

ANEXO I – FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO

PROTOCOLO DE SOLICITAÇÃO Nº _____
ACREDITAÇÃO CGCRE Nº 1607

RAZÃO SOCIAL
LABORATORIO ALAX LTDA
ENDEREÇO (Logradouro, nº, bairro, município, Estado e CEP)
AV CENTENÁRIO 116 - BOX IT 20 - VILA CHRISTINO MARINGÁ – PR CEP 87.050-040

ÁREA DE ATIVIDADES/ ENSAIOS/ NORMAS		
Área de atividade/ Produto	Classe do ensaio/ Descrição do ensaio	Norma e/ou procedimento
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Coliformes totais e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2021
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL AMOSTRAS AMBIENTAIS	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas. Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1,0 x 10 ⁴ UFC/swab (swab de manipulador) LQ: 0,4 UFC/cm ² (swab de superfície)	ISO 4833-1:2013/amd 2022
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2021
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1,0 x 10 ⁴ UFC/swab (swab de manipulador) LQ: 0,4 UFC/cm ² (swab de superfície)	ISO 21527-1: 2021
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1,0 x 10 ⁴ UFC/swab (swab de manipulador) LQ: 0,4 UFC/cm ² (swab de superfície)	ISO 21528-2:2020
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1,0 x 10 ⁴ UFC/swab (swab de manipulador) LQ: 0,4 UFC/cm ² (swab de superfície)	ISO 7932:2016
	Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1,0 x 10 ⁴ UFC/swab (swab de manipulador) LQ: 0,4 UFC/cm ² (swab de superfície)	ISO 15213-1:2023
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2020
	Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ: 1,0 x 10 ⁴ UFC/swab (swab de manipulador) LQ: 0,4 UFC/cm ² (swab de superfície)	ISO 11290-2:2020
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm. Coliform Count Plate, Petrifilm E.coli/ 3M). LQ: 1,0 x 10 ⁴ UFC/swab (swab de manipulador) LQ: 0,4 UFC/cm ² (swab de superfície)	AFNOR Certificate Number 3M 01/08-06/01. 2016. POP PAMB 57 - Contagem E.coli Petrifilm – AFNOR. AFNOR Certificate Number 3M 01/08-06/01. 2016.
	<i>Salmonella</i> Enteritidis – Determinação pela técnica antígeno/sorotipificação	ISO 6579-3:2021
	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação pela técnica antígeno/sorotipificação	ISO 6579-3:2021
	<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/Swab	ISO 6888-3:2017
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71 a 9.72 e 9.103. 5th ed.

	LQ: 3 NMP/Swab	2015
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71 a 9.72 e 9.103. 5th ed. 2015
	LQ: 3 NMP/Swab	
	Método horizontal para detecção e enumeração de <i>Escherichia coli</i> presumível - Técnica do Número Mais Provável (NMP)	ISO 7251:2022
	LQ: 0 NMP/Swab	
	<i>Salmonella</i> spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AOAC Performance Tested Certificate No. 102002
	<i>Listeria</i> spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AFNOR - BKR 23/02-11/02 POP PAMB 69 – Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> e spp AFNOR
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AFNOR - BKR 23/02-11/02 POP PAMB 69 – Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> e spp AFNOR
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	ISO 4833-1:2013/amd 2022
	LQ: 0,25 UFC/cm ² (swab de carcaça – não destrutivo) LQ: 5,0 UFC/cm ² (swab de carcaça – destrutivo)	
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2021
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	ISO 21528-2:2020
	LQ: 0,25 UFC/cm ² (swab de carcaça – não destrutivo) LQ: 5,0 UFC/cm ² (swab de carcaça – destrutivo)	
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2020
	Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície	ISO 11290-2:2020
	LQ: 0,25 UFC/cm ² (swab de carcaça – não destrutivo) LQ: 5,0 UFC/cm ² (swab de carcaça – destrutivo)	
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm. Coliform Count Plate, Petrifilm E.coli/ 3M).	AFNOR Certificate Number 3M 01/08-06/01. 2016. POP PAMB 57 - Contagem E.coli Petrifilm – AFNOR. AFNOR Certificate Number 3M 01/08-06/01. 2016
	LQ: 0,25 UFC/cm ² (swab de carcaça – não destrutivo) LQ: 5,0 UFC/cm ² (swab de carcaça – destrutivo)	
	<i>Salmonella</i> Enteritidis – Determinação pela técnica antigênica/sorotipificação	ISO 6579-3:2021
	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação pela técnica antigênica/sorotipificação	ISO 6579-3:2021
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	ISO 4833-1:2013/amd 2022
	LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2021
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície.	ISO 21527-1: 2021. ISO 21527-2: 2021.
	LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	ISO 21528-2:2020
	LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	
	<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície.	ISO 6888-1:2021
	LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície.	ISO 7932:2016

LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	
<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2020
Clostrídios Sulfito Redutores – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	
<i>Listeria spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2020
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ISO 11290-2:2020
<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa por inoculação por profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2022
<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm. Coliform Count Plate, Petrifilm E.coli/ 3M). LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/08-06/01. 2016. POP PAMB 57 - Contagem E.coli Petrifilm – AFNOR. AFNOR Certificate Number 3M 01/08-06/01. 2016
Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022.
<i>Salmonella</i> Enteritidis – Determinação pela técnica antigênica/sorotipificação.	ISO 6579-3:2021
<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação pela técnica antigênica/sorotipificação	ISO 6579-3:2021
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2017
Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71 a 9.72 e 9.103. 5th ed. 2015
Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71 a 9.72 e 9.103. 5th ed. 2015
Método horizontal para detecção e enumeração de <i>Escherichia coli</i> presumível - Técnica do Número Mais Provável (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 7251:2022
<i>Salmonella</i> spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AOAC Performance Tested Certificate No. 102002.
Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022
Bactérias Ácido Láticas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15214: 1998
<i>Salmonella</i> spp- Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ausência em 375g	ISO 6579-1:2021.
Bolores e Leveduras Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	AFNOR - BKR 23/11-12/18. POP PAMB 68 – Contagem de

	LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	Bolores e Leveduras AFNOR
	<i>Listeria</i> spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico	AFNOR - BKR 23/02-11/02 POP PAMB 69 – Pesquisa de <i>Listéria monocytogenes</i> e spp AFNOR
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AFNOR - BKR 23/02-11/02 POP PAMB 69 – Pesquisa de <i>Listéria monocytogenes</i> e spp AFNOR
LÁCTEOS	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013/amd 2022
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2021
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ISO 6611 IDF 94:2004
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2020
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ISO 6888-1:2021
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ISO 7932:2016
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2020
	Clostrídios Sulfito Redutores – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2020
	Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ISO 11290-2:2020
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa por inoculação por profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2022
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm. Coliform Count Plate, Petrifilm E.coli/ 3M). LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	AFNOR CertificateNumber 3M 01/08-06/01. 2016. POP PAMB 57 - Contagem E.coli Petrifilm – AFNOR. AFNOR Certificate Number 3M 01/08-06/01. 201
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022.
	<i>Salmonella</i> Enteritidis – Determinação pela técnica antígeno/sorotipificação.	ISO 6579-3:2021
	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação pela técnica antígeno/sorotipificação	ISO 6579-3:2021
	<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	SO 6888-3:2017

	LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71 a 9.72 e 9.103. 5th ed. 2015
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71 a 9.72 e 9.103. 5th ed. 2015
	Método horizontal para detecção e enumeração de <i>Escherichia coli</i> presumível - Técnica do Número Mais Provável (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 7251:2022
	Salmonella spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AOAC Performance Tested Certificate No. 102002
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022.
	Bactérias Ácido Láticas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15214: 1998
	Salmonella spp- Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ausência em 375g	ISO 6579-1:2021.
	Bolores e Leveduras Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR - BKR 23/11-12/18 POP PAMB 68 – Contagem de Bolores e Leveduras AFNOR
	<i>Listeria</i> spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AFNOR - BKR 23/02-11/02 POP PAMB 69 – Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> e spp AFNOR
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AFNOR - BKR 23/02-11/02 POP PAMB 69 – Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> e spp AFNOR
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013/amd 2022
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2021
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ISO 21527-1: 2021. ISO 21527-2: 2021.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2020
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ISO 6888-1:2021
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ISO 7932:2016
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2020.

LQ: 10 UFC/ Clostrídios Sulfito Redutores – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
Listeria spp. e Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2020
Contagem de Listeria monocytogenes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ISO 11290-2:2020
Escherichia coli - Determinação quantitativa por inoculação por profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2022
Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm. Coliform Count Plate, Petrifilm E.coli/ 3M). LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	AFNOR Certificate Number 3M 01/08-06/01. 2016. POP PAMB 57 - Contagem E.coli Petrifilm – AFNOR. AFNOR Certificate Number 3M 01/08-06/01. 2016
Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022.
Salmonella Enteritidis – Determinação pela técnica antigênica/sorotipificação	ISO 6579-3:2021
Salmonella Typhimurium - Determinação pela técnica antigênica/sorotipificação .	ISO 6579-3:2021
Staphylococcus coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2017
Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71 a 9.72 e 9.103. 5th ed. 2015
Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71 a 9.72 e 9.103. 5th ed. 2015
Método horizontal para detecção e enumeração de Escherichia coli presumível - Técnica do Número Mais Provável (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 7251:2022
Salmonella spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AOAC Performance Tested Certificate No. 102002.
Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022.
Bactérias Ácido Láticas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15214: 1998
Salmonella spp- Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ausência em 375g	ISO 6579-1:2021
Bolores e Leveduras Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AFNOR - BKR 23/11-12/18 POP PAMB 68 – Contagem de Bolores e Leveduras AFNOR

	LQ: 1 UFC/mL <i>Listeria</i> spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico	AFNOR - BKR 23/02-11/02 POP PAMB 69 – Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> e spp AFNOR
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AFNOR - BKR 23/02-11/02 POP PAMB 69 – Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> e spp AFNOR
ALIMENTOS PROCESSADOS	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013/amd 2022
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2021
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ISO 21527-1: 2021 ISO 21527-2: 2021
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2020
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ISO 6888-1:2021
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ISO 7932:2016
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2020.
	Clostrídios Sulfito Redutores – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
	<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2020
	Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ISO 11290-2:2020
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa por inoculação por profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2022
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm. Coliform Count Plate, Petrifilm E.coli/ 3M). LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	AFNOR CertificateNumber 3M 01/08-06/01. 2016. POP PAMB 57 - Contagem E.coli Petrifilm – AFNOR. AFNOR Certificate Number 3M 01/08-06/01. 2016
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022.
	<i>Salmonella</i> Enteritidis – Determinação pela técnica antígeno/sorotipificação.	ISO 6579-3:2021
	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação pela técnica antígeno/sorotipificação .	ISO 6579-3:2021

	Staphylococcus coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2017
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71 a 9.72 e 9.103. 5th ed. 2015
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71 a 9.72 e 9.103. 5th ed. 2015
	Método horizontal para detecção e enumeração de Escherichia coli presumível - Técnica do Número Mais Provável (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 7251:2022
	<i>Salmonella</i> spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AOAC Performance Tested Certificate No. 102002.
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022
	Bactérias Ácido Láticas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15214: 1998
	<i>Salmonella</i> spp- Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ausência em 375g	ISO 6579-1:2021
	Bolores e Leveduras Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR - BKR 23/11-12/18 POP PAMB 68 – Contagem de Bolores e Leveduras AFNOR
	<i>Listeria</i> spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AFNOR - BKR 23/02-11/02 POP PAMB 69 – Pesquisa de <i>Listéria monocytogenes</i> e spp AFNOR
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa por meio cromogênico	AFNOR - BKR 23/02-11/02 POP PAMB 69 – Pesquisa de <i>Listéria monocytogenes</i> e spp AFNOR
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS ÁGUA MINERAL, ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, GELO	Coliformes totais e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2021
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013/amd 2022
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ Ausência	ISO 6579-1:2021
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	ISO 21527-1: 2021 ISO 21527-2: 2021
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2020
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície.	ISO 6888-1:2021

LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	
<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície.	ISO 7932:2016
LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	
<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	ISO 7937:2020
LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	
Clostrídios Sulfito Redutores – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	ISO 15213-1:2023
LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	
<i>Listeria</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2020
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície.	ISO 11290-2:2020
LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	
<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa por inoculação por profundidade	ISO 16649-2:2022
LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	
<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (Petrifilm. Coliform Count Plate, Petrifilm E.coli/ 3M).	AFNOR Certificate Number 3M 01/08-06/01. 2016. POP PAMB 57 - Contagem E.coli Petrifilm – AFNOR. AFNOR Certificate Number 3M 01/08-06/01. 2016
LQ:1 UFC/mL LQ:10 UFC/g	
Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade.	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022.
LQ: 1 UFC/ mL LQ: 10 UFC/g	
<i>Salmonella</i> Enteritidis – Determinação pela técnica antígeno/sorotipificação.	ISO 6579-3:2021
<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação pela técnica antígeno/sorotipificação .	ISO 6579-3:2021
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	ISO 6888-3:2017
LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	
Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71 a 9.72 e 9.103. 5th ed. 2015
LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	
Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.1 a 9.5, 9.71 a 9.72 e 9.103. 5th ed. 2015
LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 3 NMP/g	
Método horizontal para detecção e enumeração de <i>Escherichia coli</i> presumível - Técnica do Número Mais Provável (NMP)	ISO 7251:2022
LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	
<i>Salmonella</i> spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico	AOAC Performance Tested Certificate No. 102002.
Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022.
LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	
Bactérias Ácido Láticas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	ISO 15214: 1998
LQ: 10 UFC/g	

	LQ: 1 UFC/mL Salmonella spp- Determinação qualitativa pela técnica de Presença/ausência em 375g	ISO 6579-1:2021
	Bolores e Leveduras Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR - BKR 23/11-12/18 POP PAMB 68 – Contagem de Bolores e Leveduras AFNOR
	Listeria spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AFNOR - BKR 23/02-11/02 POP PAMB 69 – Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> e spp AFNOR
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa por meio cromogênico.	AFNOR - BKR 23/02-11/02 POP PAMB 69 – Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> e spp AFNOR
MEIO AMBIENTE	ENSAIOS QUÍMICOS	
ÁGUA BRUTA; ÁGUA TRATADA; ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO; ÁGUA RESIDUAL	Determinação da Demanda Química de Oxigênio pelo método do Refluxo Fechado seguido de Espectrofotometria. LQ: 5,0 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 5220 D.
	Determinação da Demanda Bioquímica de Oxigênio através do ensaio em 5 dias. LQ: 3,0 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 5210 B
	Determinação de Materiais Sólidos Sedimentáveis pelo método Gravimétrico. LQ :0,1 ml/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 2540 F
	Determinação de Sólidos Totais por secagem a 103 - 105 °C. LQ: 25 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 2540 B
	Determinação de Sólidos Totais Fixos. LQ: 25 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 2540 E
	Determinação de Sólidos Totais Voláteis. LQ: 25 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 2540 E
	Determinação de Sólidos Dissolvidos Totais por secagem a 180 °C. LQ: 25 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 2540 C.
	Determinação de Sólidos Dissolvidos Fixos. LQ: 25 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 2540 E.
	Determinação de Sólidos Dissolvidos Voláteis. LQ: 25 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 2540 E.
	Determinação de Sólidos Suspensos Totais por secagem a 103 - 105 °C. LQ: 25 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 2540 D.
	Determinação de Sólidos Suspensos Fixos. LQ: 25 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 2540 E.
	Determinação de Sólidos Suspensos Voláteis. LQ: 25 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 2540 E.
ÁGUA RESIDUAL	Determinação de Nitrogênio Amoniacal pelo método de Titulação. LQ: 0,56 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 4500-NH3 B e C.
	Determinação de Nitrogênio Total pelo método de Cálculo. LQ: 0,56 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 4500-N C.
	Determinação de Nitrogênio Orgânico pelo método de Titulação. LQ : 0,56 mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023 Método 4500 Norg– C.
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/Titulometria.	ISO 1871:2009.

PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA, CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	LQ: 0,10g/100g	
	Determinação de pH pelo método Potenciométrico.	ISO 2917:1999.
	Faixa: 2 a 9	
	Determinação da Relação Umidade/Proteína em aves pelo método de Cálculo Gravimétrico	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022. Métodos Físico Químicos 1.16.
	Determinação da Relação Umidade/Proteína pelo método de Cálculo Matemático.	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022. Métodos Físico Químicos 1.25
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método Gravimétrico.	ISO 936:1998.
	LQ: 0,10g/100g	
	Determinação de Umidade pelo método Gravimétrico.	ISO 1442:1997
	LQ: 0,23 g/100g	
	Determinação de Lipídios totais pelo método de Extração/Gravimétrico.	ISO 1443:1973
	LQ: 0,35 g/100g.	
	Determinação de Acidez total pelo método titulométrico.	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 016/IV
	LQ: 0,20 ml NaOH/100g	
	Determinação de Índice de Peróxidos pelo método titulométrico.	ISO 3960:2017
	LQ: 0,20 mEq/Kg	
	Determinação de Amido pelo método espectrofotométrico.	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022. Métodos Físico Químicos 1.6, 5.3
	LQ: 1,1 g/100g	
	Determinação de Carboidratos totais pelo método espectrofotométrico.	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022. Métodos Físico Químicos 1.6
	LQ:1,1 g/100g	
	Determinação de Nitrito pelo método espectrofotométrico.	NMKL 194:2013 Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. Método: 283/IV e 284/IV
	LQ: 0,002g/100g	
	Determinação de Nitrato pelo método espectrofotométrico.	NMKL 194:2013, Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. Método: 283/IV e 284/IV
	LQ: 0,002g/100g	
	Determinação de Cálcio pelo método titulométrico.	PA FQ 08
	LQ: 0,02g/100g	
	Determinação de Fósforo pelo método espectrofotométrico.	PA FQ 10
	LQ: 0,20g/100g	
	Determinação de Cloreto de Sódio (NaCl) pelo método titulométrico.	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022. Métodos Físico Químicos 1.10, 5.6.
	LQ:0,3g/100g	
	Determinação da Relação Umidade/Proteína pelo método de Cálculo Matemático	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022. Métodos Físico Químicos 1.16, 1.25 e 5.22.
	Determinação de Bases Voláteis Totais (BVT) – Pelo método Titulométrico.	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal. Brasília-DF, 2022. Método 5.5
	LQ: 10 mg N/100 g	
	Determinação de Nitrato pelo método	NMKL 194:2013, Instituto Adolfo

	espectrofotométrico. LQ: 0,002g/100g	Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. Método: 283/IV e 284/IV
	Determinação de Nitrito pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,002g/100g	NMKL 194:2013 Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2008. Método: 283/IV e 284/IV
	Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber. LQ: Butirômetro 0 – 40%: 0,5 g/100g	NMKL 181:2005
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL OVOS E DERIVADOS	Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/Titulometria. LQ: 0,10 g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação de pH pelo método Potenciométrico. Faixa: 2 a 9	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022. Métodos Físico Químicos 4.2 e 2.36.
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método Gravimétrico. LQ: 0,10g/100g	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022. Métodos Físico Químicos 4.4.
	Determinação de umidade e voláteis pelo método gravimétrico LQ:0,24g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 012/IV.
	Determinação de Acidez total pelo método titulométrico . LQ: 0,20 ml NaOH/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 016/IV.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/Titulometria. LQ: 0,10 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6º Edição.
	Determinação de pH pelo método Potenciométrico. Faixa: 2 a 9	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005 017/IV.
	Determinação de umidade e voláteis pelo método gravimétrico LQ:0,24g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6º Edição.
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,11 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6º Edição
	Extrato etéreo por hidrólise ácida pelo método de Extração/Gravimétrico. LQ: 0,42 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6º Edição.
	Extrato Etéreo extração direta Soxhlet pelo método de Extração/Gravimétrico. LQ: 0,35 g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6º Edição.
	Determinação de fibra bruta pelo método gravimétrico LQ: 0,33g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6º Edição.
	Determinação de Acidez total pelo método titulométrico. LQ: 0,20 ml NaOH/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 016/IV, 325/IV.
	Determinação de Índice de Peróxidos pelo método titulométrico. LQ: 0,20 mEq/Kg	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6º Edição.
	Determinação de Cálcio pelo método titulométrico. LQ: 0,02g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6º Edição
	Determinação de Cloretos Sódio (NaCl) pelo método titulométrico. LQ: 0,3g NaCl/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6º Edição
	Determinação de Fósforo pelo método espectrofotométrico.	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6º Edição

	LQ:0,20g/100g	
LÁCTEOS	Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/titulometria.	IDF 20-1 (ISO 8968:2014)
	LQ: 0,20 g/100g	
	Determinação de Extrato Seco Total (EST) pelo método Gravimétrico.	IDF 21 (ISO 6731:2010). IDF 04 (ISO 5534:2004). IDF 15 (ISO 6734:2010).
	LQ: 0,20g/100g	
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo pelo método Gravimétrico.	AOAC 930.30:2019. AOAC 945.46:2019 Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 018/IV, 437/IV, 455/IV, 475/IV, 495/IV
	LQ: 0,12 g/100g	
	Determinação de umidade e voláteis pelo método gravimétrico	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022. Métodos Físico Químicos 2.40. IDF 80-1 (ISO 3727-1:2001). IDF 04 (ISO 5534:2004).
	LQ:0,20g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005.012/IV
	Determinação de Umidade pelo método de Cálculo matemático.	IDF 04 (ISO 5534:2004). IDF 21 (ISO 6731:2010) IDF 15 (ISO 6734:2010).
	LQ: 0,20 g/100g	
	Determinação de pH pelo método Potenciométrico.	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022. Métodos Físico Químicos 2.36.
	Faixa: 2 a 9	
	Determinação de Acidez total pelo método titulométrico.	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022. Métodos Físico Químicos 2.2
	LQ: 0,20ml NaOH/100g 0,20ml NaOH/100ml	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 016/IV, 481/IV, 482/IV
	Determinação de Acidez titulável em ácido lácteo pelo método titulométrico.	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 453/IV, 463/IV. IDF 150 - ISO 11869:2012 AOAC 947.05:2019
	LQ: 0,02 ác. Lácteo /100g	
	Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber.	NMKL 40:2005 Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 465/IV, 466/IV
	LQ: Butirômetro 0 – 8%: 0,1 g/100g Butirômetro 0 – 40%: 0,5 g/100g	
	Determinação de Lipídios Rose-Gottlieb.	IDF 1 - ISO 1211:2010 IDF 9 - ISO 1736:2008 IDF 13 - ISO 1737:2008 IDF 16 - ISO 2450:2008 IDF 116 - ISO 7328:2008
	LQ: 0,14g/100g	
	Determinação qualitativa de estabilidade ao Etanol pelo método de coagulação.	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 428/IV.
	Determinação qualitativa estabilidade ao Etanol - Álcool Alizarol pelo método colorimétrico.	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 428/IV.
	Determinação qualitativa de Amido pelo método colorimétrico	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022. Métodos Físico Químicos 2.6
	Determinação qualitativa de Cloreto pelo método colorimétrico.	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022. Métodos Físico Químicos 2.9
	Determinação de Cloreto de Sódio (NaCl) pelo método	IDF 12 - ISO 1738:2004

	titulométrico. LQ: 0,10g/100g	
	Determinação qualitativa de Cloro e Hipocloritos pelo método colorimétrico.	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital.2005. 449/IV.
	Determinação qualitativa de Formaldeído pelo método colorimétrico.	AOAC 931.08 - Teste 2
	Determinação qualitativa de Fosfatase Alcalina pelo método colorimétrico.	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022. Métodos Físico Químicos 2.21
	Determinação qualitativa de Peroxidase pelo método colorimétrico.	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022. Métodos Físico Químicos 2.35
	Determinação qualitativa de Peróxido de Hidrogênio pelo método colorimétrico.	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022. Métodos Físico Químicos 2.14
	Determinação qualitativa Sacarose qualitativo pelo método colorimétrico.	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 442/IV.
	Determinação qualitativa de Substâncias redutoras voláteis (álcool etílico) pelo método colorimétrico.	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022.M Métodos Físico Químicos 2.38
	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD) e sólidos gordurosos (SNG) por cálculo.	Métodos Oficiais para análise de produtos de origem animal. MAPA/SDA. 1ª ed. 2022. Métodos Físico Químicos 2.19
	Determinação de Índice Crioscópico.	IDF 108- ISO 5764:2009
	Determinação de Densidade á 15°C pelo método gravimétrico / volumétrico.	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 423/IV.
	Determinação de Índice de Peróxidos pelo método titulométrico. LQ: 0,20 mEq/Kg	AOAC 965.33:1969
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA, ESPECIARIAS INTEGRAIS E MOÍDAS	Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/Titulometria. LQ: 0,10g/100g	ISO 1871:2009.
	Determinação de pH pelo método Potenciométrico. Faixa: 2 a 9	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005 017/IV.
	Determinação de umidade e voláteis pelo método gravimétrico LQ:0,24g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 012/IV. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6º Edição
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,11 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 018/IV. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6º Edição.
	Extrato Etéreo extração direta Soxhlet pelo método de Extração/Gravimétrico. LQ: 0,35 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 032/IV. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6º Edição.
	Extrato etéreo por hidrólise ácida pelo método de Extração/Gravimétrico. LQ: 0,42 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 033/IV. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6º Edição.
	Determinação de Acidez total pelo método titulométrico.	Instituto Adolfo Lutz. Métodos

	LQ:0,20 ml Na OH/100g	químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1° ed. Digital. 2005. 016/IV, 325/IV.
	Determinação de Acidez alcoólica - Índice de acidez I pelo método titulométrico. LQ: 0,20 ml Na OH/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6° Edição.
	Determinação de Acidez óleos e gorduras - Índice de acidez II pelo método titulométrico. LQ: 0,06g ac. Oleico/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6° Edição.
	Determinação de Índice de Peróxidos pelo método titulométrico. LQ: 0,20 mEq/Kg	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1° ed. Digital. 2005. 326/IV
	Determinação de Cálcio pelo método titulométrico. LQ: 0,02g/100g	PA FQ 08
	Determinação de Fósforo pelo método espectrofotométrico. LQ: 0,20g/100g	PA FQ 10
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARINHAS E FARELOS	Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/Titulometria. LQ: 0,10g/100g	ISO 1871:2009. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6° Edição
	Determinação de pH pelo método Potenciométrico. Faixa: 2 a 9	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1° ed. Digital. 2005 017/IV.
	Determinação de umidade e voláteis pelo método gravimétrico LQ:0,24g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1° ed. Digital. 2005. 012/IV. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6° Edição.
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,11 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1° ed. Digital. 2005. 018/IV. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6° Edição
	Extrato Etéreo extração direta Soxhlet pelo método de Extração/Gravimétrico. LQ: 0,35 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1° ed. Digital. 2005. 032/IV. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6° Edição.
	Extrato etéreo por hidrólise ácida pelo método de Extração/Gravimétrico. LQ: 0,42 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1° ed. Digital. 2005. 033/IV. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6° Edição.
	Determinação de fibra bruta pelo método gravimétrico LQ: 0,33g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1° ed. Digital. 2005. 044/IV. Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6° Edição.
	Determinação de Acidez total pelo método titulométrico. LQ: 0,20 ml Na OH/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1° ed. Digital. 2005. 016/IV, 325/IV.
	Determinação de Acidez alcoólica - Índice de acidez I pelo método titulométrico. LQ: 0,20 ml Na OH/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6° Edição.
	Determinação de Acidez óleos e gorduras - Índice de acidez II pelo método titulométrico. LQ: 0,06g ac. Oleico/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6° Edição.
	Determinação de Índice de Peróxidos pelo método	Instituto Adolfo Lutz. Métodos

	<p>titulométrico.</p> <p>LQ: 0,20 mEq/Kg</p> <p>Determinação de Cálcio pelo método titulométrico.</p> <p>LQ: 0,02g/100g</p> <p>Determinação de Fósforo pelo método espectrofotométrico.</p> <p>LQ: 0,20g/100g</p>	<p>químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 326/IV</p> <p>Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6º Edição.</p> <p>Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2023 Sindirações 6º Edição.</p>
ALIMENTOS PROCESSADOS	<p>Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/Titulometria.</p> <p>LQ: 0,10g/100g</p> <p>Determinação de pH pelo método Potenciométrico.</p> <p>Faixa: 2 a 9</p> <p>Determinação de umidade e voláteis pelo método gravimétrico</p> <p>LQ:0,24g/100g</p> <p>Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria</p> <p>LQ: 0,11 g/100g</p> <p>Extrato Etéreo extração direta Soxhlet pelo método de Extração/Gravimétrico.</p> <p>LQ: 0,35 g/100g</p> <p>Determinação de Acidez total pelo método titulométrico.</p> <p>LQ: 0,20 ml Na OH/100g</p> <p>Determinação de Índice de Peróxidos pelo método titulométrico.</p> <p>LQ: 0,20 mEq/Kg</p> <p>Determinação de Cálcio pelo método titulométrico.</p> <p>LQ: 0,02g/100g</p> <p>Determinação de Fósforo pelo método espectrofotométrico.</p> <p>LQ: 0,20g/100g</p>	<p>ISO 1871:2009.</p> <p>Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005 017/IV</p> <p>Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 012/IV.</p> <p>Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 018/IV.</p> <p>Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 032/IV.</p> <p>Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 016/IV, 325/IV.</p> <p>Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 326/IV</p> <p>PA FQ 08</p> <p>PA FQ 10</p>
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	<p>Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/Titulometria.</p> <p>LQ: 0,10g/100g</p> <p>Determinação de pH pelo método Potenciométrico.</p> <p>Faixa: 2 a 9</p> <p>Determinação de umidade e voláteis pelo método gravimétrico</p> <p>LQ:0,24g/100g</p> <p>Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria</p> <p>LQ: 0,11 g/100g</p> <p>Extrato Etéreo extração direta Soxhlet pelo método de Extração/Gravimétrico.</p> <p>LQ: 0,35 g/100g</p> <p>Extrato etéreo por hidrólise ácida pelo método de Extração/Gravimétrico.</p> <p>LQ: 0,42 g/100g</p> <p>Determinação de Acidez total pelo método titulométrico.</p> <p>LQ: 0,20 ml Na OH/100g</p>	<p>ISO 1871:2009.</p> <p>Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005 017/IV.</p> <p>Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 012/IV.</p> <p>Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 018/IV.</p> <p>Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 032/IV.</p> <p>Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 033/IV.</p> <p>Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1º ed. Digital. 2005. 016/IV, 253/IV, 310/IV</p>
POLPA DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, NÉCTARES		
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	<p>Determinação de Proteína pelo método Kjeldahl/Titulometria.</p> <p>LQ: 0,10g/100g</p>	ISO 1871:2009.
SUCO DE FRUTAS,	Determinação de pH pelo método Potenciométrico.	Instituto Adolfo Lutz. Métodos

XAROPES, PREPARADO LIQUIDO PARA REFRESCOS, REFRIGERANTES, REFRESCOS.	Faixa: 2 a 9	químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1° ed. Digital. 2005 017/IV.
	Determinação de umidade e voláteis pelo método gravimétrico LQ:0,24g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1° ed. Digital. 2005. 012/IV.
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria LQ: 0,11 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1° ed. Digital. 2005. 018/IV.
	Determinação de Acidez total pelo método titulométrico. LQ: 0,20 ml Na OH/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1° ed. Digital. 2005. 016/IV, 253/IV, 310/I
BEBIDAS ALCOÓLICAS	Determinação de Acidez total pelo método titulométrico. LQ: 0,001 ml ác. acético/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. Ed. 1° ed. Digital. 2005. 221/IV

SOLICITAÇÃO	
CREDENCIAMENTO	EXTENSÃO DE ESCOPO EXCLUSÃO DE ESCOPO
DESCREDENCIAMENTO Justificativa:	

RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES	
NOME E CARGO :	DATA:
João Vitor de Oliveira Silva - Analista líder da qualidade	03/12/2025