 – 10	ABNT NBR 7353:2019
	Sólidos totais dissolvidos - Determinação quantitativa pelo método gravimétrico. LQ: 10 mg/L	SMWW, 24ª ed. – Método 2540 C
	Turbidez - Determinação quantitativa pelo método turbidimétrico. LQ: 0,01 Uh	SMWW, 24ª ed. – Método 2130 B

SOLICITAÇÃO	
CREDENCIAMENTO	EXTENSÃO DE ESCOPO EXCLUSÃO DE ESCOPO

DESCREDENCIAMENTO Justificativa:
--

RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES	
NOME E CARGO	DATA
Stefany da Silva Rezende – Responsável pelo Sistema de Gestão	04/10/2024