

ANEXO I – FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO

PROTOCOLO DE SOLICITAÇÃO Nº _____
ACREDITAÇÃO CGCRE Nº 1571

RAZÃO SOCIAL
LABORATORIO VIDAS S/S LTDA
ENDEREÇO
Rua São João, nº 306, Centro, Rio do Sul, Santa Catarina- SC, CEP 89160-147

ÁREA DE ATIVIDADES/ ENSAIOS/ NORMAS		
Área de atividade/ Produto	Classe do ensaio/ Descrição do ensaio	Norma e/ou procedimento
Alimentos e Bebidas/ Alimentos de origem animal	Ensaio biológico/ <i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 6579-1:2021
Alimentos e Bebidas/ Lácteos	Ensaio biológico/ <i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 6579-1:2021
Alimentos e Bebidas/ Alimentos Processados	Ensaio biológico/ <i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 6579-1:2021
Alimentos e Bebidas/ Bebidas não alcoólicas, polpa de frutas, sucos de frutas, sucos desidratados, xaropes, preparados líquidos para refrescos, pó para preparo de refrescos, refrigerantes, refrescos e néctares.	Ensaio biológico/ <i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 6579-1:2021
Alimentos e Bebidas/ Superfícies, Swab em equipamentos, áreas industriais, internas ou externas, Swab de mãos	Ensaio biológico/ <i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 6579-1:2021
Alimentos e Bebidas/ Alimentos de origem animal	Ensaio biológico/ <i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ISO 7932:2004.: Amend. 1:2020
Alimentos e Bebidas/ Lácteos	Ensaio biológico/ <i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ISO 7932:2004.: Amend. 1:2020
Alimentos e Bebidas/ Alimentos Processados	Ensaio biológico/ <i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ISO 7932:2004.: Amend. 1:2020
Alimentos e Bebidas/ Bebidas não alcoólicas, polpa de frutas, sucos de frutas, sucos desidratados, xaropes, preparados líquidos para refrescos, pó para preparo de refrescos, refrigerantes, refrescos e néctares.	Ensaio biológico/ <i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ISO 7932:2004.: Amend. 1:2020
Alimentos e Bebidas/ Superfícies, Swab em equipamentos, áreas industriais, internas ou externas, Swab de mãos	Ensaio biológico/ <i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ISO 7932:2004.: Amend. 1:2020
Alimentos e Bebidas/ Alimentos de origem animal	Ensaio biológico/Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ISO 15213:2003
Alimentos e Bebidas/ Lácteos	Ensaio biológico/Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213:2003

	LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	
Alimentos e Bebidas/ Alimentos Processados	Ensaio biológico/Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ISO 15213:2003
Alimentos e Bebidas/ Bebidas não alcoólicas, polpa de frutas, sucos de frutas, sucos desidratados, xaropes, preparados líquidos para refrescos, pó para preparo de refrescos, refrigerantes, refrescos e néctares.	Ensaio biológico/Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ISO 15213:2003
Alimentos e Bebidas/ Superfícies, Swab em equipamentos, áreas industriais, internas ou externas, Swab de mãos	Ensaio biológico/Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ISO 15213:2003
Alimentos e Bebidas/ Alimentos de origem animal	Ensaio biológico/ <i>Listéria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 11290-1:2020
Alimentos e Bebidas/ Lácteos	Ensaio biológico/ <i>Listéria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 11290-1:2020
Alimentos e Bebidas/ Alimentos Processados	Ensaio biológico/ <i>Listéria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 11290-1:2020
Alimentos e Bebidas/ Bebidas não alcoólicas, polpa de frutas, sucos de frutas, sucos desidratados, xaropes, preparados líquidos para refrescos, pó para preparo de refrescos, refrigerantes, refrescos e néctares.	Ensaio biológico/ <i>Listéria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 11290-1:2020
Alimentos e Bebidas/ Superfícies, Swab em equipamentos, áreas industriais, internas ou externas, Swab de mãos	Ensaio biológico/ <i>Listéria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ABNT NBR ISO 11290-1:2020
Alimentos e Bebidas/ Alimentos de origem animal	Ensaio biológico/Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
Alimentos e Bebidas/ Lácteos	Ensaio biológico/Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
Alimentos e Bebidas/ Alimentos Processados	Ensaio biológico/Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
Alimentos e Bebidas/ Bebidas não alcoólicas, polpa de frutas, sucos de frutas, sucos desidratados, xaropes, preparados líquidos para refrescos, pó para preparo de refrescos, refrigerantes, refrescos e néctares.	Ensaio biológico/Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ABNT NBR ISO 4833-1:2015

Alimentos e Bebidas/ Superfícies, Swab em equipamentos, áreas industriais, internas ou externas, Swab de mãos	Ensaio biológico/Bactérias Mesófilas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
Alimentos e Bebidas/ Alimentos de origem animal	Ensaio biológico/ <i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ABNT NBR ISO 7937: 2020 ISO 15213-2:2023
Alimentos e Bebidas/ Lácteos	Ensaio biológico/ <i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ABNT NBR ISO 7937: 2020 ISO 15213-2:2023
Alimentos e Bebidas/ Alimentos Processados	Ensaio biológico/ <i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ABNT NBR ISO 7937: 2020 ISO 15213-2:2023
Alimentos e Bebidas/ Bebidas não alcoólicas, polpa de frutas, sucos de frutas, sucos desidratados, xaropes, preparados líquidos para refrescos, pó para preparo de refrescos, refrigerantes, refrescos e néctares.	Ensaio biológico/ <i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ABNT NBR ISO 7937: 2020 ISO 15213-2:2023
Alimentos e Bebidas/ Superfícies, Swab em equipamentos, áreas industriais, internas ou externas, Swab de mãos	Ensaio biológico/ <i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ABNT NBR ISO 7937: 2020 ISO 15213-2:2023
Alimentos e Bebidas/ Alimentos de origem animal	Ensaio biológico/ <i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ABNT NBR ISO 21528-2:2020
Alimentos e Bebidas/ Lácteos	Ensaio biológico/ <i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ABNT NBR ISO 21528-2:2020
Alimentos e Bebidas/ Alimentos Processados	Ensaio biológico/ <i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ABNT NBR ISO 21528-2:2020
Alimentos e Bebidas/ Bebidas não alcoólicas, polpa de frutas, sucos de frutas, sucos desidratados, xaropes, preparados líquidos para refrescos, pó para preparo de refrescos, refrigerantes, refrescos e néctares.	Ensaio biológico/ <i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	ABNT NBR ISO 21528-2:2020
Alimentos e Bebidas/ Superfícies, Swab em equipamentos, áreas	Ensaio biológico/ <i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	ABNT NBR ISO 21528-2:2020

industriais, internas ou externas, Swab de mãos	LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm2 LQ: 10 UFC/mão	
Alimentos e Bebidas/ Alimentos de origem animal	Ensaio biológico/Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm2 LQ: 10 UFC/mão	ISO 6888-1:2021/Amend. 1:2023
Alimentos e Bebidas/ Látneos	Ensaio biológico/Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm2 LQ: 10 UFC/mão	ISO 6888-1:2021/Amend. 1:2023
Alimentos e Bebidas/ Alimentos Processados	Ensaio biológico/Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm2 LQ: 10 UFC/mão	ISO 6888-1:2021/Amend. 1:2023
Alimentos e Bebidas/ Bebidas não alcoólicas, polpa de frutas, sucos de frutas, sucos desidratados, xaropes, preparados líquidos para refrescos, pó para preparo de refrescos, refrigerantes, refrescos e néctares.	Ensaio biológico/Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm2 LQ: 10 UFC/mão	ISO 6888-1:2021/Amend. 1:2023
Alimentos e Bebidas/ Superfícies, Swab em equipamentos, áreas industriais, internas ou externas, Swab de mãos	Ensaio biológico/Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm2 LQ: 10 UFC/mão	ISO 6888-1:2021/Amend. 1:2023
Alimentos e Bebidas/ Alimentos de origem animal	Ensaio biológico/Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm2 LQ: 10 UFC/mão	ABNT NBR ISO 4832:2012
Alimentos e Bebidas/ Látneos	Ensaio biológico/Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm2 LQ: 10 UFC/mão	ABNT NBR ISO 4832:2012
Alimentos e Bebidas/ Alimentos Processados	Ensaio biológico/Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm2 LQ: 10 UFC/mão	ABNT NBR ISO 4832:2012
Alimentos e Bebidas/ Bebidas não alcoólicas, polpa de frutas, sucos de frutas, sucos desidratados, xaropes, preparados líquidos para refrescos, pó para preparo de refrescos, refrigerantes, refrescos e néctares.	Ensaio biológico/Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio LQ: 0,1 UFC/cm2 LQ: 10 UFC/mão	ABNT NBR ISO 4832:2012
Alimentos e Bebidas/ Superfícies, Swab em equipamentos, áreas industriais, internas ou externas, Swab de mãos	Ensaio biológico/Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/utensílio	ABNT NBR ISO 4832:2012

	LQ: 0,1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/mão	
Alimentos e Bebidas/ Alimentos de origem animal	Ensaio biológico/Estafilococos coagulase positiva – Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, 2023, Método 2003.07 AOAC Intl., OMA – 22ª edição, 2023, Método 2003.08 AOAC Intl., OMA – 22ª edição, 2023, Método 2003.11
Alimentos e Bebidas/ Lácteos	Ensaio biológico/Estafilococos coagulase positiva – Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, 2023, Método 2003.07 AOAC Intl., OMA – 22ª edição, 2023, Método 2003.08 AOAC Intl., OMA – 22ª edição, 2023, Método 2003.11
Alimentos e Bebidas/ Alimentos Processados	Estafilococos coagulase positiva – Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, 2023, Método 2003.07 AOAC Intl., OMA – 22ª edição, 2023, Método 2003.08 AOAC Intl., OMA – 22ª edição, 2023, Método 2003.11
Alimentos e Bebidas/ Bebidas não alcoólicas, polpa de frutas, sucos de frutas, sucos desidratados, xaropes, preparados líquidos para refrescos, pó para preparo de refrescos, refrigerantes, refrescos e néctares.	Ensaio biológico/Estafilococos coagulase positiva – Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, 2023, Método 2003.07 AOAC Intl., OMA – 22ª edição, 2023, Método 2003.08 AOAC Intl., OMA – 22ª edição, 2023, Método 2003.11
Alimentos e Bebidas/ Alimentos de origem animal	Ensaio biológico/Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UCF/g LQ: 1UFC/mL	AFNOR 3M 01/02-09/89C PE-02
Alimentos e Bebidas/ Lácteos	Ensaio biológico/Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UCF/g LQ: 1UFC/mL	AFNOR 3M 01/02-09/89C PE-02
Alimentos e Bebidas/ Alimentos Processados	Ensaio biológico/Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UCF/g LQ: 1UFC/mL	AFNOR 3M 01/02-09/89C PE-02
Alimentos e Bebidas/ Bebidas não alcoólicas, polpa de frutas, sucos de frutas, sucos desidratados, xaropes, preparados líquidos para refrescos, pó para preparo de refrescos, refrigerantes, refrescos e néctares.	Ensaio biológico/Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UCF/g LQ: 1UFC/mL	AFNOR 3M 01/02-09/89C PE-02
Alimentos e Bebidas/ Alimentos de origem animal	Ensaio biológico/Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfícies LQ: 10UFC/g LQ: 1 UCF/mL	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008
Alimentos e Bebidas/ Lácteos	Ensaio biológico/Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfícies LQ: 10UFC/g LQ: 1 UCF/mL	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008
Alimentos e Bebidas/ Alimentos Processados	Ensaio biológico/Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfícies LQ: 10UFC/g LQ: 1 UCF/mL	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008
Alimentos e Bebidas/ Bebidas não alcoólicas, polpa de frutas, sucos de frutas, sucos desidratados, xaropes, preparados líquidos para refrescos, pó para preparo de refrescos, refrigerantes, refrescos e néctares.	Ensaio biológico/Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfícies LQ: 10UFC/g LQ: 1 UCF/mL	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008
Alimentos e Bebidas/ Alimentos de origem animal	Ensaio biológico/Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UCF/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/02-09/89 A e B. PE- 02
Alimentos e Bebidas/ Lácteos	Ensaio biológico/Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UCF/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/02-09/89 A e B. PE- 02
Alimentos e Bebidas/ Alimentos Processados	Ensaio biológico/Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UCF/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/02-09/89 A e B. PE- 02
Alimentos e Bebidas/ Bebidas não alcoólicas, polpa de frutas, sucos de frutas, sucos desidratados, xaropes, preparados líquidos para refrescos, pó	Ensaio biológico/Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UCF/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/02-09/89 A e B. PE- 02

para preparo de refrescos, refrigerantes, refrescos e néctares.		
Alimentos e Bebidas/ Alimentos de origem animal	Ensaio biológico/Escherichia coli – Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., - OMA – 22a edição, 2023, Método 991.14 e 998.08
Alimentos e Bebidas/ Lácteos	Ensaio biológico/Escherichia coli – Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., - OMA – 22a edição, 2023, Método 991.14 e 998.08
Alimentos e Bebidas/ Alimentos Processados	Ensaio biológico/Escherichia coli – Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., - OMA – 22a edição, 2023, Método 991.14 e 998.08
Alimentos e Bebidas/ Bebidas não alcoólicas, polpa de frutas, sucos de frutas, sucos desidratados, xaropes, preparados líquidos para refrescos, pó para preparo de refrescos, refrigerantes, refrescos e néctares.	Ensaio biológico/Escherichia coli – Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., - OMA – 22a edição, 2023, Método 991.14 e 998.08
Alimentos e Bebidas/ Gelo, água mineral, águas indústrias de alimentos	Ensaio biológico/Coliformes totais e Escherichia coli – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (substrato enzimático)	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B
Alimentos e Bebidas / Lácteos, leite cru, leite humano	Ensaio biológico/Coliformes totais – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ANVISA, Banco de leite humano: funcionamento, prevenção e controle de riscos, 2008, Cap. 18
Meio Ambiente/ Águas água bruta superficial água subterrânea água tratada água salina água salobra	Ensaio biológico/Coliformes totais e Escherichia coli – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (substrato enzimático)	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B
Produtos Químicos/ Água purificada	Ensaio biológico/Coliformes totais e Escherichia coli – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (substrato enzimático)	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B
Alimentos e bebidas/Alimentos de origem animal lácteos alimentos de origem vegetal alimentos processados bebidas não alcoólicas polpa de frutas sucos de frutas sucos desidratados xaropes preparados líquidos para refrescos pó para preparo de refrescos refrigerantes refrescos néctares	Amostragem/ Amostragem em alimentos embalados, indústrias de alimentos, mercados, açougues, peixarias, buffet de cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, indústrias, hospitais e maternidades.	DQ 7.3.01
Alimentos e bebidas/ Superfícies swab em equipamentos áreas industriais internas ou externas swab de mãos	Amostragem pela técnica de swab em mãos, equipamentos, superfícies e utensílios, em áreas de produção e de manipulação.	DQ 7.3.01

SOLICITAÇÃO	
☒ (X) CREDENCIAMENTO ☐ () DESCREDENCIAMENTO	EXTENSÃO DE ESCOPO EXCLUSÃO DE ESCOPO
Justificativa: O LABORATÓRIO VIDAS S/S LTDA, inscrito no CNPJ sob nº 00.954.561/0001-20, localizado na Rua São João, nº 306, Bairro Centro, Município de Rio do Sul – SC, representado por Eliane Budag Mussoi, diretora geral e responsável técnica e por Eduardo Mussoi, diretor administrativo. Tem como responsável pela gerência qualidade, Fabiano Ricardo Mees e gerência técnica, Dalvana Gesser Eleotério. O LABORATÓRIO VIDAS S/S LTDA, vem por meio deste, solicitar o credenciamento do laboratório, junto à Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina- CIDASC, empresa pública inscrita no CNPJ/MF sob o nº: 83.807.586/0001-28, que, através do Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DEINP, lançou o EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº: 001/2024 – DEINP, para receber propostas de credenciamento de laboratórios para a realização de análises laboratoriais em apoio ao serviço de inspeção de produtos de origem animal, no âmbito do estado de Santa Catarina. Contatos gerencia da qualidade e técnica: qualidade@laboratoriovidas.com.br gerenciatecnica@laboratoriovidas.com.br.	

RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES	
NOME E CARGO	DATA
Dalvana Gesser Eleotério/ Gerente técnica	09/10/2024