

ANEXO I – FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO

PROTOCOLO DE SOLICITAÇÃO Nº _____
ACREDITAÇÃO CGCRE Nº CRL 0314

RAZÃO SOCIAL
SERVICO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL – IST ALIMENTOS E BEBIDAS E ISI SISTEMAS EMBARADOS
ENDEREÇO (Logradouro, nº, bairro, município, Estado e CEP)
RUA FREI BRUNO, 201E, PARQUE DAS PALMEIRAS – CEP 89803-785 – CHAPECÓ SC

ÁREA DE ATIVIDADES/ ENSAIOS/ NORMAS		
Área de atividade/ Produto	Classe do ensaio/ Descrição do ensaio	Norma e/ou procedimento
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS - Gelo - Água mineral ÁGUAS INDUSTRIAIS DE ALIMENTOS -Água de Chiller -Água de uso industrial	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,8 NMP/mL	SMWW, Method 9221 E., 24º ed.
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,8 NMP/mL	SMWW, Method 9221B e C., ., 24º ed.
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014 ISO 9308-1:2014. Part 1– Amd 1: 2016
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014 ISO 9308-1:2014. Part 1– Amd 1: 2016
	Bactérias mesófilas a 36°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Bactérias mesófilas a 22°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/100mL.	ISO 6222:1999
	Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL.	ISO 7899-2:2000
	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 19250:2010

<p>ÁGUAS INDUSTRIAIS DE ALIMENTOS</p> <p>-Água de Chiller</p> <p>-Água de uso industrial</p>	<p>Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.</p>	<p>AOAC Intl.- OMA, método 2011.03, 22º ed.</p>
	<p>Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.</p> <p>LQ: 1 UFC/100mL</p>	<p>ISO 14189:2013</p>
	<p>Contagem de Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.</p> <p>LQ: 1 UFC/mL</p>	<p>ISO 15213-1: 2023</p>
	<p>Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.</p> <p>LQ: 1 UFC/mL</p>	<p>ISO 21528 -2: 2017</p>
	<p>Escherichia coli - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.</p>	<p>SMWW, Method 9221 F., 24º ed.</p>
	<p>Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).</p> <p>LQ: 1,8 NMP/mL</p>	<p>SMWW, Method 9221 F., 24º ed.</p>
<p>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</p> <p>- Carnes e produtos cárneos,</p> <p>-Ovos e derivados,</p> <p>- Pescados e produtos da pesca,</p>	<p>Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.</p> <p>LQ: 10 UFC/g</p> <p>LQ: 1 UFC/mL</p>	<p>ISO 4833-1:2013 Amd 1:2022</p>
	<p>Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.</p> <p>LQ: 10 UFC/g</p> <p>LQ: 1 UFC/mL</p>	<p>AOAC Intl.- OMA, método 990.12, 22º ed.</p> <p>AFNOR Certificate N° 3M 01/01 – 09/89</p>
	<p>Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA.</p>	<p>AOAC Intl.- OMA, método 2013.09, 22º ed.</p> <p>AOAC Intl.- OMA, método 2016.01, 22º ed.</p> <p>AFNOR 3M 01/16-11/16</p>
	<p>Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.</p>	<p>AOAC Intl.- OMA, método 2011.03, 22º ed.</p> <p>AFNOR Certificate N° BIO 12/16-09/05</p>
	<p>Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.</p>	<p>ISO 6579-1:2017 Amd 1:2020</p>
	<p>Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA.</p> <p>Presença/Ausência em 375 gramas</p>	<p>AFNOR 3M 01/16-11/16 IT LM 083</p>

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e produtos cárneos, -Ovos e derivados, - Pescados e produtos da pesca,	Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio. Presença/Ausência em 375 gramas	AFNOR Certificate N° BIO 12/16-09/05 IT LM 028
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 - Método 2
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate N° 3M 01/2-09/89C IT LM 042
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	CMMEF Chapter 9, 2015
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 - Método 2
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g e LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006
	Escherichia coli - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) Presença/Ausência	ISO 16649-3:2015
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 16649-3:2015
	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	Escherichia coli - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) Presença/Ausência	ISO 7251:2005 Amd 1: 2023

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e produtos cárneos, -Ovos e derivados, - Pescados e produtos da pesca,	Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 7251:2005 Amd 1: 2023
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528 -2: 2017
	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213-2: 2023
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	Listeria monocytogenes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290- 2: 2017
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl.- OMA, método 2004.02, 22º ed. AFNOR Certificate N° BIO 12/11-03/04 IT LM 032
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888 -1: 2021 Amd 1:2023 AFNOR Certificate n° 3M 01/09 – 04/03A IT LM 009
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 6888-3:2003
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície-- Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-1: 2008
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície- Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-2: 2008
	Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004/Amd 1:2020
	Escherichia coli O157: H7 – Determinação pela técnica de imunoensaio.	AFNOR Certificate N° BIO – 12/25 – 05/09 IT LM 077

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e produtos cárneos, -Ovos e derivados, - Pescados e produtos da pesca	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superficial. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 10272-2:2017
	Bactérias Ácido Láticas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC RI Certificate nº 41701 IT LM 017
	Esterilidade comercial. Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência – pH ≥ 4,6	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 - Método 4
	Estafilococos coagulase positiva. Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) Presença/ausência.	ISO 6888-3:2003
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-2:2013 Amd 1:2022
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/06- 09/97 IT LM 044
	Detecção de <i>Salmonella</i> Typhimurium e <i>Salmonella</i> Enteritidis	ISO 6579-3:2014
	Enterotoxina estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC 2007.06, 22º ed.
	<i>Cronobacter</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 22964: 2017
	Bolores e Leveduras Rápido- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade – Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 13/01- 14/07, IT LM 095
	Bolores e Leveduras Rápido- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade – Atividade de água <0,95. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 13/01- 14/07, IT LM 095
	Bolores e leveduras- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 997.02, 22º ed.
	Contagem de Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213-1: 2023

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e produtos cárneos, -Ovos e derivados, - Pescados e produtos da pesca	Contagem de Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF. Chapter 10. 5th ed.
	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA.	AOAC Intl.- OMA, método 2016.07, 22º ed.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes e produtos cárneos, - Pescados e produtos da pesca,	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 998.08 , 22º ed.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Int- OMA, método 998.08, 22º ed.
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação pela técnica de contagem em profundidade . LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 2003.11, 22º ed.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes	<i>Escherichia coli</i> Shiga Toxigênica - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA	AOAC RI nº Certificate 071902 IT LM 094
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL -Ovos e derivados,	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 991.14 , 22º ed.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Int – OMA, método 991.14, 22º ed.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - Carnes, produtos cárneos,	<i>Escherichia coli</i> O157: H7 – Determinação pela técnica de imunoensaio.	AOAC RI Certificate N° 060903 IT LM 077
	<i>Campylobacter coli/jejuni/lari</i> – Determinação pela técnica de imunoensaio.	AFNOR Certificate N° BIO- 12/29-05/10 AOAC RI Certificate N° 051201 IT LM 030
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL -Salame	Bolores e Leveduras Rápido- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 2014. 05, 22º ed.

LÁCTEOS -Leite -Produtos lácteos	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611:2004
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade após pré-incubação a 35°C por 7 dias. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013 Amd 1:2022
	Contagem de coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 986.33, 22º ed. AOAC Intl.- OMA, método 989.10, 22º ed. AOAC Intl.- OMA, método 991.14, 22º ed.
	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013 Amd-1:2022
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 990.12, 22º ed. AFNOR Certificate N° 3M 01/01 – 09/89
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA.	AOAC Intl.- OMA, método 2013.09, 22º ed. AOAC Intl.- OMA, método 2016.01, 22º ed. AFNOR 3M 01/16-11/16
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl.- OMA, método 2011.03, 22º ed. AFNOR Certificate N° BIO 12/16-09/05
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017 Amd 1:2020
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 - Método 2
	Coliformes Termotolerantes - Determinação pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR Certificate N° 3M 01/2-09/89C IT LM 042
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	CMMEF Chapter 9, 2015

LÁCTEOS -Leite -Produtos lácteos	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 - Método 2
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) Presença/Ausência	ISO 16649-3:2015
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 16649-3:2015
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 16649-2:2001
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/MI	AOAC Int- OMA, método 998.08, 22º ed AOAC Int – OMA, método 991.14, 22º ed
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) Presença/Ausência	ISO 7251:2005 Amd 1: 2023
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 7251:2005 Amd 1: 2023
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10UFC/g e LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528 -2: 2017
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213-2: 2023
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290- 2: 2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl.- OMA, método 2004.02, 22º ed. AFNOR Certificate N° BIO 12/11-03/04

LÁCTEOS -Leite -Produtos lácteos	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888 -1: 2021 Amd 1:2023 AFNOR Certificate n° 3M 01/09 – 04/03A IT LM 009
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 6888-3:2003
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 2003.08, 22º ed.
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004/Amd 1:2020
	<i>Escherichia coli</i> O157 - H7 – Determinação pela técnica de imunoensaio.	AFNOR Certificate N° BIO – 12/25 – 05/09 IT LM 077
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 10272-2:2017
	Bactérias Ácido Lácticas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC RI Certificate n° 41701 IT LM 017
	Esterilidade comercial. Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência– pH ≥ 4,6	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 - Método 4
	Estafilococos coagulase positiva. Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	ISO 6888-3:2003
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-2:2013 Amd 2:2022
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/06- 09/97 IT LM 044
	Detecção de <i>Salmonella</i> Typhimurium e <i>Salmonella</i> Enteritidis	ISO 6579-3:2014
	Enterotoxina estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC 2007.06, 22º ed.
	<i>Cronobacter</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 22964: 2017

LÁCTEOS -Leite -Produtos lácteos	Contagem total de bactérias acidófilas específicas. Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7889:2003
	Bolores e leveduras- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 997.02, 22º ed.
	Contagem de Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213-1: 2023
	Contagem de Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF. Chapter 10. 5th ed.
	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA.	AOAC Intl.- OMA, método 2016.07, 22º ed
	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 989.10, 22º ed AOAC Intl.- OMA, método 986.33, 22º ed
LÁCTEOS -Leite -Queijo	Bolores e Leveduras Rápido- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade – Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 13/01- 14/07, IT LM 095
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 2003.01, 22º ed.
LÁCTEOS -Leite em pó -Doce de leite	Bolores e Leveduras Rápido- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade – Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 13/01- 14/07, IT LM 095
LÁCTEOS -iogurte	Bolores e Leveduras Rápido- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 2014. 05, 22º ed.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL -Vegetais in natura -Farinhas -Farelos -Especiarias íntegras e moídas	Bactérias Mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013 Amd-1:2022

ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL -Vegetais in natura -Farinhas -Farelos -Especiarias íntegras e moídas	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl.- OMA, método 990.12, 22º ed AFNOR Certificate N° 3M 01/01 – 09/89
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA.	AOAC Intl.- OMA, método 2013.09, 22º ed AOAC Intl.- OMA, método 2016.01, 22º ed AFNOR 3M 01/16-11/16
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl.- OMA, método 2011.03, 22º ed AFNOR Certificate N° BIO 12/16-09/05
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017 Amd 1:2020
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL -Produtos da Colméia	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	CMMEF Chapter 9, 2015
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície - Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21527-2: 2008
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de de imunoensaio.	AOAC Intl.- OMA, método 2011.03, 22º ed. AFNOR Certificate N° BIO 12/16-09/05
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica de DNA.	AOAC Intl.- OMA, método 2013.09., 22º ed. AOAC Intl.- OMA, método 2016.01, 22º ed.
ÁGUAS - Água bruta superficial - Água tratada	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,8 NMP/mL	SMWW, Method 9221 E., 24º ed.
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,8 NMP/mL	SMWW, Method 9221B e C., 24º ed.
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL.	ISO 9308-1:2014 ISO 9308-1:2014. Part 1 –Amd 1: 2016
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL.	ISO 9308-1:2014 ISO 9308-1:2014. Part 1 –Amd 1: 2016

ÁGUAS - Água bruta superficial - Água tratada	Bactérias mesófilas a 36°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Bactérias mesófilas a 22°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade . LQ: 1 UFC/100mL.	ISO 6222:1999
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW, Method 9215-B., 24º ed
	Enterococos /Streptococos fecais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL.	ISO 7899-2:2000
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 19250:2010
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl.- OMA, método 2011.03, 22º ed.
	Contagem de Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213-1: 2023
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528 -2: 2017
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	SMWW, Method 9221 F., 24º ed.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 1,8 NMP/mL	SMWW, Method 9221 F., 24º ed.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Detecção qualitativa de DNA de espécie animal - Bovino LD: 0,1%	PR BIO 015
	Detecção qualitativa de DNA de espécie animal - Suíno LD: 0,5%	PR BIO 015
	Detecção qualitativa de DNA de espécie animal - Frango LD: 0,1%	PR BIO 015
	Determinação quantitativa de Glúten (Alergênico) LQ: 5 mg/kg	IT BIO 003
	Determinação quantitativa da proteína do leite (Alergênico) LQ: 2,8 mg/kg	IT BIO 009
	Determinação quantitativa de proteína de soja (Alergênico) LQ: 2,5mg/kg	IT BIO 004

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação quantitativa de proteína do ovo (Alergênico) LQ: 0,30mg/kg	IT BIO 011
	Identificação de sorotipo de <i>Salmonella</i> (Kit Microarray Check&Trace <i>Salmonella</i>)	AOAC PTM 121001
	Sequenciamento para identificação de peixes. (Identificação de Espécies de Pescado por DNA – NT 215.2024)	Sequenciamento Sanger
LÁCTEOS	Deteção qualitativa de DNA de espécie animal - Bovino LD: 0,1%	PR BIO 015
	Deteção qualitativa de DNA de espécie animal - Suíno LD: 0,5%	PR BIO 015
	Deteção qualitativa de DNA de espécie animal - Frango LD: 0,1%	PR BIO 015
	Determinação quantitativa de Glúten (Alergênico) LQ: 5 mg/kg	IT BIO 003
	Determinação quantitativa da proteína do leite (Alergênico) LQ: 2,8 mg/kg	IT BIO 009
	Determinação quantitativa de proteína de soja (Alergênico) LQ: 2,5mg/kg	IT BIO 004
	Determinação quantitativa de proteína do ovo (Alergênico) LQ: 0,30mg/kg	IT BIO 011
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de lipídios por hidrólise ácida por butirômetro LQ:3,0g/100g	NMKL181:2005
	Determinação de extrato étereo (hidrólise ácida) por extração direta em Soxhlet LQ:0,2g/100g	ISO 1443:1973
	Determinação de Cloreto expresso como NaCl por Argentometria (Método de Möhr) LQ: 0,1 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 – Método 5.5
	Determinação de Histamina por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector espectrofotométrico (UV). LQ: 5 mg/kg	NMKL 196:2013
	Determinação de cálcio em base seca por titulometria LQ: 0,05g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 983.19 22 th ed.
	Determinação de índice de peróxidos por volumetria LQ:0,5meq/kg	ISO 3960:2017
	Determinação de proteína total por volumetria LQ:0,2g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de açúcares totais (Carboidratos) por espectrofotometria no UV/VIS LQ:1,0g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 1.6
	Determinação da relação umidade/proteína por cálculo LQ:1,0g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 – Método 1.25
	Determinação de amido por espectrofotometria no UV/VIS LQ:1,0g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 1.6

	Determinação qualitativa de amido	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 1.4
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de nitrato por espectrofotometria no UV/VIS LQ:10mg/kg	NMKL 194:2013
	Determinação de nitrito por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 10mg/kg	NMKL 194:2013
	Determinação de pH pelo método eletrométrico LQ:1,68 à 12 pH	ISO 2917:1999 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.36
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ:0,05g/100g	ISO 936:1998
	Determinação do teor de líquido (Dripping-Test) por gravimetria LQ:1,2g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 1.27
	Determinação de anidrido sulfuroso e sulfitos pelo método titulométrico LQ:10mg/kg	AOAC Official Methods of Analysis. 990.28 22 th ed.
	Determinação qualitativa de formaldeído	AOAC Official Methods of Analysis. 931.08B 22 th ed.
	Determinação de Tiramina por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector espectrofotométrico (UV). LQ: 5 mg/kg	NMKL 196:2013
	Determinação de Cadaverina por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector espectrofotométrico (UV). LQ: 5 mg/kg	NMKL 196:2013
	Determinação de Putrescina por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector espectrofotométrico (UV). LQ: 5 mg/kg	NMKL 196:2013
	Determinação de Proteína Bruta por Combustão. LQ: 0,15g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 992.15 22 th ed.
	Determinação da atividade de água LQ:0,328Aw	ISO 18787:2017
	Determinação de Colágeno por espectrofotometria no UV/VIS LQ:0,15g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 990.26 22 th ed.
	Determinação de ácido sórbico e/ou sorbatos por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de arranjo de diodos (DAD) LQ: 20mg/kg	NMKL 124:1997
	Determinação de umidade por gravimetria LQ:2,3g/100g	ISO 1442:2023
	Determinação de ácido benzóico e/ ou benzoatos por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de arranjo de diodos (DAD) LQ: 20mg/kg	NMKL 124:1997

	Determinação da relação umidade/proteína em aves por cálculo.	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 – Método 1.16
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de nitrogênio total por volumetria LQ: 0,03g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de nitrogênio total por combustão LQ: 0,02g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 992.15 22th ed.
	Determinação de umidade por Microondas e espectroscopia de ressonância magnética nuclear LQ: 0,50g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 2008.06 22th ed.
	Determinação de lipídios totais por Microondas e espectroscopia de ressonância magnética nuclear LQ: 0,10g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 2008.06 22th ed.
CARNE MOÍDA	Detecção de tecidos não permitidos	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 - Método 1.15.
LACTEOS	Determinação de proteína total por volumetria LQ:0,2g/100g	ISO 8968-1:2014-IDF-20-1
	Determinação ácido benzoico e/ou benzoatos por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de arranjo de diodos (DAD) LQ: 30mg/kg	ISO 9231:2008-IDF-139
	Determinação ácido sórbico e/ou sorbatos por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de arranjo de diodos (DAD) LQ: 30mg/kg	ISO 9231:2008-IDF-139
	Determinação de formaldeído qualitativo	AOAC Official Methods of Analysis. 931.08 22 th ed.
	Determinação qualitativa de amido	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.6
	Determinação de nitrato por espectrofotometria UV/VIS LQ: 10mg/kg	NMKL 194:2013.
	Determinação de nitrito por espectrofotometria UV/VIS LQ: 10mg/kg	NMKL 194:2013.
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,08g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 945.46 22 th ed.
	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ:0,2g/100g	ISO 23318:2022 IDF 249:2022
	Determinação de Proteína Bruta por Combustão. LQ: 0,15g/100g	ISO 14891:2002 IDF 185:2002.
	Determinação de Nitrogênio por Combustão. LQ: 0,02g/100g	ISO 14891:2002 IDF 185:2002.
	Determinação de umidade por Microondas e espectroscopia de ressonância magnética nuclear LQ: 0,50g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 2008.06 22 th ed.

	Determinação de lipídios totais por Microondas e espectroscopia de ressonância magnética nuclear LQ: 0,10g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 2008.06 22-ed.
SORO DE LEITE E SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de pH pelo método eletrométrico LQ: 1,68 à 12 pH	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.36
	Determinação do extrato seco total por gravimetria LQ:0,09g/100g	ISO 6731:2010-IDF21
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1,11g/100g	ISO 5537:2023- IDF 26:2023
	Determinação de Lactose por Cromatografia Líquida com Detecção por Índice de Refração LQ: 26g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.28.
LEITE	Determinação de lipídios por hidrólise ácida por butirômetro LQ:0,1g/100g	NMKL 40:2005
	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ:0,2g/100g	ISO 23318:2022 IDF 249:2022
	Determinação de acidez em ácido láctico por volumetria LQ:0,01g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 947.05 22 th ed.
	Determinação qualitativa de amido	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 - Método 2.6
	Determinação da densidade relativa a 15°C LQ:1,0200	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.10
	Determinação do extrato seco desengordurado por cálculo LQ:1,0g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 – Método 2.18
	Determinação do extrato seco total por gravimetria LQ:0,09g/100g	ISO 6731:2010-IDF21
	Determinação do ponto de congelamento por crioscopia LQ: -0,408°C	ISO 5764:2009-IDF108
	Determinação qualitativa de fosfatase alcalina	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 – Método 2.20
	Determinação qualitativa de peroxidase	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.35
	Determinação qualitativa de peróxido de hidrogênio	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.13
	Determinação qualitativa de álcool etílico	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.38

	Determinação de índice de CMP (caseino-macropéptídeos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de Ultravioleta (UV) LQ:20 mg/L	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.23
LEITE	Determinação de lactose por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de índice de refração (RID) LQ:0,50g/100g	ISO 22662:2024-IDF198
	Determinação de sacarose por reflectometria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.14
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,08g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 945.46 22 th ed.
LEITE ZERO LACTOSE	Determinação de Lactose por Cromatografia Líquida com Detecção por Índice de Refração LQ: 0,1g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.28.
MANTEIGA	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ:0,5g/100g	ISO 17189:2003-IDF194
	Determinação de umidade por gravimetria LQ:0,16g/100g	ISO 3727-1:2001-IDF80-1
	Determinação de acidez (em soluto alcalino normal) por volumetria LQ:0,1g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.2
	Determinação de acidez (na gordura) por volumetria LQ:1,02mmol/100g	ISO 1740:2004-IDF06
	Determinação de cloreto expresso como NaCl por argentometria (Método de Möhr) LQ:0,05g/100g	ISO 1738:2004-IDF12
	Determinação de extrato seco desengordurado/ sólidos não gordurosos por gravimetria LQ:0,01g/100g	ISO 8851-2:2004-IDF191-2
	Determinação de índice de peróxidos por volumetria LQ:0,2meq/kg	AOAC Official Methods of Analysis 965.33 22 th ed.
	Determinação do teor de insolúveis no éter etílico por gravimetria LQ:0,01g/100g	ISO 8851-2:2004-IDF191-2.
MANTEIGA DA TERRA (DE GARRAFA) MANTEIGA COMUM	Determinação de acidez (em soluto alcalino normal) por volumetria LQ:0,1g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.2.
MARGARINA, GORDURA ANIDRA (BUTTER OIL)	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ: 0,5g/100g	ISO 17189:2003-IDF-194
GORDURA ANIDRA DO LEITE	Determinação de acidez (na gordura) por volumetria LQ:1,02mmol/100g	ISO 1740:2004-IDF06.
LEITE EM PÓ	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ:0,3g/100g	ISO 23318:2022 IDF 249:2022
	Determinação de acidez (SNG) por volumetria LQ: 5,0mL NaOH 0,1N/10g SNG	ISO 6091:2010-IDF-86

	Determinação de extrato seco desengordurado por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.18
LEITE EM PÓ	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1,11g/100g	ISO 5537:2023-IDF-26
	Determinação de partículas queimadas por comparação visual	ADPI Bulletin 916
	Determinação de sacarose por reflectometria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.14
	Determinação de lactose por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de índice de refração (RID) LQ: 0,5g/100g	ISO 22662:2024-IDF-198.
	Determinação de índice de CMP (caseino-macropéptido) por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de Ultra violeta (UV) LQ: 20mg/L	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.23
	Determinação de proteína no extrato seco desengordurado por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.37
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,08g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 930.30 22 th ed.
	Determinação de Sacarose por Cromatografia Líquida com Detecção por Índice de Refração LQ: 0,065g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.28.
DOCE DE LEITE	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ:0,2g/100g	ISO 23318:2022 IDF 249:2022
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,08g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 930.30 22 th ed.
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1,71g/100g	ISO 6734:2010-IDF-15.
	Determinação de extrato seco total por gravimetria LQ: 0,40g/100g	ISO 6734:2010-IDF-15.
LEITE CONDENSADO	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ:0,2g/100g	ISO 23318:2022 IDF 249:2022
	Determinação de açúcares por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de índice de refração (RID) (Glicose, Frutose e Sacarose) LQ Glicose: 10,54g/100g LQ Frutose: 10,51g/100g LQ Sacarose: 13,29g/100g	NMKL 148:1993.
	Determinação qualitativa de amido	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.6
	Determinação de extrato seco total (sólidos lácteos totais) por gravimetria LQ: 0,40g/100g	ISO 6734:2010-IDF-15.

	Determinação de extrato seco desengordurado (sólidos lácteos não gordurosos) por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 – Método 2.18
LEITE CONDENSADO	Determinação de proteína no extrato seco desengordurado por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 – Método 2.37
	Determinação de índice de CMP (caseino-macropéptido) por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de Ultra violeta (UV) LQ: 20mg/L	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024– Método 2.24
	Determinação de Açúcares por Cromatografia Líquida com Detecção por Índice de Refração LQ Sacarose: 12g/100g LQ Lactose: 2,5g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.28.
CREME DE LEITE, NATA	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ:0,2g/100g	ISO 23318:2022 IDF 249:2022
	Determinação de acidez por volumetria LQ:0,01g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 947.05 22 th ed.
	Determinação de lactose por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de índice de refração (RID) LQ: 0,5g/100g	ISO 22662:2024-IDF-198.
BEBIDA LÁCTEA	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ:0,2g/100g	ISO 23318:2022 IDF 249:2022
LEITES FERMENTADOS	Determinação de acidez por volumetria LQ: 0,05g/100g	ISO 11869:2012-IDF/RM150
	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ: 0,42g/100g	ISO 23318:2022 IDF 249:2022
CONCENTRADO PROTEICO	Determinação de extrato seco total (sólidos totais) por gravimetria LQ: 0,09g/100g	ISO 2920:2004-IDF-58.
CONCENTRADO PROTEICO EM PÓ CASEÍNA	Determinação de proteína em base seca por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024– Método 2.37
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1,11g/100g	ISO 5537:2023-IDF 26:2023
QUEIJOS	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ:0,2g/100g	ISO 23319:2022 IDF-250.
	Determinação de lipídios por hidrólise ácida por butirômetro Van Gulik LQ:0,5g/100g	ISO 3433:2008-IDF222.
	Determinação de umidade por gravimetria LQ:1,7g/100g	ISO 5534:2004-IDF4.
	Determinação de umidade por gravimetria LQ:1,7g/100g	ISO 2920:2004-IDF58.
	Determinação da matéria gorda no extrato seco por cálculo. LQ:1,23g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024– Método 2.21
	Determinação de lipídios/ gorduras por gravimetria e extração com solvente LQ:0,2g/100g	ISO 23319:2022-IDF-250

QUEIJO EM PÓ	Determinação de umidade por gravimetria LQ 1,11g/100g	ISO 5537:2023-IDF-26:2023.
QUEIJO EM PÓ	Determinação de Lactose por Cromatografia Líquida com Detecção por Índice de Refração LQ: 5,2g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 2.28.
RICOTA POR CONCENTRAÇÃO	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ:0,3g/100g	ISO 23318:2022 IDF 249:2022
	Determinação de umidade por gravimetria LQ:1,7g/100g	ISO 2920:2004-IDF58.
RICOTA POR CONCENTRAÇÃO REQUEIJÃO RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação da matéria gorda no extrato seco por cálculo. LQ:1,23g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024– Método 2.21.
REQUEIJÃO RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de umidade por gravimetria LQ:1,7g/100g	ISO 5534:2004-IDF4.
REQUEIJÃO RICOTA POR COAGULAÇÃO CASEÍNA CASEINATOS	Determinação de lipídios/ gordura por gravimetria e extração com solvente LQ:0,2g/100g	ISO 23319:2022 IDF-250.
REQUEIJÃO RICOTA POR COAGULAÇÃO RICOTA POR CONCENTRAÇÃO	Determinação de lipídios por hidrólise ácida por butirometro Van Gulik LQ:0,5g/100g	ISO 3433:2008-IDF222.
SOBREMESA LÁCTEA	Determinação de extrato seco total (sólidos totais) de origem láctea por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 – Método 2.19.
	Determinação de acidez por volumetria LQ: 0,05 g/100g	ISO 11869:2012-IDF/RM150.
OVOS E DERIVADOS	Determinação de lipídios por extração com solvente LQ: 0,20g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 925.32 22 th ed.
	Determinação de proteína total por volumetria LQ: 0,20g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 1,68 à 12pH	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024– Método 4.2
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,05g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024– Método 4.4
	Determinação de sólidos totais por gravimetria LQ: 2,34g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 925.30 22 th ed.
	Determinação de Proteína Bruta por Combustão. LQ: 0,15g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 992.15 22 th ed.
	Determinação da atividade de água LQ: 0,250Aw	ISO 18787:2017
	Determinação de nitrogênio total por combustão LQ: 0,02g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 992.15 22 th ed.
	Determinação de umidade por Microondas e espectroscopia de ressonância magnética nuclear LQ: 0,50g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 2008.06 22 th ed.

OVOS E DERIVADOS	Determinação de lipídios totais por Micro-ondas e espectroscopia de ressonância magnética nuclear LQ: 0,10g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 2008.06 22 ^{ed} .
PESCADOS E SUBPRODUTOS DA PESCA	Determinação de ácido sórbico e/ou sorbatos por cromatografia de alta eficiência com detector de arranjo de diodos (DAD) LQ: 20mg/kg	NMKL 124:1997.
	Determinação de amido por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 1,0 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 – Método 1.6
	Determinação de anidrido sulfuroso e sulfitos pelo método titulométrico LQ: 10mg/kg	AOAC Official Methods of Analysis. 990.28 22 th ed.
	Determinação de Bases Voláteis Totais por Destilação e Titulometria LQ: 2 mg/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 – Método 5.4
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1,14 g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 950.46B (a) 22 th ed.
	Determinação de Cloreto expresso como NaCl por Argentometria (Método de Möhr) LQ 0,1 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 – Método 5.5
	Determinação Qualitativa de Formaldeído	AOAC Official Methods of Analysis. 931.08 22 th ed.
	Determinação de desglaciamento por gravimetria LQ: 0,47 g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 – Método 5.7
	Determinação de Fósforo por Espectrofotometria UV/VIS LQ: 0,5 g/Kg	ISO 23776:2021.
	Determinação de Histamina por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector espectrofotométrico (UV). LQ: 5 mg/kg	NMKL 196:2013.
	Determinação de Índice de peróxidos por volumetria LQ: 0,5 meq/kg	ISO 3960:2017.
	Determinação de lipídios por hidrólise ácida por butirômetro LQ: 3,0 g/100g	NMKL 181:2005.
	Determinação de extrato étereo (hidrólise ácida) por extração direta em Soxhlet LQ: 0,2 g/100g	ISO 1443:1973.
	Determinação de nitrato por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 10mg/kg	NMKL 194:2013.
	Determinação de nitrito por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 10mg/kg	NMKL 194:2013.
	Determinação de pH pelo método Eletrométrico Faixa: 1,68 à 12 pH	ISO 2917:1999.
	Determinação de metais por fotômetro de chama- Potássio LQ: 20 mg/100g	AOAC Official Methods of Analysis 969.23 22 th ed.
	Determinação de proteína total por volumetria LQ: 0,2 g/100g	ISO 1871:2009.

PESCADOS E SUBPRODUTOS DA PESCA	Relação Umidade/Proteína pelos métodos gravimétrico e Titulométrico (Kjeldahl)-Cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024 – Método 5.21
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,5 g/100g	ISO 936:1998.
	Determinação de metais por fotômetro de chama - Sódio LQ: 10 mg/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 969.23 22 th ed.
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 2,3 g/100g	ISO 1442:2023.
	Determinação de umidade Cross Section por gravimetria LQ: 2,3g/100g	Codex Stan 167-1989.
	Determinação de Tiramina por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector espectrofotométrico (UV). LQ: 5 mg/kg	NMKL 196:2013
	Determinação de Cadaverina por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector espectrofotométrico (UV). LQ: 5 mg/kg	NMKL 196:2013
	Determinação de Putrescina por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) com detector espectrofotométrico (UV). LQ: 5 mg/kg	NMKL 196:2013
	Determinação de Proteína Bruta por Combustão LQ: 0,15g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 992.15 22 th ed.
	Determinação da atividade de água LQ:0,250Aw	ISO 18787:2017
	Determinação de ácido benzóico e/ ou benzoatos por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de arranjo de diodos (DAD) LQ: 20 mg/kg	NMKL 124:1997.
	Determinação de açúcares totais (Carboidratos) por espectrofotometria no UV/VIS LQ:1,0g/100g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2024- Método 1.6.
	Determinação de umidade por Microondas e espectroscopia de ressonância magnética nuclear LQ: 0,50g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 2008.06 22 nd -ed.
	Determinação de lipídios totais por Microondas e espectroscopia de ressonância magnética nuclear LQ: 0,10g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 2008.06 22 nd -ed.
	Determinação de nitrogênio total por combustão LQ: 0,02g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. 992.15 22 nd -ed.
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina LQ: 0,2 mg/L	
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico NO2 LQ: 0,10 mg/L NO2-N LQ: 0,10 mg/L	IT LFQ 035

TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de amônia pelo método colorimétrico NH3 LQ: 0,02 mg/L NH3-N LQ: 0,02 mg/L	IT LFQ 042
	Determinação da condutividade eletrolítica LQ: 0,06µS/cm	SMWW, 24ª Edição, Método 2510B
	Determinação da turbidez pelo método nefelométrico LQ: 0,5NTU	SMWW, 24ª Edição, Método 2130B
	Determinação da alcalinidade pelo método titulométrico LQ: 5,16 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2320B
	Determinação de alumínio pelo método colorimétrico LQ: 0,1 mg/L	IT LFQ 077
	Determinação da cor verdadeira pelo método espectrofotométrico – Comprimento de onda único LQ: 5,0 mg/L (Hz)	SMWW, 24ª Edição, Método 2120C
	Determinação da cor pelo método da Comparação visual LQ: 5,0 mg/L (Hz)	SMWW, 24ª Edição, Método 2120B

SOLICITAÇÃO

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

RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES

NOME E CARGO	DATA
Talita Iara dos Santos – Responsável Substituta da Qualidade	04/11/2025