

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, 24ª 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
	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 Condutivimétrico LQ: 2,50 mg/L	PR-Tb FQ 167
Determinação da Turbidez pelo método Nefelométrico LQ: 0,5 NTU	SMWW, 24ª edição, Método 2130 B
Determinação da Turbidez pelo método nefelométrico LQ: 1,55 NTU	SMWW, 24ª 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, 24ª edição, Método 3030 K, 3120 B
Determinação de Cloro Residual Livre, Total e Combinado LQ: 0,01 mg Cl ₂ /L	SMWW, 24ª edição, Método 4500 Cl G
Determinação de pH por Potenciometria Faixa de Trabalho: 2 a 12	SMWW, 24ª edição, Método 45000 H + B
Coliformes Totais - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 100 mL por (substrato enzimático)	SMWW, 24ª 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, 24ª 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, 24ª edição, Método 9222 A, B e H
Coliformes Totais - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos modificados. Presença/Ausência em 100 mL	SMWW, 24ª edição, Método 9221 D
Escherichia coli - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos modificados. Presença/Ausência em 100 mL	SMWW, 24ª edição, Método 9221 D, F
Coliformes Totais - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência em 100 mL por (substrato enzimático)	SMWW, 24ª 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, 24ª 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, 24ª 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 Polinsaturados, Monoinsaturados, Ômega 3, EPA, DHA, Ômega 6, Ômega 9 por Cromatografia em Fase Gasosa	PR-Tb IN 006
	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 Capríco) 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	
	Determinação da Composição de Ácidos Graxos Polinsaturados, Monoinsaturados, Ômega 3, EPA, DHA, Ômega 6, Ômega 9 por Cromatografia em Fase Gasosa	PR-Tb IN 006
	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)	

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 Polinsaturados, Monoinsaturados, 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-Eicosenóico) LQ: 0,02 g/100g	
C20:2 (Ácido cis-11,14-Heicosadienóico) LQ: 0,02 g/100g	
C20:3 (n3) (Ácido cis-11,14,17-Eicosatrienóico) 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-eicosapentaenóico) LQ: 0,02 g/100g	
C21:0 (Ácido Heneicosanóico) LQ: 0,02 g/100g	
C22:0 (Ácido Behemico) LQ: 0,04 g/100g	
C22:1 (n9) (Ácido Erúico) LQ: 0,02 g/100g	
C22:2 (Ácido cis-13,16-Docosadienóico) LQ: 0,02 g/100g	
C22:6 (n3) (DHA) (Ácido cis-4,7,10,13,16,19-Docosahexaenóico) LQ: 0,02 g/100g	
Determinação da Composição de Ácidos Graxos Polinsaturados, Monoinsaturados, 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	PR-Tb MB 231
	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)	
	promotor 35S CaMV	
	CRY1	
	BarGene	
	ALS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação do Nitrito Residual (NaNO ₂ + NaNO ₃) - quantidade máxima residual por cálculo LQ: 5 mg/kg	PR-Tb BR 129
	Determinação de colágeno por espectrofotometria 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
	Determinação de hidroxiprolina por espectrofotometria 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, 22ª 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, 22ª 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, 22ª 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, 22ª Edição, 2023, Método 2014.03
Determinação de Ácido Sórbico, Benzoico pelo método de Cromatografia Líquida com detecção por UV LQ: 1 mg/kg de Ácido Benzoico LQ: 1 mg/kg de Ácido Sórbico LQ: 1 mg/kg de Ácido Sórbico na massa LQ: 1 mg/kg de Ácido Sórbico na superfície	NMKL Method nº 124:1997
Determinação de conservantes por cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 1 mg/kg de Ácido Sórbico LQ: 1 mg/kg de Ácido Sórbico na massa LQ: 1 mg/kg de Ácido Sórbico na superfície	MAPA, Brasília – Manual de Métodos Oficiais para Análise de alimentos de Origem Animal 2024. Método 1.17
Determinação de Anidrido Sulfuroso e Sulfitos por Titulometria LQ:0,010g de SO2/100g LQ: 100mg de SO2/Kg	AOAC Intl., OMA - 22ª 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 LEITE PRODUTOS LÁCTEOS	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, 22ª Edição, 2023, Método 947.05
	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, 22ª Edição, 2023, Método 930.30
	Determinação das Cinzas por gravimetria LQ: 0,1 g/ 100 g	AOAC Intl., OMA, 22ª 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, 22ª Edição 2023, Método 965.33
	Determinação de Gordura/Lipídios, com Butirômetro de Gerber LQ: 0,5 g/ 100 g	NMKL Method nº40:2005
	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 Sórbito pelo método de Cromatografia Líquida com detecção por UV. LQ: 1 mg/kg de Acido Sórbito LQ: 0,0001 g/100g de Acido Sórbito	NMKL Method nº 124:1997
Determinação de conservantes por cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 1 mg/kg de Acido Sórbito LQ: 0,0001 g/100g de Acido Sórbito	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/cm ³ a 1,040 g/cm ³	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

	(caseinomacropeptídeos) 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, 22ª 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 Fumonisin (B1 + B2) pelo método de cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 10 µg/kg	ISO/FDIS 23719:2025
	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 Aflatoxina Total (B1 + B2 + G1 + G2) pelo método de cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 1 µg/kg	ISO/FDIS 23719:2025
	Determinação das cinzas por gravimetria LQ: 0,1 g/ 100 g	ISO 5545/IDF 90:2008
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS DA COLMÉIA	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
	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 - 22ª Edição 2023, Método 983.12
	Determinação de compostos Flavonóides por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,20 g de quercetina/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 Açúcares 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, 22ª 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 OVOS E DERIVADOS	Determinação de Gordura/Lipídios por gravimetria LQ: 2,89 g/ 100 g	AOAC Intl., OMA,, 22ª Edição , 2023, Método 925.32
	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, 22ª 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 - 22ª 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 Gravimétrico LQ: 3,6 %	AOAC Intl., OMA, 22ª 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, 22ª 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
	Determinação de Lipídios com Butirômetro de Gerber LQ: 5,2 g/ 100 g	NMKL Method nº181:2005
PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA	Determinação de Ácido Sórbico pelo método de Cromatografia Líquida com detecção por UV LQ: 0,0001 g/100g de Ácido Sórbico LQ: 1 mg/kg de Ácido Sórbico	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, 22ª 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, 22ª 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, 22ª 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	
Selênio 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 Acido Sórbico LQ: 0,0001 g/100g de Acido Sórbico	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, 22ª 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 22ª 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 Sulfitos por Titulometria LQ: 0,010g de SO2/100g LQ: 100mg de SO2/Kg	AOAC Intl., OMA - 22ª 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 P2O5/ kg	ISO 23776:2020 AOAC Intl., OMA, 22ª 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 NaNO2/Kg	NMKL Method nº 194:2013
Determinação de Nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 1,6 mg de NaNO2/Kg	NMKL Method nº 194:2013
Determinação de Sódio e Potássio, por Espectrometria de Absorção Atômica	AOAC Intl., OMA, 22ª 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

	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	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação quantitativa de Soja (alergênico) por ensaio imunoenzimático LQ: 1,0 mg/kg	PR-Tb BR 042
FARINHAS		
FARELOS	Determinação qualitativa de Soja (alergênico) por ensaio imunoenzimático (Presença/Ausência)	PR-Tb BR 042
VEGETAIS IN NATURA		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação de cafeína por cromatografia líquida com detecção por diodo LQ: 0,00005 g/100g	PR-TB IN 027
VEGETAIS IN NATURA		
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	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 oléico g/100g	Portaria nº 108 de 4/09/1991 – MAPA método 21 AACC, Approved Methods of Analysis, 11a. edição, Método 02-01.02
FARINHAS		
FARELOS	Determinação do Índice de peróxidos por titulometria LQ: 4,3 mEq de O ₂ / kg de gordura	Compêndio Brasileiro de alimentação animal. Cap. 32 edição 2023
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Determinação de Fibra Bruta por gravimetria LQ: 2,38 g/ 100 g	ISO 6865:2000
FARINHAS	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	ISO 20483:2013
FARELOS		
VEGETAIS IN NATURA	Determinação de Matéria Mineral por gravimetria LQ: 0,58 g/ 100 g LQ: 0,58 g/100 g base seca	ISO 2171:2023 AACC, Approved Methods of Analysis, 11a. edição, Método 08-12.01
	Determinação de Extrato Etéreo por gravimetria LQ: 0,71 g/ 100 g	AACC, Approved Methods of Analysis, 11a. edição, Método 30-20.01 AACC, Approved Methods of Analysis, 11a. edição, Método 30-25.01
	Determinação de Zearalenona (ZEN) pelo método de cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 20 µg/kg	ISO/FDIS 23719:2025
	Determinação de Fumonisin (B1 + B2) pelo método de cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 10 µg/kg	ISO/FDIS 23719:2025
	Determinação de Ocratoxina (A) pelo método de cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas LQ: 2 µg/kg	ISO/FDIS 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/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 Umidade por gravimetria LQ: 0,88 g/ 100 g	AACC, Approved Methods of Analysis, 11a. edição, Método 44-40.01 ISO 712:2024
	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	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, 22ª 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, 22ª 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	
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 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 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 - 7ª edição, Método Ca 5a-40

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

	LQ: 0,0500 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	
	Cromo Total LQ: 0,0500 mg Cr/kg LQ: 0,0025 mg Cr/L	
	Cálcio LQ: 1,108 mg Ca/kg LQ: 0,443 mg Ca/L	
	Cobre LQ: 0,118 mg Cu/Kg LQ: 0,0125 mg Cu/L	
	Potássio LQ: 1,216 mg K/kg LQ: 0,486 mg K/L	
	Sódio LQ: 1,149 mg Na/kg LQ: 0,459 mg Na/L	
	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 Fumonisin (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	Equino - 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 CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	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
	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 ≥ 4,6 Pré-incubação à 36 ± 1°C. Sem Alteração/ Com alteração Pré-incubação à 55° ± 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
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 22ª 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

técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	
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
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
Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (Presença/Ausência)	AOAC Intl., OMA 22 ^a Edição, 2023, Método 2007.06
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
Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC /g LQ: 1 UFC /mL	ISO 21527 – 1:2008
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
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	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 PESCADOS PRODUTOS DA PESCA	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 em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	AOAC Intl., OMA, 22ª 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°C. Sem Alteração/Com Alteração Pré-incubação à 55° \pm 1°C. Sem Alteração/Com	MAPA, Brasília. Manual de Métodos Oficiais p/ Análise de Alimentos de Origem Animal 2024. Método 4

	Alteração Mesófilos aeróbios. Negativo/Positivo Mesófilos anaeróbios. Negativo/Positivo Termófilos aeróbios. Negativo/Positivo Termófilos anaeróbios. Negativo/Positivo	
	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio (Presença/Ausência)	AOAC Intl., OMA 22 ^a Edição, 2023, 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
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	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
	Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	AOAC RI PTM 081001
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g LQ: 0,3 NMP/mL	ISO 7251:2005
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Bactérias Láticas Específicas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7889/IDF 117:2003
LÁCTEOS		
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 22ª 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

	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
	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
	Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	AOAC RI PTM 081001
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	ISO 16649-2:2001
	Listeria monocytogenes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290-2: 2017
	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 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
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	NordVal 033
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

técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	
Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	AOAC RI PTM 081001
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	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, 22ª Edição, 2023, Método 991.14
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 pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	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 22ª 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 ALCÓOLICAS	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC /mL	ISO 16649-2:2001
POLPA DE FRUTAS SUCOS DE FRUTAS		
SUCOS DESIDRATADOS	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
XAROPES PREPARADOS		
LÍQUIDOS PARA REFRESCOS	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
PÓ PARA PREPARO DE REFRESCOS		
REFRIGERANTES	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
REFRESCOS		
NÉCTARES	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição, 2023, Método 990.12
	Coliformes Totais e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	AOAC Intl., OMA,, 22ª 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 CARÇAÇAS	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: 1 UFC/ cm ²	PR-Tb MB 057/PR-Tb MB 015
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/ 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: 1 UFC/ cm ²	PR-Tb MB 057/PR-Tb MB 017
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/ cm ²	PR-Tb MB 057/PR-Tb MB 006
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/ 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"/> EXCLUSÃO DE ESCOPO
<input type="checkbox"/> DESCREDENCIAMENTO Justificativa:	

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