

## ANEXO I – FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO

PROTOCOLO DE SOLICITAÇÃO Nº \_\_\_\_\_  
ACREDITAÇÃO CGCRE Nº CRL 0754

<b>RAZÃO SOCIAL</b>	
Fundação Vale do Taquari de Educação e Desenvolvimento Social - Fuvates (Unianálises)	
<b>ENDEREÇO</b> (Logradouro, nº, bairro, município, Estado e CEP)	
Avenida Avelino Talini, Nº 171, Prédios 5 e 23, Bairro Universitário, Lajeado/RS, CEP 95914-014	

<b>ÁREA DE ATIVIDADES/ ENSAIOS/ NORMAS</b>		
<b>ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO</b>	<b>CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO</b>	<b>NORMA E /OU PROCEDIMENTO</b>
LÁCTEOS	Determinação de proteína pelo método Kjeldahl LQ: 0,50 g/100 g ou mL	ISO 8968-1  IDF 20-1:2014
LÁCTEOS	Determinação de proteína em extrato seco desengordurado por Kjeldahl e cálculo LQ: 1,00 g/100 g	ISO 8968-1 IDF 20-1: 2014 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 2.37
LÁCTEOS	Determinação de proteína em base seca por Kjeldahl e cálculo LQ: 1,00 g/100 g	ISO 8968-1 IDF 20-1: 2014 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 2.37
LÁCTEOS	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g ou mL	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 930.3
LÁCTEOS	Determinação de atividade de água método do ponto de orvalho LQ: 0,250 aW	ABNT NBR ISO 18787:2019
LÁCTEOS	Determinação de cálcio por espectrometria de absorção atômica LQ: 50 mg/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 991.2
LÁCTEOS	Determinação de sódio por espectrometria de absorção atômica LQ: 5 mg/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 985.3
LÁCTEOS	Determinação de lactose por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 0,10 g/100 g ou mL	ISO 22662  IDF198:2024
LÁCTEOS	Determinação do valor energético por cálculo LQ: 4,184 kJ/100 g / 1 kcal/100 g	ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII
LÁCTEOS	Determinação de carboidratos por cálculo LQ: 0,5 g/100 g	ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII AOAC Intl.,OMA - 22ª edição, Método 986.25
LÁCTEOS	Determinação de magnésio por espectrometria de absorção atômica LQ: 10 mg/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 991.2
LÁCTEOS	Determinação de potássio por espectrometria de absorção atômica LQ: 10 mg/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 985.3
LÁCTEOS	Determinação de sacarose por reflectometria LQ: 0,025 g/100 mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 2.14
LÁCTEOS	Determinação de densidade relativa a 15 °C por frequência de oscilação LQ: 1,026 g/cm³	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 2.10
LEITE PASTEURIZADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU	Determinação de gordura pelo método butirométrico LQ: 0,5 g/100 mL ou 0,5 g/100 g	NMKL 40:2005
LEITE PASTEURIZADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g ou mL	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 945.4
LEITE PASTEURIZADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,02 g/100 g ou mL ácido lático	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 947.0
LEITE PASTEURIZADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU	Determinação do ponto de congelamento por termometria - Crioscopia Faixa de trabalho: -0,400 C° a -0,600 C°	ISO 5764   IDF 108:2009

LEITE PASTEURIZADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU	Determinação de extrato seco total por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	ISO 6731   IDF 21:2010
LEITE PASTEURIZADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU	Determinação de extrato seco desengordurado por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 2.18
LEITE PASTEURIZADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU	Determinação qualitativa de Cloretos	POPFQ UNI027
LEITE PASTEURIZADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU	Determinação qualitativa de Cloro e Hipoclorito	POPFQ UNI025
LEITE PASTEURIZADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU	Determinação qualitativa de Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico)	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 2.38
LEITE PASTEURIZADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU	Determinação qualitativa de Peróxido de Hidrogênio	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 2.13
LEITE PASTEURIZADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU	Determinação qualitativa de Formaldeído	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 931.0 B
LEITE PASTEURIZADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU	Determinação qualitativa de Fosfatase Alcalina	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 2.20
LEITE PASTEURIZADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU	Determinação qualitativa de Peroxidase	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 2.35
LEITE PASTEURIZADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU	Determinação de alcalinidade das cinzas por titulometria LQ: 0,02 g/100 g Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub>	POPFQ UNI055
LEITE PASTEURIZADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 23318   IDF 249:2022
LEITE PASTEURIZADO, LEITE EM PÓ, LEITE PÓ MODIFICADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU, LEITE CONDENSADO, LEITE FERMENTADO, DOCE DE LEITE, QUEIJO, REQUEIJÃO, RICOTA	Determinação qualitativa de Amido	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 2.6
LEITE PASTEURIZADO, LEITE EM PÓ, LEITE PÓ MODIFICADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU	Pesquisa de sacarose com resorcina	POPFQ UNI028
LEITE PASTEURIZADO, LEITE EM PÓ, LEITE PÓ MODIFICADO, LEITE UAT/UHT, LEITE CRU	Determinação de índice de CMP por cromatografia líquida LQ: 10 mg/L	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 2.23
LEITE EM PÓ, LEITE EM PÓ MODIFICADO	Determinação de partículas queimadas por inspeção visual LQ: 7,5 mg / Disco A	Método ADPI Bulletin 916
LEITE EM PÓ, LEITE EM PÓ MODIFICADO	Determinação de dispersibilidade por gravimetria LQ: 5 g/100 g	ISO 17758   IDF 87:2014
LEITE EM PÓ, LEITE EM PÓ MODIFICADO	Determinação de acidez por titulometria LQ: 2 mL de NaOH 0,1 N/10 g de Sólidos Não Gordurosos	ISO 6091   IDF 86:2010
LEITE EM PÓ, LEITE EM PÓ MODIFICADO	Determinação de umectabilidade do Leite em Pó Instantâneo LQ: 10 segundos	ISO 17758   IDF 87:2014
LEITE EM PÓ, LEITE EM PÓ MODIFICADO	Determinação de Índice de solubilidade por volumetria LQ: 0,10 mL / 24 °C	ISO 8156   IDF 129:2005
LEITE EM PÓ, LEITE EM PÓ MODIFICADO	Determinação de extrato seco desengordurado LQ: 0,50 g/100 g ou mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 2.18
LEITE EM PÓ, LEITE EM PÓ MODIFICADO	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 23318   IDF 249:2022
LEITE EM PÓ, LEITE EM PÓ MODIFICADO	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 5537   IDF 26:2023
LEITE CRU	Determinação de gordura pelo método de infravermelho médio (MID) LQ: 0,15 g/100 g	ISO 9622   IDF141:2013
LEITE CRU	Determinação de proteína pelo método de infravermelho médio (MID) LQ: 0,17 g/100 g	ISO 9622   IDF141:2013

LEITE CRU	Determinação de lactose pelo método de infravermelho médio (MID) LQ: 0,21 g/100 g	ISO 9622   IDF141:2013
LEITE CRU	Determinação de sólidos totais pelo método de infravermelho médio (MID) LQ: 1,04 g/100 g	ISO 9622   IDF141:2013
LEITE CRU	Determinação de ureia pelo método de infravermelho médio (MID) LQ: 3,54 mg/dL	ISO 9622   IDF141:2013
LEITE CRU	Determinação de caseína pelo Método de Infravermelho Médio (MID) LQ: 0,32 g/100 g	ISO 9622   IDF141:2013
LEITE CRU	Determinação de extrato seco desengordurado pelo método de infravermelho médio (MID) por cálculo LQ: 0,99 g/100 g	ISO 9622   IDF141:2013
QUEIJOS, REQUEIJÃO, RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de matéria gorda no extrato seco por cálculo LQ: 1,00 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 2.21
QUEIJOS, REQUEIJÃO, RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 23319   IDF 250:2022
QUEIJOS, REQUEIJÃO, RICOTA POR COAGULAÇÃO	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g ou mL	ISO 5534   IDF 04:2004
MANTEIGA DE GARRAFA, MANTEIGA COMUM	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,40 g/100 g SAN	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 2.2
MANTEIGA	Determinação de índice de peróxidos por iodometria LQ: 0,5 mEq/kg	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 965.3
MANTEIGA	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 1,0 g/100 g	ISO 3727-1   IDF 80-1:2001
MANTEIGA	Determinação de extrato seco desengordurado por gravimetria LQ: 1,0 g/100 g	ISO 3727-2   IDF80-2:2001
MANTEIGA	Determinação de matéria gorda por gravimetria LQ: 10 g/100 g	ISO 17189   IDF 194:2003
MANTEIGA	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,5 mmol/100 g	ISO 1740   IDF 006:2004
MANTEIGA	Determinação de cloreto de sódio por titulometria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 1738   IDF 012:2004
GORDURA ANIDRA DO LEITE E MARGARINA	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 10 g/100 g	ISO 17189   IDF 194:2003
SORO DE LEITE, SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 2.36
SORO DE LEITE, SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,06 g/100 g ou mL ácido lático	ISO 11869   IDF 150:2012
SORO DE LEITE, SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de extrato seco total (sólidos totais) por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	ISO 6731   IDF 21:2010
SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de resíduo mineral fixo (cinzas) por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	ISO 5545:2008 [IDF 90:2008]
SORO DE LEITE EM PÓ, LEITELHO EM PÓ E SORO DE MANTEIGA SECA	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 23318   IDF 249:2022
BEBIDA LÁCTEA	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 23318   IDF 249:2022
DOCE DE LEITE LEITE CONDENSADO	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 0,5 g/100 g	ISO 23318   IDF 249:2022
PRODUTOS LÁCTEOS FERMENTADOS, IOGURTE, BEBIDA LÁCTEA, QUEIJO	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,06 g/100 g ou mL ácido lático	ISO 11869   IDF 150:2012

FRESCO		
PRODUTOS LÁCTEOS FERMENTADOS	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	ISO 23318   IDF 249:2022
PRODUTOS LÁCTEOS AÇUCARADOS	Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 3,0 g/100 g	ISO 6734   IDF 15:2010
PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de ácido benzoico, ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida LQ: 30 mg/kg	ISO 9231   IDF139:2008
QUEIJOS	Determinação de natamicina por cromatografia líquida de alta eficiência LQ: 1,5 mg/kg / 0,1 mg/dm <sup>2</sup>	ISO 9233-2  IDF140-2:2018
CREME DE LEITE, NATA	Determinação de acidez em ácido láctico por titulometria LQ: 0,05 g/100 g ou mL de ácido láctico	AOAC Intl., OMA - 22 <sup>a</sup> edição, Método 947.0
CREME DE LEITE, NATA	Determinação de lipídeos por gravimetria LQ: 5 g/100 g	ISO 23318   IDF 249:2022
CREME DE LEITE, NATA, LEITE EVAPORADO	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g	ISO 6731   IDF 21:2010
CONCENTRADO PROTEICO LÁCTEO, SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação do extrato seco total por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g ou mL	ISO 5537   IDF 26:2023
CONCENTRADO PROTEICO LÁCTEO, SORO DO LEITE EM PÓ, QUEIJO EM PÓ	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g ou mL	ISO 5537:2023 [IDF 26:2023]
LEITE CONDENSADO	Determinação de sólidos totais de origem láctea por gravimetria LQ: 3,0 g/100 g	ISO 6734   IDF 15:2010
LEITE CONDENSADO	Determinação de sólidos lácteos não gordurosos por gravimetria LQ: 0,50 g/100 g ou mL	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 2.18
LEITE CONDENSADO	Determinação de índice de CMP por cromatografia líquida LQ: 10 mg/L	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 2.24
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de gordura pelo método Butirométrico LQ: 3 g/100 g	NMKL 181:2005
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de metais por espectrometria de absorção atômica Potássio - LQ: 10 mg/100 g Sódio - LQ: 5 mg/100 g	AOAC Intl., OMA - 22 <sup>a</sup> edição, Método 985.3
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria no UV/Vis LQ: 0,56 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 1.6
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação qualitativa de Amido	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 1.4
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de atividade de água pelo ponto de orvalho LQ: 0,250 aW	ABNT NBR ISO 18787:2019
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	ISO 2917:1999
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de nitrogênio total e proteína total pelo método Kjeldahl LQ: 0,5 g/100 g	ISO 1871:2009
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	ISO 936:1998
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1 g/100 g	ISO 1442:2023
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de valor energético por cálculo LQ: 4,184 kJ/100 g / 1 kcal/100 g	ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de carboidratos por cálculo LQ: 0,5 g/100 g	ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII AOAC Intl.,OMA - 22 <sup>a</sup> edição, Método 986.25
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de índice de peróxido por iodometria	ISO 3960:2017

	LQ: 1,0 mEg/kg	
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de fósforo por espectrofotometria no UV/Vis LQ: 1 g/kg P2O5	ISO 23776:2021
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação qualitativa de gás sulfídrico - Teste de Éber	POPFQ UNI030
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação qualitativa de formaldeído	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 931.0 B
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de teor de cálcio em base seca por spectrometria de absorção atômica LQ: 0,02 g/100 g	NMKL 153:1996
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de teor de magnésio em base seca por spectrometria de absorção atômica LQ: 0,02 g/100 g	NMKL 153:1996
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de ácido benzoico, ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida LQ: 20 mg/kg	NMKL 124:1997
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de hidroxiprolina e colágeno por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 0,15 g/100 g (Hidroxiprolina) LQ: 1,20 g/100 g (Colágeno)	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 990.2
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de relação U/P por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 1.25
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de cálcio em base seca por titulometria LQ: 0,1 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 983.1
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de nitritos por espectrofotometria de absorção molecular na região no ultravioleta e/ou visível (UV/VIS) LQ: 20 mg/kg	ISO 2918:1975
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de nitratos por espectrofotometria de absorção molecular na região no ultravioleta e/ou visível (UV/VIS) LQ: 20 mg/kg	ISO 3091:1975
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de cloreto de sódio por argentometria LQ: 0,50 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 1.10.
GELATINA, COLÁGENO	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 2.36
CARCAÇA DE AVES	Determinação de dripping test por gravimetria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 1.27
CARCAÇA DE AVES, CORTES DE AVES	Determinação de relação U/P em cortes por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 1.16
CARCAÇA DE AVES, CORTES DE AVES	Determinação de nitrogênio total e proteína total pelo método Kjeldahl LQ: 0,5 g/100 g	ISO 1871:2009
CARCAÇA DE AVES, CORTES DE AVES	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1 g/100 g	ISO 1442:2023
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de desglaciamento por gravimetria	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 5.7
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de nitrogênio total e proteína total pelo método Kjeldahl LQ: 0,5 g/100 g	ISO 1871:2009
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	ISO 2917:1999
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de cloreto de sódio por argentometria LQ: 0,50 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 5.5
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de fósforo total por espectrofotometria de UV/Vis LQ: 1 g/kg P2O5	ISO 23776:2021
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de gordura pelo método Butirométrico LQ: 3 g/100 g	NMKL 181:2005
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	ISO 936:1998

PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 1 g/100 g	ISO 1442:2023 AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 950.4
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação qualitativa de formaldeído	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 931.0 B
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de bases voláteis por titulometria LQ: 7 mg/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 5.4
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de sódio por espectrometria de absorção atômica LQ: 5 mg/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 969.2
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de potássio por espectrometria de absorção atômica LQ: 50 mg/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 969.2
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de ácido benzoico, ácido sórbico e seus sais por cromatografia líquida LQ: 20 mg/kg	NMKL 124:1997
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de relação U/P por cálculo	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 5.21
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria no UV/Vis LQ: 0,56 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 1.6
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de anidrido sulfuroso e sulfitos por titulometria LQ: 20 mg/kg	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 990.2
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de histamina por cromatografia líquida LQ: 20 mg/kg	NMKL 196:2013
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de índice de peróxidos por titulometria LQ: 1,0 mE/kg	ISO 3960:2017
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de nitritos por espectrofotometria de absorção molecular na região no ultravioleta e/ou visível (UV/VIS) LQ: 20 mg/kg	ISO 2918:1975
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de nitratos por espectrofotometria de absorção molecular na região no ultravioleta e/ou visível (UV/VIS) LQ: 20 mg/kg	ISO 3091:1975
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de umidade por gravimetria ( <i>cross section</i> ) LQ: 1 g/100 g	Codex Stan 167:1989
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação qualitativa de polifosfatos por cromatografia líquida por detecção no visível	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 5.9
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de fósforo por espectrometria de emissão óptica com plasma induutivamente acoplado (ICP-OES) LQ: 2 g/kg P2O5	ISO 23776:2021
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, QUEIJOS	Determinação de nitritos e nitratos por cromatografia líquida por detecção em ultravioleta LQ: 20 mg/kg	NMKL 165:2000
PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação qualitativa de Prova de Lund	POPFQ UNI084
PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação qualitativa de Hidroximetilfurfural – Reação de Fiehe	POPFQ UNI038
PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	POPFQ UNI034
PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de umidade por refratometria LQ: 13,0 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 969.3 B
PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	NBR 15714-3:2009
PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação qualitativa de Reação de Lugol-amido	POPFQ UNI039
PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de hidroximetilfurfural (HMF) por espectrofotometria no UV/Vis LQ: 10 mg/kg	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 980.2
PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de acidez livre, lactona e total por volumetria LQ: 2 meq/kg	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 962.1
PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de glicose, sacarose e frutose por cromatografia líquida LQ: 3 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 977.2
PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação da atividade diastásica por espectrofotometria	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 958.0

	UV/Vis LQ: 3 Gothe	
PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de sólidos insolúveis em água por gravimetria LQ: 0,05 g/100 g	ABNT NBR 15714-5:2009
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	POPFQ UNI034
OVOS E DERIVADOS	Determinação de Sólidos Totais por gravimetria LQ: 0,60 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 925.3
OVOS E DERIVADOS	Determinação de proteína pelo método Kjeldahl LQ: 0,5 g/100 g	ISO 1871:2009
OVOS E DERIVADOS	Determinação de resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 4.4
OVOS E DERIVADOS	Determinação de gordura por gravimetria LQ: 1,10 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 925.3
OVOS E DERIVADOS	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 2.36
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de metais por espectrometria de massas com plasma indutivamente acoplado (ICP-MS)  Arsênio - LQ: 0,02 mg/kg Cádmio - LQ: 0,02 mg/kg Chumbo - LQ: 0,01 mg/kg Cobre - LQ: 0,02 mg/kg Cromo - LQ: 0,02 mg/kg Estanho - LQ: 2 mg/kg Mercúrio - LQ: 0,02 mg/kg	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2013.06
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de Gorduras Trans e Saturadas por Cromatografia Gasos LQ: 0,1 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 996.0
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de Açúcares Totais (frutose, glicose, lactose, maltose e sacarose) por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ: 0,5 g/100 g	NMKL 148, 1993
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de Fibra Alimentar por método enzimático LQ: 0,5 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 991.4
LEITE CONDENSAZO, SORO DE LEITE EM PÓ, QUEIJO EM PÓ	Determinação de açúcares (lactose e sacarose) por cromatografia líquida com detecção por índice de refração Lactose - LQ: 25 g/100 g Sacarose - LQ: 15 g/100 g	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025, Método 2.28
LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL , ALIMENTOS PROCESSADOS , BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS, BEBIDAS ALCOÓLICAS	Determinação de cinzas insolúveis em ácido clorídrico por gravimetria LQ: 0,2 g/100 g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 941.1 B
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de carboidratos por cálculo LQ: 0,5 g/100 g	ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Determinação de valor energético por cálculo LQ: 4,184 kJ/100 g / 1 kcal/100 g	ANVISA, IN 75/2020 – Anexo XXII
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação elementar por espectrometria de emissão óptica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)  Cálcio - 10 mg/100 g Fósforo - 10 mg/100 g Magnésio - 10 mg/100 g Potássio - 10 mg/100 g	AOAC Intl., OMA - 22a edição, Método 2011.14

	Sódio - 5 mg/100 g	
LÁCTEOS, LEITE, LEITE CRU	Células Somáticas - Determinação quantitativa pela técnica de citometria de fluxo	ISO 13366-2   IDF 148-2:2006
LÁCTEOS, LEITE, LEITE CRU	Contagem padrão em placa (CPP) - Determinação quantitativa pela técnica de citometria de fluxo	ISO 21187   IDF 196:2021 ISO 4833-1:2013
LÁCTEOS, LEITE, LEITE CRU	Determinação de antibacterianos pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 982.18
LÁCTEOS, LEITE, LEITE CRU	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
LÁCTEOS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície  LQ: 10 UFC/mL  LQ: 100 UFC/g	ISO 7932:2004
LÁCTEOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 1 UFC/mL  LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
LÁCTEOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície  LQ: 10 UFC/mL  LQ: 100 UFC/g	ISO 4833-2:2013
LÁCTEOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 1 UFC/mL  LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004
LÁCTEOS	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)  LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006
LÁCTEOS	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)  LQ: 0 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
LÁCTEOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
LÁCTEOS	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 1 UFC/mL  LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2003.08
LÁCTEOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (método de detecção)	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
LÁCTEOS	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície  LQ: 1 UFC/mL  LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI204 AFNOR 3M 01/09-04/03
LÁCTEOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 1 UFC/mL  LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI203 AFNOR 3M 01/01 - 09/89
LÁCTEOS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 1 UFC/mL  LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
LÁCTEOS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).  LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 21528-1:2017
LÁCTEOS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 1 UFC/ml ou 10 UFC/g	POPMB UNI051 AFNOR 01/06-09/97
LÁCTEOS	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2007.06
LÁCTEOS	Bactérias Produtoras de Ácido Lático - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície  LQ: 1 UFC/mL	ISO 15214-1:1998

LÁCTEOS	LQ: 10 UFC/g ou mL Bactérias Psicrotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	SMEDP, 2004. Capítulo 8. Item 8.010
LÁCTEOS	Bactérias Psicrotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/mL LQ: 100 UFC/g	SMEDP, 2004. Capítulo 8. Item 8.010
LÁCTEOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2016.01
LÁCTEOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2016.08
LÁCTEOS	Coliformes totais - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
LÁCTEOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2004.02 AFNOR BIO-12/11-03/04
LÁCTEOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.03 AFNOR BIO 12/16-09/05
LÁCTEOS	<i>Escherichia coli</i> - Determinação Qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 7251:2005/ Amd.1:2023
LÁCTEOS	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 7251:2005/ Amd.1:2023
LÁCTEOS	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 998.08
PRODUTOS LÁCTEOS	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 991.14
PRODUTOS LÁCTEOS	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Microbiológicos - 2024, Método 4.2
PRODUTOS LÁCTEOS	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI058 AFNOR 3M 01/2-09/89
PRODUTOS LÁCTEOS	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
PRODUTOS LÁCTEOS	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021/Amd. 1:2023
PRODUTOS LÁCTEOS	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
PRODUTOS LÁCTEOS UHT	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
IOGURTE BEBIDA LÁCTEA	Bactérias Lácticas Específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7889:2003/IDF 117:2003
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Bactérias Produtoras de Ácido Lático - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15214-1:1998
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias Determinação quantitativa pela técnica	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método

	de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	990.12
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 100 UFC/g	ISO 4833-2:2013
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 ou 100 UFC/g	ISO 7932:2004
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Clostrídio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g ou LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-1:2008
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g ou LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ:10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 997.02
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 998.08 AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 991.14
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Microbiológicos - 2024, Método 4.2
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI058 AFNOR 3M 01/2-09/89
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI051 AFNOR 3M 01/6-09/97
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021/Amd. 1:2023
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (método de detecção)	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2003.11
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI203 AFNOR - 3M 01/01 - 09/89
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela	POPMB UNI204

	técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/09-04/03
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Estafilococos coagulase positiva – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (método de detecção)	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/0,1 g LQ: 0 NMP/0,01 g	ISO 4831:2006
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 21528-1:2017
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2007.06
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Bactérias Psicrotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	CMMEF, 2015. Capítulo 13. Itens 13.11 a 13.72.
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Bactérias Psicrotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/mL LQ: 100 UFC/g	CMMEF, 2015. Capítulo 13. Itens 13.11 a 13.21 e 13.4 a 13.72.
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2016.01
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2016.08
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Coliformes totais - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR BIO-12/11-03/04 AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2004.02
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AFNOR BIO 12/16-09/05 AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.03
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Salmonella Enteritidis</i> e <i>Salmonella Typhimurium</i> - Determinação Qualitativa pela técnica de presença/ausência (Sorotipagem)	ISO/TR 6579-3:2014
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
OVOS E DERIVADOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
OVOS E DERIVADOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou mL LQ: 100 UFC/g	ISO 4833-2:2013
OVOS E DERIVADOS	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006
OVOS E DERIVADOS	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
OVOS E DERIVADOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
OVOS E DERIVADOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.03

OVOS E DERIVADOS	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação Qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
OVOS E DERIVADOS	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,09 NMP/g ou mL ou 0,9 NMP/0,1 g ou mL (ovo desidratado) LQ: 0,09 NMP/g (ovo líquido)	BAM Capítulo 12, 2011.
OVOS E DERIVADOS	Estafilococos Coagulase Positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/0,1g LQ: 0 NMP/mL	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
OVOS E DERIVADOS	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021/Amd. 1:2023
OVOS E DERIVADOS	<i>Staphylococcus aureus</i> - Detecção por inoculação em tubo e confirmação por kit rápido (presença/ausência)	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
OVOS E DERIVADOS	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI058 AFNOR 3M 01/2-09/89
OVOS E DERIVADOS	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 998.08 AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 991.14
OVOS E DERIVADOS	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Microbiológicos - 2024, Método 4.2
OVOS E DERIVADOS	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
OVOS E DERIVADOS	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI203 AFNOR 3M 01/01 - 09/89
OVOS E DERIVADOS	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI204 AFNOR M 01/09-04/03
OVOS E DERIVADOS	Estafilococos coagulase positiva – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (método de detecção)	ABNT NBR ISO 6888-3:2017
OVOS E DERIVADOS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 21528-1:2017
OVOS E DERIVADOS	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2007.06
OVOS E DERIVADOS	Bactérias Psicrotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL ou 10 UFC/g	CMMEF, 2015. Capítulo 13. Itens 13.11 a 13.72.
OVOS E DERIVADOS	Bactérias Psicrotróficas Aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/mL ou 100 UFC/g	CMMEF, 2015. Capítulo 13. Itens 13.11 a 13.21 e 13.4 a 13.72.
OVOS E DERIVADOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2016.01
OVOS E DERIVADOS	Coliformes totais - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
OVOS E DERIVADOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB UNI201 AFNORBIO-12/11-03/04
OVOS E DERIVADOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.03 AFNOR BIO 12/16-09/05
OVOS E DERIVADOS	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	ISO 21528-2:2017

	LQ: 1 UFC/g ou mL LQ: 10 UFC/g ou mL	
OVOS E DERIVADOS	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/g ou mL LQ: 10 UFC/g ou mL	POPMB UNI051 AFNOR 3M 01/6-09/97
OVOS E DERIVADOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g ou LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008
OVOS E DERIVADOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ:10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 997.02
PRODUTOS DA COLMÉIA	Clostrídio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
PRODUTOS DA COLMÉIA	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g ou LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-1:2008
PRODUTOS DA COLMÉIA	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água <0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-2:2008
PRODUTOS DA COLMÉIA	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
PRODUTOS DA COLMÉIA	Coliformes Totais - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência LQ: 0 NMP/g	ISO 4831:2006
PRODUTOS DA COLMÉIA	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação Qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
PRODUTOS DA COLMÉIA	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (VIDAS® Salmonella (SLM) Easy)	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.03 AFNOR BIO 12/16-09/05
PRODUTOS DA COLMÉIA	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004
PRODUTOS DA COLMÉIA	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
PRODUTOS DA COLMÉIA	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB UNI201 AFNOR BIO-12/11-03/04
PRODUTOS DA COLMÉIA	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB UNI202 AFNOR BIO 12/16-09/05
PRODUTOS DA COLMÉIA	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
SUPERFÍCIES – EXPOSIÇÃO AMBIENTAL	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1 UFC/placa	CMMEF, 2015. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6.
SUPERFÍCIES –EXPOSIÇÃO AMBIENTAL	Contagem total de microrganismos - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/placa	CMMEF, 2015. Capítulo 3.
SUPERFÍCIES	Bactérias Mesófilas Aeróbias- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: $0,25 \times 10^0$ UFC/cm <sup>2</sup> (Não destrutivo) LQ: $5,0 \times 10^0$ UFC/cm <sup>2</sup> (destrutivo) LQ: $0,04 \times 10^1$ UFC/cm <sup>2</sup> LQ: 10 UFC/mão	ISO 4833-1:2013
SUPERFÍCIES	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, método 998.08 AOAC Intl. - OMA 22ª edição, método 991.14

	LQ: $0,08 \times 10^0$ UFC/cm <sup>2</sup> (Não destrutivo) LQ: $5,0 \times 10^0$ UFC/cm <sup>2</sup> (destrutivo)	
SUPERFÍCIES	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: $0,25 \times 10^0$ UFC/cm <sup>2</sup> (Não destrutivo) LQ: $5,0 \times 10^0$ UFC/cm <sup>2</sup> (destrutivo) LQ: 10 UFC/mão LQ: $0,04 \times 10^1$ UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Microbiológicos - 2024, Método 4.2
SUPERFÍCIES	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/mão LQ: $0,04 \times 10^1$ UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 16649-2:2001
SUPERFÍCIES	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: $0,25 \times 10^0$ UFC/cm <sup>2</sup> (swab de carcaça - não destrutivo) LQ: $5,0 \times 10^0$ UFC/cm <sup>2</sup> (swab de carcaça - destrutivo) LQ: $0,04 \times 10^1$ UFC/cm <sup>2</sup> (swab de superfície) LQ: 10 UFC/mão (swab de manipulador)	ISO 21528-2:2017
SUPERFÍCIES	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: $0,25 \times 10^0$ UFC/cm <sup>2</sup> (swab de carcaça - não destrutivo) LQ: $5,0 \times 10^0$ UFC/cm <sup>2</sup> (swab de carcaça - destrutivo) LQ: 10 UFC/mão (swab de manipulador) LQ: $0,04 \times 10^1$ UFC/cm <sup>2</sup> (swab de superfície)	POPMB UNI051 AFNOR 3M 01/6-09/97
SUPERFÍCIES	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 100 UFC/mão (swab de manipulador) LQ: $0,04 \times 10^2$ UFC/cm <sup>2</sup> (swab de superfície)	ISO 6888-1:2021/Amd. 1:2023
SUPERFÍCIES	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
SUPERFÍCIES	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação Qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
SUPERFÍCIES	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 100 UFC/mão (swab de manipulador) LQ: $0,04 \times 10^2$ UFC/cm <sup>2</sup> (swab de superfície)	ISO 7932:2004
SUPERFÍCIES	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: $0,25 \times 10^0$ UFC/cm <sup>2</sup> (swab de carcaça - não destrutivo) LQ: $5,0 \times 10^0$ UFC/cm <sup>2</sup> (swab de carcaça - destrutivo) LQ: $0,04 \times 10^1$ UFC/cm <sup>2</sup> (swab de superfície) LQ: 10 UFC/mão (swab de manipulador)	POPMB UNI203 AFNOR 3M 01/01 - 09/89
SUPERFÍCIES	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB UNI201 AFNOR BIO-12/11-03/04
SUPERFÍCIES	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	POPMB UNI202 AFNOR BIO 12/16-09/05
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Clostrídio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2003
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22 <sup>a</sup> edição, Método 998.08 AOAC Intl., OMA - 22 <sup>a</sup> edição, Método 991.14
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Microbiológicos - 2024, Método 4.2

PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI058 AFNOR 3M 01/2-09/89
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 4831:2006
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	CMMEF, 2015. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI051 AFNOR 3M 01/6-09/97
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g ou LQ: 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021/Amd. 1:2023
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 11290-1:2017
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Salmonella</i> spp - Determinação Qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2003.11
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI204 AFNOR 3M 01/09-04/03
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 ou 100 UFC/g (alimentos)	ISO 7932:2004
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 16649-3:2015
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 21528-1:2017
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2007.06
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2016.01
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2016.08
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Coliformes totais – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 4831:2006
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2004.02 AFNOR BIO-12/11-03/04
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2011.03 AFNOR BIO 12/16-09/05
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013

PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POPMB UNI203 AFNOR – 3M 01/01 – 09/89
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 16649-3:2015
LÁCTEOS E PRODUTOS LÁCTEOS, CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, SUPERFÍCIES, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AFNOR 3M 01/16-11/16 POPMB UNI224
LÁCTEOS E PRODUTOS LÁCTEOS, CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, SUPERFÍCIES, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	AFNOR 3M 01/15-09/16 POPMB UNI225
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ENLATADOS	Esterilidade Comercial - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência – pH ≥4,6	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Microbiológicos - 2024, Método 4.4
EMBALAGENS	Esterilidade de Embalagens - Método por filtração em membrana LQ: 1 UFC/20-100 mL de solução de enxágue de embalagem	CMMEF, 2015. Capítulo 3.
OVOS E DERIVADOS	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 100 UFC/g	ISO 21527-1:2008
LÁCTEOS, CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, SUPERFÍCIES, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/mL, 100 UFC/g LQ: 1,0 x 10 <sup>2</sup> UFC/g LQ: 1,0 x 10 <sup>2</sup> UFC/swab	ISO 11290-2:2017
LÁCTEOS	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície a 30 °C LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl., OMA - 22a edição, Método 991.14 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - Métodos Microbiológicos - 2024, Método 4.1.3
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g ou mL	ISO 7251:2005/ Amd.1:2023 ISO 7218:2024
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, PRODUTOS DA COLMÉIA, PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Clostridium</i> spp. sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
LÁCTEOS, CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação qualitativa de espécie animal pela técnica de PCR - Frango - Bovino - Equídeo - Ovino - Suíno	POPMB UNI226 POPMB UNI227 POPMB UNI228 POPMB UNI229 POPMB UNI230
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL, ÁGUA SUBTERRÂNEA	Coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,8 NMP/100 mL	SMWW, 24 <sup>a</sup> Edição, Método 9221 B e E
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL, ÁGUA SUBTERRÂNEA	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,8 NMP/100 mL	SMWW, 24 <sup>a</sup> Edição, Método 9221 F
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL, ÁGUA SUBTERRÂNEA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA	Coliformes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante	ISO 9308-1:2014/Amend.1:2016

CONSUMO HUMANO	LQ: 1 UFC/100 mL	
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL, ÁGUA SUBTERRÂNEA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) (substrato enzimático) LQ: 1,1 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B-b e 9221 C POPMB UNI179
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL, ÁGUA SUBTERRÂNEA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de presença/ausência (substrato enzimático)	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B-A POPMB UNI179
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL, ÁGUA SUBTERRÂNEA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,1 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 B, E e F
ÁGUA RESIDUAL	Coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,8 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 B e E
ÁGUA RESIDUAL	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 1,8 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 F
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA BRUTA	Determinação de dureza parcial por titulometria LQ: 6 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500 Ca B. e Método 3500 Mg B
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA BRUTA	Determinação da dureza total pelo método titulométrico por EDTA LQ: 10 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2340 C
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA BRUTA	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método colorimétrico com Nessler LQ: 0,5 mg/L	POPFQ UNI217
ÁGUA BRUTA, ÁGUA RESIDUAL	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método titulométrico LQ: 0,5 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-NH3 B e C
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA BRUTA, ÁGUA RESIDUAL	Determinação da cor pelo método da comparação visual LQ: 5 CU (= 5 mg/L Pt/Co = uH)	SMWW, 24ª Edição, Método 2120 B
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA BRUTA, ÁGUA RESIDUAL	Determinação de metais por espectrometria de emissão de plasma: método de plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) Alumínio - LQ: 0,040 mg/L Bário - LQ: 0,010 mg/L Cádmio – LQ: 0,003 mg/L Cálcio - LQ: 5 mg/L Chumbo – LQ: 0,010 mg/L Cobalto - LQ: 0,020 mg/L Cobre - LQ: 0,010 mg/L Cromo - LQ: 0,005 mg/L Ferro - LQ: 0,010 mg/L Fósforo - LQ: 0,1 mg/L Magnésio - LQ: 5 mg/L Manganês - LQ: 0,010 mg/L Níquel - LQ: 0,010 mg/L Potássio - LQ: 5 mg/L Sódio - LQ: 5 mg/L Zinco - LQ: 0,040 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3030 A, Método 3030 E, Método 3030 F, Método 3030 K e Método 3120 B
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA BRUTA, ÁGUA RESIDUAL	Determinação de metais por espectrometria de absorção atômica de chama: método direto de chama ar-acetileno Cálcio - LQ: 0,50 mg/L Magnésio - LQ: 0,10 mg/L Potássio - LQ: 0,25 mg/L Sódio - LQ: 0,25 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3030 A, Método 3030 E, Método 3030 K, Método 3111 B
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA BRUTA, ÁGUA RESIDUAL	Determinação de sólidos totais dissolvidos por secagem a 180 °C LQ: 50 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 C
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA BRUTA, ÁGUA RESIDUAL	Determinação da turbidez pelo método nefelométrico LQ: 0,4 NTU	SMWW, 24ª Edição, Método 2130 B

ÁGUA RESIDUAL		
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de pH pelo método eletrométrico (IN LOCO) Faixa: 2 a 12	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-H <sup>+</sup> B
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação da temperatura (IN LOCO) Faixa: 0° a 50° C	SMWW, 24ª Edição, Método 2550 B
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de cloro residual livre e total pelo método colorimétrico com N,N-dietil-p-fenilenodiamina (DPD) (IN LOCO) LQ: 0,2 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-Cl G
ÁGUA RESIDUAL	Determinação de pH pelo método eletrométrico (IN LOCO) Faixa: 2 a 12	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-H <sup>+</sup> B
ÁGUA RESIDUAL	Determinação da temperatura (IN LOCO) Faixa: 0° a 50° C	SMWW, 24ª Edição, Método 2550 B
ÁGUA RESIDUAL	Determinação de aparência (espumas e materiais flutuantes, inclusive espumas não naturais, óleos e graxas, substâncias que comuniquem gosto ou odor, corantes de fontes antrópicas, resíduos sólidos objetáveis) (IN LOCO)	POPFQ UNI221
ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Amostragem em sistemas alternativos de abastecimento público, estação de tratamento de água (ETA e redes de distribuição).	PR UNI065  ANA - Agência Nacional de Águas - Guia Nacional de Coleta e Preservação De Amostras, 2023  SMWW, 24ª Edição, Método 1060, 9060, 3010B, 2120B
ÁGUA RESIDUAL	Efluente líquido, água residuária, esgoto doméstico, esgoto industrial, estação de tratamento de efluentes (ETE).	PR UNI065  ABNT NBR 9898:1987  ANA - Agência Nacional de Águas - Guia Nacional de Coleta e Preservação De Amostras, 2023  SMWW, 24ª Edição, Método 1060, 9060, 3010B, 2120B

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

NOME E CARGO	DATA
<b>Carlos Cândido da Silva Cyrne</b> <b>Representante legal da Fundação Vale do Taquari de Educação e Desenvolvimento Social - Fuvates</b>	<b>02/12/2025</b>