

ANEXO I – FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO

PROTOCOLO DE SOLICITAÇÃO Nº _____
ACREDITAÇÃO CGCRE Nº CRL 1325

RAZÃO SOCIAL
TERRANÁLISES LABORATÓRIO DE ANÁLISES AMBIENTAIS LTDA
ENDEREÇO (Logradouro, nº, bairro, município, Estado e CEP)
Rua Amâncio Chelli, nº 600 – Roland Mayer – Fraiburgo / SC – 89580-000

ÁREA DE ATIVIDADES/ ENSAIOS/ NORMAS		
Área de atividade/ Produto	Classe do ensaio/ Descrição do ensaio	Norma e/ou procedimento
ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de Metais Totais e Dissolvidos pelo método ICP-OES Alumínio: LQ 0,04 mg Al/L Ferro: LQ 0,007 mg Fe/L Manganês: LQ 0,002 mg Mn/L Sódio: LQ 1,0 mg Na/L	SMWW 24ª Edição, Método 3030 F / 3120 B
	Determinação de Alumínio pelo método Espectrofotométrico LQ: 0,065 mg Al/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500 Al/B.
	Determinação de Metais Totais e Dissolvidos por Espectrometria de Absorção Atômica (EAA) de chama direta ar – acetileno Ferro: LQ 0,05 mg Fe/L Manganês: LQ 0,03 mg Mn/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3030 / Método 3111 B.
	Determinação de Dureza Total pelo método de cálculo LQ: 3,0 mg CaCO ₃ /L	SMWW 24ª Edição, Método 2340 B
	Determinação de amônia NH ₃ pelo método de Nesslerrespectofotométrico LQ: 0,13 mg NH ₃ /L	PT03FQ24
	Determinação de Cor aparente pelo método espectrofotométrico – Comprimento de onda único LQ: 6,0 Pt/Co	SMWW, 24ª Edição, Método 2120 C.
	Determinação de Dureza Total pelo método titulométrico por EDTA. LQ: 3,0 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2340 C.
	Determinação de pH pelo método Eletrométrico Faixa de trabalho: 2 a 13	SMWW, 24ª Edição, Método 4500 H+ B
	Determinação de Sólidos Dissolvidos Totais (SDT) por Potenciometria LQ: 1,0 mg/L	PT03FQ28
	Determinação de Turbidez pelo método nefelométrico LQ: 0,50 NTU	SMWW, 24ª Edição, Método 2130 B
	Determinação de cloro Total pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilendiamina (DPD) LQ: 0,02 mg Cl ₂ /L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500 Cl G
	Determinação de cloro Livre pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilendiamina (DPD) LQ: 0,02 mg Cl ₂ /L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500 Cl G
	ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Coliformes totais– Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1UFC/100 mL

	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1UFC/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9222 D, e I.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos. LQ: 1,8 NMP/mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 B e C.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos. LQ: 1,8 NMP/mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 B, C e F.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Perda por dessecação (umidade) – Secagem direta em estufa a 105°C LQ: 1,0 g/100g	IAL. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Cap.XIII – Método 012/IV, 2008.
PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de pH pelo método Eletrométrico Faixa de trabalho: 2 a 13	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Edição 2ª, 2019.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL		
ALIMENTOS PROCESSADOS		
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem. LQ: 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 4832:2012
PRODUTOS LÁCTEOS	LQ: 10 UFC/g	
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1UFC/mL	ISO 16649-2:2001
PESCADOS	LQ: 10 UFC/g	
PRODUTOS DA COLMEIA	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1UFC/mL	ISO 6888-1:2021
LEITE	LQ: 10 UFC/g	
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1UFC/mL	ISO 21527 – 2: 2008 ISO 21527-1:2008
	LQ: 10 UFC/g	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 7932:2016
PRODUTOS LÁCTEOS	LQ: 10UFC/g	
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Salmonella sp.</i> – Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
PESCADOS	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
PRODUTOS DA COLMEIA	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1UFC/mL	Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de origem Animal – Método 6.1 – 2019
LEITE	LQ: 10 UFC/g	
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade Petrifilm™. LQ: 1UFC/mL	AOAC OMA 2003.1:2016
	LQ: 10UFC/g	

	Bactérias aeróbias mesófilas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/g	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	Bactérias aeróbias mesófilas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/g	ABNT NBR ISO 4833-2:2015
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/g	ISO 7937:2004
	<i>Salmonella Typhimurium</i> – Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	<i>Salmonella Enteritidis</i> – Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos. LQ: 0,3 NMP/mL 0,3 NMP/g	APHA, 5th ed, Chapter 09, 2015.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos. LQ: 0,3 NMP/mL 0,3 NMP/g	ABNT NBR ISO 4831:2012
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos. LQ: 0,3 NMP/mL 0,3 NMP/g	ABNT NBR ISO 7251:2022
ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação do Gosto e Odor pelo perfil sensorial Faixa de trabalho: 0 – 12	SMWW, 24ª ed., Método 2170 B
	INSTALAÇÃO DE CLIENTE	
ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de Cloro Total pelo método colorimétrico com N, N dietil – p – fenilenodiamina (DPD) LQ: 0,02 mg Cl ₂ /L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500 Cl G
	Determinação de Cloro Livre pelo método colorimétrico com N, N dietil – p – fenilenodiamina (DPD) LQ: 0,02 mg Cl ₂ /L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500 Cl G
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa de trabalho: 2 a 13	SMWW, 24ª Edição, Método 4500 H+ B
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS PRODUTOS LÁCTEOS. ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS.	Amostragem em alimentos de origem animal; Amostragem em alimentos lácteos; Amostragem em alimentos de origem vegetal; Amostragem em alimentos processados; Amostragem em Buffet de cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, indústria de alimentos, hospitais e maternidades.	ANVISA Instrução Normativa nº 161 de 01 de julho de 2022 PT 5.07.01

SOLICITAÇÃO	
(X) CREDENCIAMENTO	EXTENSÃO DE ESCOPO EXCLUSÃO DE ESCOPO
DESCREDENCIAMENTO Justificativa:	

RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES	
NOME E CARGO: FABIANO MARTINELLO – DIRETOR EXECUTIVO	DATA: 27/09/2024