

ANEXO I – FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO

PROTOCOLO DE SOLICITAÇÃO Nº _____
ACREDITAÇÃO CGCRE Nº 0687

RAZÃO SOCIAL

FREITAG LABORATÓRIOS LTDA.

ENDEREÇO (Logradouro, nº, bairro, município, Estado e CEP)

RUA HERMANN BERNDT, 505
BAIRRO INDUSTRIAL, TIMBÓ, SANTA CATARINA
CEP 89092-460

ÁREA DE ATIVIDADES/ ENSAIOS/ NORMAS

Área de atividade/ Produto	Classe do ensaio/ Descrição do ensaio	Norma e/ou procedimento
ÁGUA P/ CONSUMO HUMANO	Determinação da Dureza Total pelo método titulométrico por EDTA LQ:1,7 mg CaCO ₃ /L	SMWW, 24º edição, Método 2340 C
	Determinação de Dureza de Cálcio por Cálculo LQ: 0,059 mg/L	SMWW, 24ª Edição - Método 2340 B
	Determinação de Dureza Total por Cálculo LQ: 0,100 mg/L	
	Determinação de Dureza de Magnésio por Cálculo LQ: 0,100 mg/L	
	Determinação de Dureza de Magnésio por Cálculo LQ: 1,7 mg/L	SMWW, 24ª Edição - Método 3500 - Mg B
	Determinação da Cor Aparente pelo Método de Comparação Visual LQ: 5 CU	SMWW, 24ª edição, Método 2120 B
	Determinação do Gosto e Odor pelo perfil sensorial LQ: 1 de intensidade	SMWW, 24ª edição, Método 2170 B PR-Tb FQ 348
	Determinação de Substâncias que Conferem Gosto e Odor, pelo Método de Observação Visual ou Percepção (Virtualmente Presente/Ausente)	SMWW, 24ª edição, Método 2110
	Determinação de Aparência (Aspecto, Corantes Artificiais, Materiais Flutuantes, Óleos e Graxas Visíveis, Resíduos e Sólidos Objetáveis, Substâncias que Conferem Gosto e Odor, Corantes Provenientes de Fontes Antrópicas e Substâncias que produzem Cor, Odor e Turbidez) pelo Método de Observação Visual ou Percepção (Virtualmente Ausente/ Presente).	SMWW, 24ª Edição, Método 2110
	Determinação de Amônia pelo método de Íon Seletivo LQ: 0,4 mg NH ₃ /L	PR-Tb FQ 404
ÁGUA P/ CONSUMO HUMANO	Determinação de Nitrogênio Amoniacal/Amônia/Amônio pelo Método Colorimétrico com Fenato LQ: 0,10 mg N-NH ₃ /L LQ: 0,12 mg NH ₃ /L LQ: 0,13 mg NH ₄ ⁺ /L	PR-Tb-FQ 160
	Determinação de Sólidos Dissolvidos Totais por secagem a 180°C LQ: 43 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método 2540 C
	Determinação de Sólidos Dissolvidos Totais (TDS) pelo método Eletrométrico LQ: 2 mg/L	SMWW, 24ª edição, Método 2510 B e 1030 E

Determinação de Sólidos Dissolvidos Totais (TDS) pelo método Conduтивimétrico LQ 2,50 mg/L	PR-Tb FQ 167
Determinação da Turbidez pelo método Nefelométrico LQ: 0,5 NTU	SMWW, 24 ^a edição, Método 2130 B
Determinação da Turbidez pelo método nefelométrico LQ: 1,55 NTU	SMWW, 24 ^a edição, Método 2130 B
Alumínio LQ: 0,050 mg Al/L Ferro LQ: 0,010 mg Fe/L Manganês LQ: 0,0010 mg Mn/L Sódio LQ: 0,050 mg Na/L	SMWW, 24 ^a edição, Método 3030 K, 3120 B
Determinação de Cloro Residual Livre, Total e Combinado LQ: 0,01 mg Cl ₂ /L	SMWW, 24 ^o edição, Método 4500 Cl G
Determinação de pH por Potenciometria Faixa de Trabalho: 2 a 12	SMWW, 24 ^o edição, Método 45000 H + B
Coliformes Totais - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 100 mL por (substrato enzimático)	SMWW, 24 ^o Edição, Método 9223 A/B
Escherichia coli - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 100 mL por (substrato enzimático)	
Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/ 100 mL	ISO 9308-1:2014
Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	
Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL LQ: 10 UFC/100 mL	SMWW,24 ^a edição,Método 9222 A, B
Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL LQ: 10 UFC/100 mL	SMWW,24 ^a edição,Método 9222 A, B e H
Coliformes Totais - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos modificados. Presença/Ausência em 100 mL	SMWW, 24 ^a edição, Método 9221 D
Escherichia coli - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos modificados. Presença/Ausência em 100 mL	SMWW, 24 ^a edição, Método 9221 D, F
Coliformes Totais - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 100 mL por (substrato enzimático)	SMWW, 24 ^o Edição, Método 9223 A/B
Escherichia coli - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 100 mL por (substrato enzimático)	
Coliformes Totais - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência (substrato enzimático)	PR-Tb MB 103 (Method 101298 Readycult Coliforms 100 - Merck)
Escherichia coli - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência (substrato enzimático)	
Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) para 1 série de 10 tubos	SMWW, 24 ^o Edição, Método 9221 A, B e C

	LQ: 1,1 NMP/ 100 mL Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) para 1 série de 10 tubos LQ: 1,1 NMP/ 100 mL	SMWW, 24° Edição, Método 9221 A, B, C e F
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação qualitativa de Glúten por método imunoenzimático (Presença/Ausência)	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição, 2023, Método 2014.03 PR-Tb BR 116
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação de Etanol por Cromatografia em fase Gasosa	PR-Tb IN 042
LÁCTEOS	Etanol (Álcool etílico) LQ: 0,05%	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação da Composição de Ácidos Graxos Polinsaturadas, Monoinsaturadas, Ômega 3, EPA, DHA, Ômega 6, Ômega 9 por Cromatografia em Fase Gasosa Gordura Polinsaturada LQ: 0,02 g/ 100 g Gordura Monoinsaturada LQ: 0,04 g/ 100 g Ômega 3 LQ: 0,02 g/ 100 g Ômega 6 LQ: 0,02 g/ 100 g Ômega 9 LQ: 0,04 g/ 100 g EPA LQ: 0,02 g/ 100 g DHA LQ: 0,02 g/ 100 g C 6:0 (Ácido Capróico) LQ: 0,04 g/100g C 8:0 (Ácido Caprílico) LQ: 0,04 g/100g C 10:0 (Ácido Cáprico) LQ: 0,04 g/100g C 11:0 (Ácido Undecanóico) LQ: 0,02 g/100g C 12:0 (Ácido Láurico) LQ: 0,04 g/100g	PR-Tb IN 006
	Determinação da Composição de Ácidos Graxos Polinsaturadas, Monoinsaturadas, Ômega 3, EPA, DHA, Ômega 6, Ômega 9 por Cromatografia em Fase Gasosa C 13:0 (Ácido Tridecanóico) LQ: 0,02 g/100g C 14:0 (Ácido Mirístico) LQ: 0,04 g/100g C 14:1 (Ácido Miristoleico) LQ: 0,02 g/100g C 15:0 (Ácido Pentadecanóico) LQ: 0,02 g/100g C 15:1 (Ácido cis-10-Pentadecenóico) LQ: 0,02 g/100g C 16:0 (Ácido Palmítico)	PR-Tb IN 006

LQ: 0,06 g/100g	
C 16:1 (Ácido Palmitoleico) LQ: 0,02 g/100g	
C 17:0 (Ácido Margárico) LQ: 0,02 g/100g	
C 17:1 (Ácido Margaroleico) LQ: 0,02 g/100g	
C 18:0 (Ácido Esteárico) LQ: 0,04 g/100g	
C18:1cis (n9) (Ácido Oléico) LQ: 0,04 g/100g	
C18:1trans (n9) (Ácido Elaídico) LQ: 0,02 g/100g	
C18:2cis (n6) (Ácido Linoléico) LQ: 0,02 g/100g	
C18:2trans (n6) (Ácido Linolelaídico) LQ: 0,02 g/100g	
Determinação da Composição de Ácidos Graxos Polinsaturadas, Monoinsaturadas, Ômega 3, EPA, DHA, Ômega 6, Ômega 9 por Cromatografia em Fase Gasosa	PR-Tb IN 006
C18:3 (n3) (Ácido Alfa-Linolênico) LQ: 0,02 g/100g	
C18:3 (n6) (Ácido Gama-Linolênico) LQ: 0,02 g/100g	
C 20:0 (Ácido Araquídico) LQ: 0,04 g/100g	
C20:1 (n9) (Ácido cis-11-Eicosenoico) LQ: 0,02 g/100g	
C20:2 (Ácido cis-11,14-Heicosadienoico) LQ: 0,02 g/100g	
C20:3 (n3) (Ácido cis-11,14,17-Eicosatrienoico) LQ: 0,02 g/100g	
C20:3 (n6) (Ácido cis-8,11,14-Eicosatrienoato) LQ: 0,02 g/100g	
C20:4 (n6) (ARA) (Ácido Araquidônico) LQ: 0,02 g/100g	
C20:5 (n3) (EPA) (Ácido cis-5,8,11,14,17-eicosapentaenoico) LQ: 0,02 g/100g	
C21:0 (Ácido Heneicosanoico) LQ: 0,02 g/100g	
C22:0 (Ácido Behemico) LQ: 0,04 g/100g	
C22:1 (n9) (Ácido Erúcico) LQ: 0,02 g/100g	
C22:2 (Ácido cis-13,16-Docosadienoico) LQ: 0,02 g/100g	
C22:6 (n3) (DHA) (Ácido cis-4,7,10,13,16,19-Docosahexaenoico) LQ: 0,02 g/100g	
Determinação da Composição de Ácidos Graxos Polinsaturadas, Monoinsaturadas, Ômega 3, EPA, DHA, Ômega 6, Ômega 9 por Cromatografia em Fase Gasosa	PR-Tb IN 006

	C23:0 (Ácido Tricosanóico) LQ: 0,02 g/100g	
	C24:0 (Ácido Lignocérico) LQ: 0,04 g/100g	
	C24:1 (Ácido Nervônico) LQ: 0,02 g/100g	
	Determinação qualitativa de elementos específicos de organismos geneticamente modificados (OGM) pela técnica de PCR. (Presença/Ausência)	PR-Tb MB 231
	promotor 35S CaMV	
	CRY1	
	BarGene	
	ALS	
	Determinação do Nitrito Residual (NaNO2 + NaNO3) - quantidade máxima residual por cálculo LQ: 5 mg/kg	PR-Tb BR 129
	Determinação de colágeno por especrofotometria LQ: 0,7 g/100g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.11 AOAC Intl., OMA - 22ª Edição 2023, Método 990.26
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de hidroxiprolina por especrofotometria LQ: 3,33 g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª Edição 2023, Método 990.26
	Determinação de Proteína Não-Cárnea (Soja) - por método imunoenzimático LQ: 1,0 mg/kg	PR-Tb BR 042
	Determinação quantitativa de Soja (alergênico) por ensaio imunoenzimático LQ: 1,0 mg/kg	PR-Tb BR 042
	Determinação qualitativa de Soja (alergênico) por ensaio imunoenzimático (Presença/Ausência)	PR-Tb BR 042
	Detecção de tecidos não permitidos por microscopia, Não detectados, Detectados (aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles)	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.15
	Determinação qualitativa de Amido por colorimetria. Positivo/ Negativo	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.4
	Determinação de Amido Quantitativo por espectrofotometria LQ: 0,2 g/ 100 g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.6
	Determinação de Cálcio por Absorção Atômica, após digestão por microondas em Base Seca LQ: 0,1 g/ 100 g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.9 NMKL Method nº153:1996 PR-Tb BR 018
	Determinação de Cálcio por Absorção Atômica, após digestão por microondas LQ: 0,02 g/ 100 g	NMKL Method nº153:1996 PR-Tb IN 026
	Determinação de Cloreto de Sódio por titulometria LQ: 1,2g NaCl/ 100 g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 5.5
	Determinação do Teor de líquido pelo Teste de Gotejamento (Dripping Test)	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de

LQ: 2,0% de líquido perdido por carcaça	Origem Animal 2024. Método 1.27
Determinação de Carboidratos Totais por espectrofotometria LQ: 0,2 g/ 100 g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.6
Determinação do Índice de Peróxidos por titulometria LQ: 0,3 mEq de O ₂ /kg de gordura	ISO 3960:2017
Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria LQ: 1,8 g/ 100 g	ISO 1443:1973
Determinação de Nitratos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 5 mg de NaNO ₂ / Kg	ISO 3091:1975
Determinação de Nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 5 mg de NaNO ₂ / Kg	ISO 2918:1975
Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 4,00 a 10,00	ISO 2917:1999
Determinação do pH por método eletrométrico Faixa: 4,0 a 7,0	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.3
Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo LQ: 1,62 g/ 100 g	ISO 1871:2009 PR-Tb BR 012
Determinação de Nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl LQ: 1,14 g de N/ 100 g	ISO 1871:2009 PR-Tb BR 012
Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 0,7 g/ 100 g	ISO 1442:2023
Determinação da Relação U/P Umidade/Proteína por cálculo LQ: 1,68 %	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.25
Determinação de Resíduo Mineral Fixo/Cinzas por gravimetria LQ: 0,4 g/ 100 g	ISO 936:1998
Determinação qualitativa de Formaldeído por colorimetria. Positivo/Negativo	AOAC Intl., OMA, 22 ^a Edição 2023, Método 931.08 B MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.13
Determinação de Lipídios com Butirômetro de Gerber LQ: 5,2 g/ 100 g	NMKL Method nº181:2005
Determinação de Fibra Alimentar Total pelo método Enzimático e Gravimétrico LQ: 3,6 %	AOAC Intl., OMA, 22 ^a Edição 2023, Método 991.43 PR-Tb FQ 304
Determinação do Valor Energético (kcal) por cálculo	ANVISA IN 75/2020 - Anexo XXII
Determinação da Composição de Ácidos Graxos Saturados, Insaturados e Trans por Cromatografia em Fase Gasosa Gordura Saturada LQ: 0,06 g/ 100 g Gordura Insaturada LQ: 0,04 g/ 100 g Gordura Trans LQ: 0,02 g/ 100 g	PR- Tb – IN 006
Determinação de metais por espectrometria de emissão Óptica por plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)	PR – Tb IN 009 EN 16943:2017
Arsênio	

LQ: 0,0050 mg As/kg	
Cádmio LQ: 0,0257 mg Cd/kg	
Zinco LQ: 0,250 mg Zn/kg	
Chumbo LQ: 0,025 mg Pb/kg	
Cobre LQ: 0,0162 mg Cu/kg	
Cromo Total LQ: 0,0050 mg Cr/kg	
Ferro LQ: 0,250 mg Fe/kg	
Fósforo LQ: 0,250 mg P/kg	
Manganês LQ: 0,025 mg Mn/kg	
Magnésio LQ: 0,250 mg Mg/kg	
Potássio LQ: 1,250 mg K/kg	
Selênio LQ: 0,0079 mg Se/kg	
Sódio LQ: 1,250mg Na/Kg	
Cálcio LQ 1,250 mg Ca/kg	AOAC Intl., OMA, 22 ^a Edição, 2023, Método 2011.14 EN 16943:2017
Determinação da Relação U/P Umidade/Proteína por cálculo em Aves LQ: 0,30%	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.16
Determinação do Teor de Ossos por gravimetria LQ: 8% de partículas ósseas menores que 0,5 mm	MAPA, Brasília. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2022. Método 1.27
Determinação de Atividade de Água LQ: 0,034 Aw	ISO 18787:2017
Determinação de Glúten por método imunoenzimático LQ: 5,0 ppm	AOAC Intl., OMA, 22 ^a Edição, 2023, Método 2014.03
Determinação de Ácido Sóblico, Benzólico pelo método de Cromatografia Líquida com detecção por UV LQ: 1 mg/kg de Ácido Benzólico LQ: 1 mg/kg de Ácido Sóblico LQ: 1 mg/kg de Ácido Sóblico na massa LQ: 1 mg/kg de Ácido Sóblico na superfície	NMKL Method nº 124:1997
Determinação de conservantes por cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 1 mg/kg de Ácido Sóblico LQ: 1 mg/kg de Ácido Sóblico na massa LQ: 1 mg/kg de Ácido Sóblico na superfície	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.17
Determinação de Anidrido Sulfuroso e Sulfítos por Titulometria LQ:0,010g de SO ₂ /100g LQ: 100mg de SO ₂ /Kg	AOAC Intl., OMA - 22 ^a Edição , 2023, Método 990.28 MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.7

	Determinação de Nitratos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 1,6 mg de NaNO ₂ /Kg	NMKL Method nº 194:2013
	Determinação de Nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 1,6 mg de NaNO ₂ /Kg	NMKL Method nº 194:2013
	Determinação de Cálcio por ICP-OES, após digestão por microondas em Base Seca LQ: 0,1 g/ 100 g	MAPA, Brasília - Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.9
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,05 g de ác. Láctico/ 100 g LQ: 0,06 g de ác. Láctico/ 100 mL	AOAC Intl., OMA, 22 ^a Edição, 2023, Método 947.05
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,08 g de ác. Láctico/ 100 g	ISO 11869/IDF 150:2012
	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 2,38 % SAN	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.2
	Determinação das Cinzas por gravimetria LQ: 0,5 g/ 100 g	AOAC Intl., OMA, 22 ^a Edição, 2023, Método 930.30
	Determinação das Cinzas por gravimetria LQ: 0,1 g/ 100 g	AOAC Intl., OMA, 22 ^a Edição, 2023, Método 945.46
	Determinação de Cloreto de Sódio por titulometria LQ: 0,28 g de NaCl/ 100 g	ISO 1738/IDF 12:2004
	Determinação de Extrato Seco Total (EST) / Sólidos totais por gravimetria LQ: 4,87 g/ 100 g LQ: 4,87 g/ 100 ml de Sólidos Totais	ISO 6731/IDF 21:2010
	Determinação de Sólidos não Gordurosos (SNG) por gravimetria LQ: 5,4 g/ 100 g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.18
	Determinação do Índice de Peróxidos por titulometria LQ: 1,0 mEq de O ₂ / kg de gordura	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.26 AOAC Intl., OMA, 22 ^a Edição 2023, Método 965.33
	Determinação de Gordura/Lipídios, com Butirômetro de Gerber LQ: 0,5 g/ 100 g	NMKL Method nº 40:2005
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 4,0 a 7,0	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.36
	Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo LQ: 0,45 g/ 100 g	ISO 8968/IDF 20-1:2014 ISO 1871:2009 PR-Tb BR 049
	Determinação do Sólidos Totais/Extrato seco total por gravimetria LQ: 2,8 g/ 100 g de Sólidos lácteos totais LQ: 2,8 g/ 100g de Sólidos totais	ISO 6734/IDF 15:2010
	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 2,78 g/ 100 g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.40
	Determinação de sólidos Totais por gravimetria LQ: 0,86 g/ 100 g	ISO 5534/IDF 04:2004
	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 1,19 g/ 100 g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024 Método 2.40
	Determinação de Extrato seco desengordurado	ISO 3727-2/IDF 80-2:2001

ESD/Sólidos Não Gordurosos (SNG) por cálculo LQ: 0,21 g/ 100 g LQ: 0,21 g de insolúveis em Éter Etílico /100 g	
Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 1,01 g/ 100 g	ISO 3727-1/IDF 80-1:2001
Determinação qualitativa de Substâncias Redutoras Voláteis (Álcool Etílico) por colorimetria. Positivo/Negativo	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.38
Determinação qualitativa de Formaldeído por colorimetria. Positivo/Negativo	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.12
Determinação qualitativa de Peroxidase por colorimetria. Positivo/Negativo	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.35
Determinação qualitativa de Peróxido de Hidrogênio por colorimetria. Positivo/Negativo	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.13
Determinação qualitativa de Amido por colorimetria. Positivo/ Negativo	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.6
Determinação qualitativa de Fosfatase Alcalina por colorimetria. Positivo/ Negativo	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.20
Determinação do Índice Crioscópico Faixa de Uso: - 0,422°C a -0,621°C	ISO 5764/IDF 108:2009 MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.22
Determinação qualitativa de Cloretos por colorimetria. Positivo/ Negativo	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2022. Método 2.9
Determinação de metais por espectrometria de emissão Óptica por plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)	PR-Tb IN 009 ISO 15151/IDF 229:2018
Arsênio LQ: 0,050 mg As/kg LQ: 0,0025 mg As/L	
Cádmio LQ: 0,025 mg Cd/kg LQ: 0,013 mg Cd/L	
Chumbo LQ: 0,061 mg Pb/kg LQ: 0,0125 mg Pb/L	
Cobre LQ: 0,118 mg Cu/kg LQ: 0,0125 mg Cu/L	
Cromo Total LQ: 0,050 mg Cr/kg LQ: 0,0025 mg Cr/L	
Cálcio LQ: 1,108 mg Ca/kg LQ: 0,443 mg Ca/L	
Ferro LQ: 1,117 mg Fe/kg LQ: 0,1250 mg Fe/L	
Fósforo LQ: 2,202 mg P/kg LQ: 0,1250 mg P/L	

Manganês LQ: 0,124 mg Mn/kg LQ: 0,0125 mg Mn/L	
Magnésio LQ: 1,118 mg Mg/kg LQ: 0,047 mg Mg/L	
Determinação de metais por espectrometria de emissão Óptica por plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)	PR-Tb IN 009 ISO 15151/IDF 229:2018
Potássio LQ: 1,216 mg K/kg LQ: 0,486 mg K/L	
Selênio LQ: 0,125 mg Se/kg LQ: 0,050 mg Se/L	
Sódio LQ: 1,149 mg Na/kg LQ: 0,459 mg Na/L	
Zinco LQ: 1,172 mg Zn/kg LQ: 0,1250 mg Zn/L	
Determinação do Valor Energético (kcal) por cálculo	ANVISA, IN 75/2020 - Anexo XXII
Determinação da Composição de Ácidos Graxos Saturados, Insaturados e Trans por Cromatografia em Fase Gasosa Gordura Saturada LQ: 0,06 g/ 100 g Gordura Insaturada LQ: 0,04 g/ 100 g Gordura Trans LQ: 0,02 g/ 100 g	PR- Tb – IN 006
Determinação de Lactose por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,050 mg/100 g	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2023, Método 984.15
Determinação de Fibra Alimentar Total pelo método Enzimático e Gravimétrico LQ: 3,6 %	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2023, Método 991.43 PR-Tb- FQ 304
Determinação qualitativa de Sacarose por reflectometria. Detectado/Não Detectado	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.14
Determinação de Matéria Gorda por gravimetria LQ: 1,32g/ 100g	ISO 23318/IDF 249:2022
Determinação de Gordura/Matéria Gorda por gravimetria LQ: 3,76g/ 100g	ISO 23318/IDF 249:2022 ISO 8262-3/IDF 124-3:2005
Determinação de Gordura/Matéria Gorda por gravimetria LQ: 2,24g/ 100g	ISO 23318/IDF 249:2022
Determinação de Matéria Gorda por gravimetria LQ: 0,87g/ 100g	ISO 23318/IDF 249:2022
Determinação de Gordura/Matéria Gorda por gravimetria LQ: 2,09g/ 100g	ISO 17189/IDF 194:2003
Determinação de Lipídios Totais por gravimetria LQ: 2,09g/ 100 g	ISO 17189/IDF 194:2003
Determinação de Matéria Gorda por gravimetria LQ: 1,69g/ 100g	ISO 23319/IDF 250:2022
Determinação de Gordura/Matéria Gorda por gravimetria LQ: 2,41 g/100g	ISO 23318/IDF 249:2022

Determinação da Matéria Gorda no Extrato Seco por cálculo LQ: 6,57g/ 100g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.21
Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo em ESD LQ: 2,97 g/ 100g de ESD	ISO 8968 / IDF 20-1: 2014 ISO 1871:2009 MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.37
Determinação de Partículas queimadas por método visual LQ: Faixa - Disco A, Disco B, Disco C e Disco D	ADPI, Bulletin 916, 2002
Determinação de Galactose por Método Enzimático LQ: 49,640 mg/100 g	AOAC Intl., OMA, - 22ª Edição , 2023, Método 984.15
Determinação do índice de Insolubilidade/solubilidade por método visual LQ: 0,50 ml (24°C)	ISO 8156 / IDF 129:2005 MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.25
Determinação do Extrato seco total (EST) por gravimetria LQ: 4,87 g/ 100 g	ISO 2920 / IDF 58:2004 MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.19
Determinação de Ácido Sóblico pelo método de Cromatografia Líquida com detecção por UV. LQ: 1 mg/kg de Ácido Sóblico LQ: 0,0001 g/100g de Ácido Sóblico	NMKL Method nº 124:1997
Determinação de conservantes por cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 1 mg/kg de Ácido Sóblico LQ: 0,0001 g/100g de Ácido Sóblico	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.15
Determinação de Extrato Seco Desengordurado (ESD) por cálculo LQ: 5,4 g/ 100 g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.18
Determinação de Extrato seco Desengordurado (ESD) / Sólidos lácteos não Gordurosos por cálculo LQ: 5,4 g/ 100 g de Sólidos lácteos não Gordurosos	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.18
Determinação de Acidez por titulometria LQ 3,2 mL NaOH 0,1N/10g de SNG	ISO 6091 / IDF 86:2010
Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,55 milimoles/100g de matéria gorda	ISO 1740 / IDF 6:2004
Determinação de Açúcares por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ: 0,12 g/100g de Sacarose LQ: 0,12 g/100g de Lactose	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.28
Determinação de açúcares por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ: 0,125 g/100g de Glicose LQ: 0,125 g/100g de Sacarose LQ: 0,125 g/100g de Frutose LQ: 0,025 g/100g de Lactose LQ: 0,125 g/100g de Galactose	PR-Tb IN 035
Determinação da densidade relativa a 15°C por densímetro automático Faixa: 1,025 g/mL a 1,040 g/mL Faixa: 1,025 g/cm3 a 1,040 g/cm3	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.10
Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 0,49 g/ 100 g	ISO 5537 / IDF 26:2023
Determinação do índice CMP	MAPA, Brasília – Manual de Métodos

	(caseinomacropéptideos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por UV LQ: 20 mg/L	Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.23 e 2.24
	Determinação de Atividade de Água LQ: 0,034 Aw	ISO 18787:2017
	Determinação de Glúten por método imunoenzimático LQ: 5,0 ppm	AOAC Intl., OMA, 22 ^a Edição 2023, Método 2014.03
	Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo em base seca LQ: 2,89 g/ 100g de base seca	ISO 8968 / IDF 20-1: 2014 ISO 1871:2009 MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.37
	Determinação de Nitratos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 1,6 mg de NaNO ₂ /Kg	NMKL Method nº 194:2013
	Determinação de Nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 1,6 mg de NaNO ₂ /Kg	NMKL Method nº 194:2013
	Determinação de maltodextrina por cromatografia líquida de alta resolução acoplada à espectrometria de massas. Positivo/ Negativo	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.30
	Determinação de Aflatoxina (M1) pelo método de cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 0,1 µg/kg	ISO 14501:2021
	Determinação de Fumonisinas (B1 + B2) pelo método de cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 10 µg/kg	ISO/CDIS 23719:2025
	Determinação de Ocratoxina (A) pelo método de cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 2 µg/kg	ISO/CDIS 23719:2025
	Determinação de Desoxinivalenol (DON) pelo método de cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 150 µg/kg	ISO/CDIS 23719:2025
	Determinação de Aflatoxina Total (B1 + B2 + G1 + G2) pelo método de cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 1 µg/kg	ISO/CDIS 23719:2025
	Determinação das cinzas por gravimetria LQ: 0,1 g/ 100 g	ISO 5545/IDF 90:2008
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de Extrato seco por gravimetria LQ: 1,98 g/100 mL	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 3.14
PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação do Teor alcoólico por densimetria LQ: 9,3 °GL	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 3.19 AOAC Intl., OMA - 22 ^a Edição 2023, Método 983.12
	Determinação de compostos Flavonóides por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,20 g de queracetina/100g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 3.8
	Determinação de compostos Fenólicos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,2 g de ácido gálico/100g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 3.6
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa : 4,00 a 7,00	ABNT NBR 15714-6:2016

Determinação de Cinzas/Resíduo Mineral Fixo por gravimetria LQ: 0,3 g/ 100 g	ABNT NBR 15714-3:2009
Determinação da Acidez Livre por titulometria LQ: 6,9 mEq/ kg	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2023, Método 962.19
Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Óptica por Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-OES)	PR-Tb IN 009 AOAC Intl. OMA, 22ª Edição, 2023, Método 2011.14
Arsênio LQ: 0,0200 mg As/kg	
Cádmio LQ: 0,0100 mg Cd/kg	
Chumbo LQ: 0,1000 mg Pb/kg	
Cromo Total LQ: 0,0200 mg Cr/kg	
Cobre LQ: 0,1000 mg Cu/kg	
Determinação de Insolúveis por gravimetria LQ: 0,1 g/ 100 g	ABNT NBR 15714-5:2009
Determinação da Atividade Diastásica por espectrofotometria UV-Vis LQ: 3,7 Gothe	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2023, Método 958.09
Determinação de Hidroximetilfurfural por espectrofotometria UV-Vis LQ: 2,5 mg de HMF/ kg	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2023, Método 980.23
Determinação de sacarose, glicose e frutose por Cromatografia Líquida com detecção por índice de refração LQ: 0,125 g/100g de Frutose LQ: 0,125 g/100g de Glicose LQ: 0,125 g/100g de Sacarose	AOAC Intl., OMA - 22ª Edição , 2023, Método 977.20
Determinação de Açúcares Redutores por Cromatografia Líquida com detecção por índice de refração LQ: 0,1 g/100g de Açúcares redutores	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 3.3 PR-Tb BR 105 AOAC Intl., OMA - 22ª Edição , 2023, Método 977.20
Determinação de Sacarose Aparente por Cromatografia Líquida com detecção por índice de refração LQ: 0,1 g/100g de Sacarose Aparente	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 3.18 PR-Tb BR 105 AOAC Intl., OMA - 22ª Edição , 2023, Método 977.20
Determinação de Umidade por refratometria LQ: 13 a 25 %	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2023, Método 969.38 B
Determinação do ponto de fusão com tubo capilar por termometria Faixa: 20,0 °C a 80,0 °C	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 3.15 ISO 6321:2021
Determinação do Índice de acidez por titulometria LQ : 10 mg de KOH/g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 3.10
Determinação do Índice de ésteres por titulometria LQ : 40 mg de KOH/g	
Determinação do Índice de relação ésteres e acidez por cálculo LQ : 1,0 %	
Determinação do ponto de saponificação turva por termometria Faixa: 18°C a 65°C	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 3.16
Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 2 g/ 100 g	ISO 24382:202 - Método B1
Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo LQ: 4 g/ 100 g na base seca	ISO 24382:202 - Método C1 PR-Tb BR 012
Determinação de Cinzas/Resíduo Mineral Fixo por Gravimetria	ISO 24382:202 - Método G1 PR-Tb BR 139

	LQ: 2 g/ 100 g na base seca	
	Determinação de Gordura/Lipídios por gravimetria LQ: 1,0 g/ 100 g na base seca	ISO 24382:202 - Método E1 PR-Tb BR 144
	Determinação de Açucares Totais por Cálculo LQ: 5,0 g/100g na base seca	ISO 24382:202 - Método D1 PR-Tb BR 138
	Determinação de Fibra Bruta por gravimetria LQ: 1 g/ 100 g na base seca	ISO 6865:2000 PR-Tb BR 062
	Determinação da Acidez Livre por titulometria LQ: 10 mEq/ kg	AOAC Intl., OMA, 22 ^a Edição 2023, Método 962.19 PR-Tb BR 085
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa : 4,00 a 7,00	ISO 24382:202 - Método F1
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de Gordura/Lipídios por gravimetria LQ: 2,89 g/ 100 g	AOAC Intl., OMA,, 22 ^a Edição , 2023, Método 925.32
OVOS E DERIVADOS	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 4,0 a 7,0	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2.36 AOAC Intl., OMA, 22 ^a Edição 2023, Método 981.12
	Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo LQ: 1,62 g/ 100 g	ISO 1871:2009 PR-Tb BR 012
	Determinação de Sólidos Totais por gravimetria LQ: 0,39g/100g	AOAC Intl., OMA - 22 ^a Edição , 2023, Método 925.30
	Determinação de Cinzas/Resíduo Mineral Fixo por Gravimetria LQ: 0,3 g/ 100 g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 4.4
	Determinação Valor Energético (kcal) por cálculo	ANVISA, IN 75/2020 - Anexo XXII
	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Óptica por Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-OES)	PR – Tb IN 009 EN 16943:2017
	Arsênio LQ: 0,0050 mg As/kg	
	Cádmio LQ: 0,0025 mg Cd/kg	
	Chumbo LQ: 0,025 mg Pb/kg	
	Cálcio LQ: 1,250 mg Ca/kg	
	Ferro LQ: 0,151 mg Fe/kg	
	Manganês LQ: 0,025 mg Mn/kg	
	Magnésio LQ: 0,010 mg Mg/kg	
	Potássio LQ: 1,250 mg K/kg	
	Selênio LQ: 0,125 mg Se/kg	
	Sódio LQ: 1,250 mg Na/kg	
	Zinco LQ: 0,250 mg Zn/kg	
	Determinação de Fibra Alimentar Total pelo método Enzimático e Gravimetrico LQ: 3,6 %	AOAC Intl., OMA, 22 ^a Edição 2023, Método 991.43 PT-Tb FQ 304
	Determinação da Composição de Ácidos Graxos Saturados e Insaturados por Cromatografia em Fase Gasosa Gordura Saturada LQ: 0,06 g/ 100 g Gordura Insaturada LQ: 0,04 g/ 100 g	PR- Tb – IN 006
	Determinação de Atividade de Água LQ: 0,034 Aw	ISO 18787:2017
	Determinação de Glúten por método imunoenzimático LQ: 5,0 ppm	AOAC Intl., OMA, 22 ^a Edição 2023, Método 2014.03

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de Bases Voláteis por titulometria LQ: 5 mg de N/ 100 g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 5.4
PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA	Determinação de Lipídios com Butirômetro de Gerber LQ: 5,2 g/ 100 g	NMKL Method nº181:2005
	Determinação de Ácido Sóblico pelo método de Cromatografia Líquida com detecção por UV LQ: 0,0001 g/100g de Ácido Sóblico LQ: 1 mg/kg de Ácido Sóblico	NMKL Method nº 124:1997
	Determinação do Teor de Sal/Cloreto de Sódio por titulometria LQ: 3,3 g de NaCl/ 100 g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 5.5
	Determinação do Índice de Peróxidos por titulometria LQ: 0,3 mEq de O ₂ / kg de gordura	ISO 3960:2017
	Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria LQ: 1,8 g/ 100 g	ISO 1443:1973
	Determinação de Nitratos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 5 mg de NaNO ₂ / Kg	ISO 3091:1975
	Determinação de Nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 5 mg de NaNO ₂ /Kg	ISO 2918:1975
	Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo LQ: 1,62 g/ 100 g	ISO 1871:2009 PR-Tb BR 012
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 4,00 a 10,00	ISO 2917:1999
	Determinação de Cinzas/Resíduo Mineral Fixo por gravimetria LQ: 0,4 g/ 100 g	ISO 936:1998
	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 0,7 g/ 100 g	ISO 1442:1997 AOAC Intl., OMA, 22 ^a Edição 2023, Método 950 46B Codex Stan 167-1989
	Determinação da Relação U/P Umidade/Proteína por cálculo LQ: 1,68%	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 5.21
	Determinação de Desglaciamento por gravimetria LQ: 11 % de Glaciamento	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 5.7
	Determinação de Valor Energético (kcal) por cálculo	ANVISA, IN 75/2020 - Anexo XXII
	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,7 g de ác. Oleico/ 100 g	ISO 660:2020
	Determinação de Fibra Alimentar Total pelo método Enzimático e Gravimétrico LQ: 3,6 %	AOAC Intl., OMA, 22 ^a Edição 2022, Método 991.43 PR-Tb FQ 304
	Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Óptica por Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-OES)	AOAC Intl., OMA, 22 ^a Edição, 2023, Método 2011.14 EN 16943:2017
	Arsênio LQ: 0,005 mg As/kg	
	Cádmio LQ: 0,0025 mg Cd/kg	
	Chumbo LQ: 0,0250 mg Pb/kg	
	Cobre LQ: 0,012 mg Cu/kg	
	Cromo Total LQ: 0,005 mg Cr/kg	
	Cálcio LQ: 0,982 mg Ca/kg	
	Ferro LQ: 0,076 mg Fe/kg	
	Manganês LQ: 0,025 mg Mn/kg	

Magnésio LQ: 0,017 mg Mg/kg	
Mercúrio LQ: 0,004 mg Hg/ kg	
Potássio LQ: 1,250 mg K/kg	
Selénio LQ: 0,009 mg Se/kg	
Sódio LQ: 1,250 mg Na/kg	
Zinco LQ: 0,072 mg Zn/kg	
Determinação de conservantes por cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 1 mg/kg de Ácido Sóblico LQ: 0,0001 g/100g de Ácido Sóblico	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.17
Determinação de Atividade de Água LQ: 0,034 Aw	ISO 18787:2017
Determinação de Glúten por método imunoenzimático LQ: 5,0 ppm	AOAC Intl., OMA, 22 ^a Edição 2023, Método 2014. 03
Determinação de Histamina por Cromatografia Líquida, com detecção por diodo LQ: 5 mg/kg	NMKL Method nº196:2013
Determinação de Amido por espectrofotometria LQ: 0,2 g/100g	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.6
Determinação qualitativa de Formaldeído por colorimetria Positivo ou Negativo	AOAC Intl., OMA 22 ^a Edição 2022, método 931.08 B MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 5.8
Determinação de Histamina por cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 5 mg/kg	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 5.14
Determinação de Anidrido Sulfuroso e Sulfítos por Titulometria LQ: 0,010g de SO ₂ /100g LQ: 100mg de SO ₂ /Kg	AOAC Intl., OMA - 22 ^a Edição , 2023, Método 990.28 MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 5.3
Determinação de Fósforo por Espectrometria de Emissão Óptica por Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-OES) LQ: 0,01 g P ₂ O ₅ / kg	ISO 23776:2020 AOAC Intl., OMA, 22 ^a Edição, 2023, Método 2011.14 MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 5.126
Determinação de Nitratos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 1,6 mg de NaNO ₂ /Kg	NMKL Method nº 194:2013
Determinação de Nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 1,6 mg de NaNO ₂ /Kg	NMKL Method nº 194:2013
Determinação de Sódio e Potássio, por Espectrometria de Absorção Atômica	AOAC Intl., OMA, 22 ^a Edição 2023, Método 969.23
Potássio LQ: 10 mg k/ 100 g	
Sódio LQ: 5 mg Na/ 100 g	
Verificação das formas de apresentação de conservas de pescado e meio de cobertura por gravimetria LQ: 1 g peso líquido drenado LQ: 1 % percentual de carne em relação ao peso líquido declarado LQ: 1 % percentual de água em relação ao peso líquido declarado LQ: 1 % percentual de óleo em relação ao peso	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 5.25

	<p>líquido declarado LQ: 1 % percentual de pedaços soltos em relação ao peso líquido drenado declarado LQ: 1 % percentual de meio de cobertura em relação ao peso líquido declarado</p>	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARINHAS FARELOS VEGETAIS IN NATURA	<p>Determinação quantitativa de Soja (alergênico) por ensaio imunoenzimático LQ: 1,0 mg/kg</p> <p>Determinação qualitativa de Soja (alergênico) por ensaio imunoenzimático (Presença/Ausência)</p>	PR-Tb BR 042 PR-Tb BR 042
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA	<p>Determinação de cafeína por cromatografia líquida com detecção por diodo LQ: 0,00005 g/100g</p>	PR-TB IN 027
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARINHAS FARELOS	<p>Determinação da Acidez por titulometria LQ: 0,45 mg NaOH/g LQ: 0,64 mg KOH/100g (Graxa) LQ: 1,13 meq. NaOH 0,1/100 g LQ: 0,38 acidez em ácido oleíco g/100g</p> <p>Determinação do Índice de peróxidos por titulometria LQ: 4,3 mEq de O₂ / kg de gordura</p>	Portaria nº 108 de 4/09/1991 – MAPA método 21 AACC, Approved Methods of Analysys, 11a. edição, Método 02-01.02 Compêndio Brasileiro de alimentação animal. Cap. 32 edição 2023
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARINHAS FARELOS VEGETAIS IN NATURA	<p>Determinação de Fibra Bruta por gravimetria LQ: 2,38 g/ 100 g</p> <p>Determinação de Proteína bruta por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo LQ: 0,88 g/ 100 g LQ: 0,88 g/100 g base seca</p> <p>Determinação de Matéria Mineral por gravimetria LQ: 0,58 g/ 100 g LQ: 0,58 g/100 g base seca</p> <p>Determinação de Extrato Etéreo por gravimetria LQ: 0,71 g/ 100 g</p> <p>Determinação de Zearalenona (ZEN) pelo método de cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 20 µg/kg</p> <p>Determinação de Fumonisinas (B1 + B2) pelo método de cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 10 µg/kg</p> <p>Determinação de Ocratoxina (A) pelo método de cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 2 µg/kg</p> <p>Determinação de Aflatoxina Total (B1 + B2 + G1 + G2) pelo método de cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 1 µg/kg</p> <p>Determinação de Desoxinivalenol (DON) pelo método de cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 150 µg/kg</p> <p>Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 0,88 g/ 100 g</p> <p>Determinação de açúcares por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ: 0,125 g/100g de Glicose LQ: 0,125 g/100g de Sacarose LQ: 0,125 g/100g de Frutose LQ: 0,025 g/100g de Lactose LQ: 0,125 g/100g de Maltose</p>	ISO 6865:2000 ISO 20483:2013 ISO 2171:2023 AACC, Approved Methods of Analysys, 11a. edição, Método 08-12.01 AACC, Approved Methods of Analysys, 11a. edição, Método 30-20.01 AACC, Approved Methods of Analysys, 11a. edição, Método 30-25.01 ISO/CDIS 23719:2025 ISO/CDIS 23719:2025 ISO/CDIS 23719:2025 ISO/CDIS 23719:2025 ISO/CDIS 23719:2025 ISO/CDIS 23719:2025 ISO/CDIS 23719:2025 AACC, Approved Methods of Analysys, 11a. edição, Método 44-40.01 ISO 712:2024 NMKL Method nº 148:1993 PR-Tb IN 035
ALIMENTOS DE ORIGEM	Determinação de Metais por espectrometria de	PR-Tb IN 009

VEGETAL	emissão Óptica por plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)	AACC Approved Methods of Analysys, 11a. edição, Método 40-75.01
VEGETAIS IN NATURA	Arsênio LQ: 0,0100 mg As/kg	
FARINHAS	Cádmio LQ: 0,005 mg Cd/kg	
FARELOS	Chumbo LQ: 0,050 mg Pb/kg	
ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Cobalto LQ: 0,0100 mg Co/kg	
	Cobre LQ: 0,050 mg Cu/kg	
	Cromo Total LQ: 0,0100 mg Cr/kg	
	Cálcio LQ: 0,500 mg Ca/kg	
	Ferro LQ: 0,100 mg Fe/kg	
	Determinação de Metais por espectrometria de emissão Óptica por plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)	PR-Tb IN 009 AACC Approved Methods of Analysys, 11a. edição, Método 40-75.01
	Fósforo LQ: 0,100 mg P/kg	
	Manganês LQ: 0,0100 mg Mn/kg	
	Magnésio LQ: 0,100 mg Mg/kg	
	Potássio LQ: 0,500 mg K/kg	
	Selênio LQ: 0,050 mg Se/kg	
	Sódio LQ: 0,500 mg Na/kg	
	Zinco LQ: 0,100 mg Zn/kg	
	Determinação de Fibra Alimentar Total pelo método Enzimático e Gravimétrico LQ: 3,6 %	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2023, Método 991.43 PR-Tb FQ 304
	Determinação de Atividade de Água LQ: 0,034 Aw	ISO 18787:2017
	Determinação de Glúten por método imunoenzimático LQ: 5,0 ppm	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição , 2023, Método 2014.03
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação de granulometria por gravimetria LQ: 0,5 % Passagem da Farinha (Peneira malha 0,600 mm)	AACC, Approved Methods of Analysis, 11ª edição, Método 66- 20.01
FARINHAS	LQ: 0,5 % Passagem da Farinha (Peneira malha 0,425 mm)	
FARELOS	LQ: 0,5 % Passagem da Farinha (Peneira malha 0,250 mm)	
VEGETAIS IN NATURA	LQ: 0,5 % Passagem da Farinha (Peneira malha 0,180 mm) LQ: 0,5 % Passagem da Farinha (Peneira malha 0,150 mm)	
ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação quantitativa de Soja (alergênico) por ensaio imunoenzimático LQ: 1,0 mg/kg	PR-Tb BR 042
	Determinação qualitativa de Soja (alergênico) por ensaio imunoenzimático (Presença/Ausência)	PR-Tb BR 042
	Determinação de maltodextrina por cromatografia líquida de alta resolução acoplada à espectrometria de massas LQ: 0,1g / 100g	PR-Tb-IN-038
	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 0,7 g / 100 g	AACC, Approved Methods of Analysys, 11ª edição, Método 44 –15.02
	Determinação de Cinzas/Resíduo Mineral Fixo por gravimetria LQ: 0,4 g / 100 g	AACC, Approved Methods of Analysys, 11ª edição, Método 08 – 03.01
	Determinação de Lipídios/Gordura por	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição 2023,

gravimetria LQ: 1,8 g/ 100 g	Método 950.54 AOAC Intl., OMA, 22 ^a Edição 2023, Método 963.15
Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo LQ: 1,62 g/ 100 g	ISO 1871:2009 PR-Tb BR 012
Determinação de metais por espectrometria de emissão Óptica por plasma indutivamente acoplado (ICP-OES):	PR-Tb IN 009 AOAC Intl. OMA, 22 ^a Edição, 2023, Método 2011.14 EN 16943:2017
Arsênio LQ: 0,050 mg As/kg LQ: 0,0025 mg As/L	
Cádmio LQ: 0,0250 mg Cd/kg LQ: 0,0013 mg Cd/L	
Chumbo LQ: 0,061 mg Pb/kg LQ: 0,0125 mg Pb/L	
Cobre LQ: 0,118 mg Cu/kg LQ: 0,0125 mg Cu/L	
Cromo Total LQ: 0,050 mg Cr/kg LQ: 0,0025 mg Cr/L	
Cálcio LQ: 1,108 mg Ca/kg LQ: 0,443 mg Ca/L	
Ferro LQ: 1,117 mg Fe/kg LQ: 0,1250 mg Fe/L	
Manganês LQ: 0,124 mg Mn/kg LQ: 0,0125 mg Mn/L	
Magnésio LQ: 1,118 mg Mg/kg LQ: 0,047 mg Mg/L	
Potássio LQ: 1,216 mg K/kg LQ: 0,486 mg K/L	
Selénio LQ: 0,125 mg Se/kg LQ: 0,050 mg Se/L	
Sódio LQ: 1,149 mg Na/kg LQ: 0,459 mg Na/L	
Zinco LQ: 1,172 mg Zn/kg LQ: 0,1250 mg Zn/L	
Determinação de Fibra Alimentar Total pelo método Enzimático e Gravimétrico LQ: 3,6 %	AOAC Intl., OMA, 22 ^a Edição 2023, Método 991.43 PR-Tb FQ 304
Determinação de Valor Energético (kcal) por cálculo	ANVISA, IN 75/2020 - Anexo XXII
Determinação da composição de Ácidos Graxos Saturados, Insaturados e Trans por Cromatografia Gasosa Gordura Saturada LQ: 0,06 g/ 100 g Gordura Insaturada LQ: 0,04 g/ 100 g Gordura Trans LQ: 0,02 g/ 100 g	PR- Tb – IN 006
Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 4,00 a 10,00	ISO 11289:1993
Determinação de Atividade de Água LQ: 0,034 Aw	ISO 18787:2017
Determinação de cafeína por cromatografia líquida com detecção por diodo LQ: 0,05 mg/100mL LQ: 0,00005 g/100g	PR-TB IN 027
Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,1 mg KOH/g	AOCS, Official Method - 7 ^a edição, Método Ca 5a-40

	<p>LQ: 0,47 Ácidos graxos oleico livres g/100g</p> <p>Determinação do Índice de peróxidos por titulometria</p> <p>LQ: 2 mEq/kg</p> <p>Determinação de Impurezas Insolúveis em éter por gravimetria</p> <p>LQ 0,15 g/100g</p> <p>Determinação de Umidade por gravimetria</p> <p>LQ 0,12 g/100g</p> <p>Determinação de açúcares por cromatografia líquida com detecção por índice de refração</p> <p>LQ: 0,125 g/100g de Glicose</p> <p>LQ: 0,125 g/100g de Sacarose</p> <p>LQ: 0,125 g/100g de Frutose</p> <p>LQ: 0,025 g/100g de Lactose</p> <p>LQ: 0,125 g/100g de Maltose</p> <p>LQ: 0,125 g/100g de Galactose</p>	<p>AOCS, Official Method - 7^a edição, Método Cd 8b-90</p> <p>AOCS, Official Method - 7^a edição, Método Ca 3a-46</p> <p>AOCS, Official Method - 7^a edição, Método Ca 2c-25</p> <p>ISO 662:2016</p> <p>NMKL Method nº 148:1993</p> <p>PR-Tb IN 035</p>
	<p>Determinação de Metais por Espectrometria de Emissão Óptica por Plasma Indutivamente Acoplado (ICP-OES)</p> <p>Fósforo</p> <p>LQ: 10,000 mg P/ kg</p> <p>LQ: 10,000 mg P/ L</p>	<p>AOAC Intl., OMA, - 22^a Edição , 2023, Método 2011.14</p> <p>PR-Tb IN 009</p> <p>EN 13805:2014</p>
	<p>Determinação de Glúten por método imunoenzimático</p> <p>LQ: 5,0 ppm</p>	<p>AOAC Intl., OMA, 22^a Edição , 2023, Método 2014.03</p>
	<p>Determinação de Zearalenona (ZEN) pelo método de cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas</p> <p>LQ: 20 µg/kg</p>	ISO/FDIS 23719:2025
	<p>Determinação de Fumonisinas (B1 + B2) pelo método de cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas</p> <p>LQ: 10 µg/kg</p>	ISO/FDIS 23719:2025
	<p>Determinação de Ocratoxina (A) pelo método de cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas</p> <p>LQ: 2 µg/kg</p>	ISO/FDIS 23719:2025
	<p>Determinação de Aflatoxina Total (B1 + B2 + G1 + G2) pelo método de cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas</p> <p>LQ: 1 µg/kg</p>	ISO/FDIS 23719:2025
	<p>Determinação de Desoxinivalenol (DON) pelo método de cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas</p> <p>LQ: 150 µg/kg</p>	ISO/FDIS 23719:2025
BEBIDAS ALCOOLICAS	<p>Determinação do Teor Alcoólico por densimetria</p> <p>LQ: 3,30 % de álcool</p>	EBC, Analytica, Método 9.2.1 - 2008
	<p>Determinação da Densidade relativa a 20/20°C por densimetria</p> <p>Faixa: 0,500 à 2,000 g/mL</p>	EBC, Analytica - 2018, Método 9.43.2 – 2004 e 1.6 - 1998
	<p>Determinação do Extrato Real por cálculo</p> <p>LQ: 2,35 % Plato</p>	EBC, Analytica, Método 9.4 -2004
	<p>Determinação do Extrato Aparente por cálculo</p> <p>LQ: 1,56 % Plato</p>	EBC, Analytica, Método 9.4 -2004
	<p>Determinação do Extrato Primitivo por cálculo</p> <p>LQ: 3,30 % Plato</p>	EBC, Analytica, Método 9.4 -2004
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	<p>Determinação de cafeína por cromatografia líquida com detecção por diodo</p> <p>LQ: 0,05 mg/100mL</p>	PR-TB IN 027
BEBIDAS ALCOÓLICAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	<p>Determinação de metais por espectrometria de emissão Óptica por plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)</p>	<p>PR – Tb IN 009</p> <p>EN 16943:2017</p>
	Arsênio	

	<p>LQ: 0,0500 mg As/kg LQ: 0,0025 mg As/L</p> <p>Cádmio LQ: 0,025 mg Cd/kg LQ: 0,013 mg Cd/L</p> <p>Chumbo LQ: 0,061 mg Pb/kg LQ: 0,0125 mg Pb/L</p> <p>Cromo Total LQ: 0,0500 mg Cr/kg LQ: 0,0025 mg Cr/L</p> <p>Cálcio LQ: 1,108 mg Ca/kg LQ: 0,443 mg Ca/L</p> <p>Cobre LQ: 0,118 mg Cu/Kg LQ: 0,0125 mg Cu/L</p> <p>Potássio LQ: 1,216 mg K/kg LQ: 0,486 mg K/L</p> <p>Sódio LQ: 1,149 mg Na/kg LQ: 0,459 mg Na/L</p>	
	Determinação de Atividade de Água LQ: 0,034 Aw	ISO 18787:2017
	Determinação de Glúten por método imunoenzimático LQ: 5,0 ppm	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição, 2023, Método 2014.03
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de Fibra Bruta por Gravimetria LQ: 2,38 g/ 100 g	ISO 6865:2000
ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de Nitrogênio total e Proteína bruta por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo LQ: 1,09 g/ 100 g	ISO 5983-2:2009
	Determinação de Matéria Mineral por gravimetria LQ: 0,86 g/ 100 g	ISO 5984:2022 AOAC Intl., OMA - 22ª Edição 2023, Método 942.05
	Determinação de Extrato Etéreo por gravimetria LQ: 0,51 g/ 100 g	ISO 6492:1999
	Determinação de Umidade por gravimetria LQ: 0,32 g/ 100 g	AACC, Approved Methods of Analysis, 11a. edição, Método 44-40.01 ISO 6496:1999
	Determinação do Índice de peróxidos por titulometria LQ: 4,3 mEq de O ₂ / kg de gordura LQ: 4,3 mEq / 1000 g	Compêndio Brasileiro de alimentação animal. Cap. 32 edição 2023
	Determinação de digestibilidade em pepsina 0,2% por gravimetria LQ: 8,4 g/ 100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª Edição 2023, Método 971.09
	Determinação do Índice de acidez por titulometria LQ: 0,4 mg NaOH/g	Portaria nº 108 de 04/09/1991 – MAPA método 21
	Determinação de Zearalenona (ZEN) pelo método de cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 20 µg/kg	ISO/FDIS 23719:2025
	Determinação de Fumonisinas (B1 + B2) pelo método de cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas	ISO/FDIS 23719:2025

	LQ: 10 µg/kg	
	Determinação de Ocratoxina (A) pelo método de cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 2 µg/kg	ISO/FDIS 23719:2025
	Determinação de Desoxinivalenol (DON) pelo método de cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 150 µg/kg	ISO/FDIS 23719:2025
	Determinação de Metais por espectrometria de emissão Óptica por plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)	PR-Tb IN 037 EN 15510:2017
	Cálcio LQ: 10,000 mg Ca/kg	
	Enxofre LQ: 10,000 mg S/kg	
	Ferro LQ: 10,000 mg Fe/kg	
	Fósforo LQ: 10,000 mg P/kg	
	Magnésio LQ: 10,000 mg Mg/kg	
	Manganês LQ: 10,000 mg Mn/kg	
	Potássio LQ: 10,000 mg K/kg	
	Selênio LQ: 10,000 mg Se/kg	
	Sódio LQ: 10,000 mg Na/Kg	
	Zinco LQ: 10,000 mg Zn/kg	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (Presença/Ausência)	AFNOR BIO-12/32-10/11
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Identificação molecular de Salmonella enterica subsp. enterica serovares pela técnica de Check & Trace (Presença/Ausência)	AOAC PTM 121001 PR-Tb MB 244
LÁCTEOS		
ALIMENTOS PROCESSADOS	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência)	AFNOR QUA 18/03 – 11/02 PR-Tb MB 251
ISOLADOS DE SALMONELLA spp EM PLACAS		
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência)	AFNOR QUA 18/05 – 07/08 PR-Tb MB 253
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Suíno - Identificação Espécie-Específica determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência)	ISO 22174:2024 / PR-Tb-MB 229
LÁCTEOS		
ALIMENTOS PROCESSADOS	Equíno - Identificação Espécie-Específica determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência)	ISO 22174:2024 / PR-Tb-MB 229
	Bovino - Identificação Espécie-Específica determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência)	ISO 22174:2024 / PR-Tb-MB 229
	Frango - Identificação Espécie-Específica determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência)	ISO 22174:2024 / PR-Tb-MB 229
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC /g LQ: 1 UFC /mL	ISO 21527 – 1 e 2:2008
CARNES		
PRODUTOS CÁRNEOS	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023

	LQ: 1 UFC /mL	
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência)	ISO 22174:2024 / PR-Tb-MB 075
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC RI PTM 081001
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/ g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/06-09/97
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	ISO 15213-2:2023
	Bacillus cereus presuntivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	ISO 7932:2004
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2
	Coliformes Totais e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição , 2023, Método 998.08
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate Number BKR 23/11-12/18
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 6888-3:2003
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência)	ISO 22174:2024 / PR-Tb-MB 075
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência)	ISO 22174:2024 / PR-Tb-MB 027
	Tipificação de Salmonella enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de Sorotipificação (Presença/Ausência)	ISO 6579-3:2014
	Tipificação de Salmonella typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de Sorotipificação (Presença/Ausência)	ISO 6579-3:2014

Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	NordVal 033
Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA - 22ª Edição , 2023, Método 2003.11
Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC RI PTM 081001
Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 4831:2006
Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA, Chapter 09. 5 th ed. 2015
Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 7251:2005
Enterobacteriaceae -Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	ISO 21528-2:2017
Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	ISO 6888-1:2021
Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1: 2017
Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
Esterilidade Comercial - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência - pH \geq 4,6 Pré-incubação à $36 \pm 1^\circ\text{C}$. Sem Alteração/ Com alteração Pré-incubação à $55^\circ\text{C} \pm 1^\circ\text{C}$. Sem Alteração/Com Alteração Mesófilos aeróbios. Negativo/Positivo Mesófilos anaeróbios. Negativo/Positivo Termófilos aeróbios. Negativo/Positivo Termófilos anaeróbios. Negativo/Positivo	MAPA, Brasília. Manual de Métodos Oficiais p/ Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método.4
Listeria monocytogenes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290-2:2017
Enterotoxinas Estafilocócica - Determinação	AOAC Intl., OMA 22 ª Edição, 2023,

	qualitativa pela técnica de imunoensaio. (Presença/ Ausência)	Método 2007.06
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (Presença/Ausência)	AOAC Intl., OMA 22 ª Edição, 2023, Método 2004.02
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (Presença/Ausência)	AOAC Intl., OMA 22 ª Edição, 2023, Método 2011.03
	Tipificação de Salmonella enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. (Presença/Ausência)	ISO 22174:2024 PR-Tb MB 100
	Tipificação de Salmonella typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. (Presença/Ausência)	ISO 22174:2024 PR-Tb MB 100
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	ISO 16649-2:2001
PRODUTOS DA COLMÉIA	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	AFNOR Certificate Number BKR 23/11-12/18
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 4831:2006
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA, Chapter 09. 5 th ed. 2015
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 7251:2005
	Bactérias mesófilas aeróbios - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611:2004 PR-Tb MB 084
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 4831:2006
OVOS E DERIVADOS	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA, Chapter 09. 5 th ed. 2015
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela	ISO 7251:2005

<p>técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL</p>	
<p>Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL</p>	ISO 21528-2:2017
<p>Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL</p>	ISO 6888-1:2021
<p>Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p>	ISO 6579-1:2017
<p>Bactérias mesófilas aeróbios - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p>	ISO 4833-1:2013
<p>Bactérias mesófilas aeróbios - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p>	ISO 4833-2:2013
<p>Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (Presença/Ausência)</p>	AOAC Intl., OMA 22 ^a Edição, 2023, Método 2007.06
<p>Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (Presença/Ausência)</p>	AOAC Intl., OMA 22 ^a Edição, 2023, Método 2011.03
<p>Tipificação de <i>Salmonella enteritidis</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. (Presença/Ausência)</p>	ISO 22174:2024 PR-Tb MB 100
<p>Tipificação de <i>Salmonella typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. (Presença/Ausência)</p>	ISO 22174:2024 PR-Tb MB 100
<p>Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC /g LQ: 1 UFC /mL</p>	ISO 21527 – 1:2008
<p><i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL</p>	AOAC RI PTM 081001
<p>Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/ g LQ: 1 UFC/ mL</p>	AFNOR Certificate Number 3M 01/06-09/97
<p>Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL</p>	AFNOR Certificate Number BKR 23/11-12/18
<p><i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL</p>	ISO 16649-2:2001
<p>Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g</p>	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2

	LQ: 1 UFC /mL	
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência)	ISO 22174:2024 / PR-Tb-MB 075
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	NordVal 033
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 6888-3:2003
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Bacillus cereus presuntivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004
PESCADOS PRODUTOS DA PESCA	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 2
	Coliformes Totais e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	AOAC Intl., OMA, 22 ^a Edição 2023, Método 998.08
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA, Chapter 09. 5 th ed. 2015
	Enterobacteriaceae -Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	ISO 21528-2:2017
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	ISO 6888-1:2021
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017
	Bactérias mesófilas aeróbios - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
	Bactérias mesófilas aeróbios - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2013
	Esterilidade Comercial - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência - pH \geq 4,6 Pré-incubação à $36 \pm 1^\circ\text{C}$. Sem Alteração/Com Alteração Pré-incubação à $55^\circ \pm 1^\circ\text{C}$. Sem Alteração/Com	MAPA, Brasília. Manual de Métodos Oficiais p/ Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 4

	<p>Alteração</p> <p>Mesófilos aeróbios. Negativo/Positivo</p> <p>Mesófilos anaeróbios. Negativo/Positivo</p> <p>Termófilos aeróbios. Negativo/Positivo</p> <p>Termófilos anaeróbios. Negativo/Positivo</p>	
	<p>Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (Presença/Ausência)</p>	AOAC Intl., OMA 22 ^a Edição, 2023, Método 2007.06
	<p>Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (Presença/Ausência)</p>	AOAC Intl., OMA 22 ^a Edição, 2023, Método 2004.02
	<p>Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (Presença/Ausência)</p>	AOAC Intl., OMA 22 ^a Edição, 2023, Método 2011.03
	<p>Tipificação de <i>Salmonella enteritidis</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. (Presença/Ausência)</p>	ISO 22174:2024 PR-Tb MB 100
	<p>Tipificação de <i>Salmonella typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. (Presença/Ausência)</p>	ISO 22174:2024 PR-Tb MB 100
	<p><i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL</p>	ISO 16649-2:2001
	<p><i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência)</p>	ISO 22174:2024 / PR-Tb-MB 075
	<p><i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência)</p>	ISO 22174:2024 / PR-Tb-MB 027
	<p><i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL</p>	AOAC RI PTM 081001
	<p><i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL</p>	ISO 7251:2005
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Bactérias Láticas Específicas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	ISO 7889/IDF 117:2003
LÁCTEOS	LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	
LEITE		
PRODUTOS LÁCTEOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611/ IDF 94:2004
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213-2:2023
	Bacillus cereus presuntivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de

inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	Origem Animal 2024. Método 2
Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2006
Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 4831:2006
Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA, Chapter 09. 5 th ed. 2015
Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 7251:2005
Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:2021
Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017
Bactérias mesófilas aeróbios - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
Bactérias mesófilas aeróbios - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2:2013
Esterilidade Comercial - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência - pH \geq 4,6 Pré-incubação à 36 \pm 1°C. Sem Alteração/Com Alteração Pré-incubação à 55 \pm 1°C. Sem Alteração/Com Alteração Mesófilos aeróbios. Negativo/Positivo Mesófilos anaeróbios. Negativo/Positivo Termófilos aeróbios. Negativo/Positivo Termófilos anaeróbios. Negativo/Positivo	MAPA, Brasília. Manual de Métodos Oficiais p/ Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 4
Enterotoxina estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (Presença/Ausência)	AOAC Intl., OMA 22 ^a Edição, 2023, Método 2007.06
Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/ g LQ: 1 UFC/ mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/06-09/97

	<p>Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (Presença/Ausência)</p> <p>Salmonella spp - Determinação Qualitativa pela técnica de imunoensaio (Presença/Ausgência)</p> <p>Tipificação de Salmonella enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. (Presença/Ausência)</p> <p>Tipificação de Salmonella typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. (Presença/Ausência)</p> <p>Estafilococos coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL</p> <p>Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL</p> <p>Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL</p> <p>Listeria monocytogenes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL</p> <p>Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL</p> <p>Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência)</p> <p>Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência)</p> <p>Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL</p>	<p>AOAC Intl., OMA 22^a Edição, 2023, Método 2004.02</p> <p>AOAC Intl., OMA 22^a Edição, 2023, Método 2011.03</p> <p>ISO 22174:2024 PR-Tb MB 100</p> <p>ISO 22174:2024 PR-Tb MB 100</p> <p>ISO 6888-3:2003</p> <p>AOAC RI PTM 081001</p> <p>ISO 16649-2:2001</p> <p>ISO 11290-2: 2017</p> <p>AFNOR Certificate Number BKR 23/11-12/18</p> <p>ISO 22174:2024 / PR-Tb-MB 075</p> <p>ISO 22174:2024 / PR-Tb-MB 027</p> <p>NordVal 033</p> <p>AFNOR Certificate Number BKR 23/11-12/18</p> <p>AFNOR Certificate Number 3M 01/06-09/97</p> <p>MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2</p> <p>ISO 16649-2:2001</p>
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	AFNOR Certificate Number BKR 23/11-12/18
VEGETAIS IN NATURA		
FARINHAS	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/ g LQ: 1 UFC /mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/06-09/97
FARELOS		
ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela	ISO 16649-2:2001

<p>técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL</p>	
<p>Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL</p>	AOAC RI PTM 081001
<p>Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência)</p>	ISO 22174:2024 / PR-Tb-MB 075
<p>Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL</p>	ISO 21527 – 1 e 2:2008
<p>Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL</p>	ISO 15213-2:2023
<p>Bacillus cereus presuntivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL</p>	ISO 7932:2004
<p>Coliformes Totais e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL</p>	AOAC Intl., OMA, 22 ^a Edição, 2023, Método 991.14
<p>Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL</p>	ISO 4831:2006
<p>Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL</p>	APHA, Chapter 09. 5 th ed. 2015
<p>Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL</p>	ISO 7251:2005
<p>Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL</p>	ISO 21528-2:2017
<p>Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p>	ISO 11290-1:2017
<p>Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL</p>	ISO 6888-1:2021
<p>Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência</p>	ISO 6579-1:2017
<p>Bactérias mesófilas aeróbios - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL</p>	ISO 4833-1:2013

ALIMENTOS PROCESSADOS	Salmonella spp - Determinação Qualitativa pela técnica de imunoensaio (Presença/Ausência)	AOAC Intl., OMA 22 ^a Edição, 2023, Método 2011.03
	Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	AOAC RI PTM 081001
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/ g LQ: 1 UFC/ mL	AFNOR Certificate Number 3M 01/06-09/97
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência)	ISO 22174:2024 / PR-Tb-MB 075
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	AFNOR Certificate Number BKR 23/11-12/18
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	ISO 16649-2:2001
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	NordVal 033
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527 – 1 e 2:2008
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213-2:2023
	Bacillus cereus presuntivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004
	Coliformes Totais e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 22 ^a Edição, 2023, Método 998.08
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 4831:2006
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA, Chapter 09. 5 th ed. 2015

	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 7251:2005
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:2021
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017
	Bactérias mesófilas aeróbios - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
	Enterotoxina estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (Presença/Ausência)	AOAC Intl., OMA 22 ^a Edição, 2023, Método 2007.06
	Tipificação de Salmonella enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. (Presença/Ausência)	ISO 22174:2024 PR-Tb MB 100
	Tipificação de Salmonella typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de PCR. (Presença/Ausência)	ISO 22174:2024 PR-Tb MB 100
	Listeria monocytogenes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 11290-2:2017
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	ISO 16649-2:2001
POLPA DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS	LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	
SUCOS DESIDRATADOS	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	AFNOR Certificate Number BKR 23/11-12/18
XAROPES PREPARADOS	LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	
LÍQUIDOS PARA REFRESCOS	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 2
PÓ PARA PREPARO DE REFRESCOS	LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	
REFRIGERANTES	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	AFNOR Certificate Number 3M 01/06-09/97
REFRESCOS	LQ: 10 UFC/ g LQ: 1 UFC/ mL	
NÉCTARES	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 22 ^a Edição, 2023, Método 990.12
	Coliformes Totais e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	AOAC Intl., OMA,, 22 ^a Edição , 2023, Método 991.14

	LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 4831:2006
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	APHA, Chapter 09. 5 th ed. 2015
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 7251:2005
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2:2017
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2017
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1:2008
SWAB DE SUPERFÍCIE DOS UTENSÍLIOS	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência Presença/Ausência em: cm ² Presença/Ausência em: 100 cm ² Presença/Ausência em: 400 cm ²	PR-Tb MB 057 / PR-Tb MB 016
SWAB SUPERFÍCIES DE TRABALHO		
SWAB EQUIPAMENTOS E MANIPULADORES EM CONTATO COM ALIMENTO	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência Presença/Ausência em: cm ² Presença/Ausência em: 100 cm ²	PR-Tb MB 057 / PR-Tb MB 014
SWAB DE CARCAÇAS	Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1UFC/ cm ²	PR-Tb MB 057 / PR-Tb MB 225
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1UFC/ cm ²	PR-Tb MB 057 / PR-Tb MB 009
	Bacillus cereus – presuntivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1UFC/ cm ²	PR-Tb MB 057 / PR-Tb MB 001
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1UFC/ cm ²	PR-Tb MB 057 / PR-Tb MB 116
	Tipificação de Salmonella typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de PCR Presença/Ausência em: cm ² Presença/Ausência em: 100 cm ² Presença/Ausência em: 400 cm ²	PR-Tb MB 057 / PR-Tb MB 100
	Tipificação de Salmonella enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de PCR Presença/Ausência em: cm ² Presença/Ausência em: 100 cm ² Presença/Ausência em: 400 cm ²	PR-Tb MB 057 / PR-Tb MB 100
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa	PR-Tb MB 057/PR-Tb MB 011

	pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/ 400 cm ²	
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência) em 400 cm ²	PR-Tb MB 057/PR-Tb MB 075
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	PR-Tb MB 057/PR-Tb MB 011
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência) em cm ²	PR-Tb MB 057/PR-Tb MB 075
	Bactérias mesófilas aeróbios - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1UFC/ cm ²	PR-Tb MB 057/PR-Tb MB 015
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1UFC/ cm ²	PR-Tb MB 057/PR-Tb MB 002
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de PCR (Presença/Ausência) em cm ²	PR-Tb MB 057/PR-Tb MB 027
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1UFC/ cm ²	PR-Tb MB 057/PR-Tb MB 017
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1UFC/ cm ²	PR-Tb MB 057/PR-Tb MB 006
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1UFC/ cm ²	PR-Tb MB 057/PR-Tb MB 006
ISOLADOS DE SALMONELLA SPP. EM PLACAS	Identificação molecular de Salmonella enterica subsp. enterica serovares pela técnica de Check & Trace (Presença/Ausência)	AOAC PTM 121001 PR-Tb MB 244
ÓRGÃOS DE AVES; OVOS DE AVES COMERCIAIS OU IN NATURA; OVOS DE AVES EMBRIONADOS E BICADOS; OVOS FÉRTEIS; SWAB DE AVES; SWAB DE CLOACA; SWAB DE MÃO; SWAB DE SUPERFÍCIE, INSTALAÇÃO E EQUIPAMENTOS; SWAB DE ARTICULAÇÕES; SWAB DE ÓRGÃOS	Identificação molecular de Salmonella enterica subsp. enterica serovares pela técnica de Check & Trace (Presença/Ausência)	AOAC PTM 121001 PR-Tb MB 244
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 1 UFC/cm ² LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL AMOSTRAS AMBIENTAIS SWAB TIPO COTONETE	Amostragem em equipamentos, utensílios, bancadas de locais de trabalho e mãos de manipulador	ISO 18593:2018 ISO 13307:2013 PR-Tb 077
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Amostragem em rios, lagos, represas, reservatórios, sistemas alternativos de abastecimento público, poços freáticos e profundos, nascentes, minas e água doce. Amostragem em estação de tratamento de Águas (ETA), sistema de reservatórios, redes de distribuição, sistema alternativos de abastecimento público.	PR-Tb-072

SOLICITAÇÃO	
<input type="checkbox"/> CREDENCIAMENTO	<input checked="" type="checkbox"/> EXTENSÃO DE ESCOPO
<input type="checkbox"/> DESCREDENCIAMENTO	<input type="checkbox"/> EXCLUSÃO DE ESCOPO
Justificativa:	

RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES	
NOME E CARGO	DATA
ALEXANDRE ROCHA FREITAG FILHO - CEO	06/10/2025