

## ANEXO I – FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO

PROTOCOLO DE SOLICITAÇÃO Nº \_\_\_\_\_  
ACREDITAÇÃO CGCRE Nº 1325

<b>RAZÃO SOCIAL</b>
<b>TERRANÁLISES LABORATÓRIO DE ANÁLISES AMBIENTAIS LTDA</b>
<b>ENDEREÇO (Logradouro, nº, bairro, município, Estado e CEP)</b>
<b>RUA AMÂNCIO CHELLI, 600 BAIRRO ROLAND MAYER FRAIBURGO/SC CEP 89580-000</b>

ÁREA DE ATIVIDADES/ ENSAIOS/ NORMAS		
Área de atividade/ Produto	Classe do ensaio/ Descrição do ensaio	Norma e/ou procedimento
ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Determinação de Metais Totais e Dissolvidos pelo método ICP-OES  Alumínio: LQ 0,04 mg Al/L Ferro: LQ 0,007 mg Fe/L Manganês: LQ 0,002 mg Mn/L Sódio: LQ 1,0 mg Na/L	SMWW 24ª Edição, Método 3030 F / 3120 B
	Determinação de Alumínio pelo método Espectrofotométrico  LQ: 0,065 mg Al/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500 Al/B.
	Determinação de Sódio por Fotometria de Chamas  LQ: 1,00 mg Na/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500 Na B
	Determinação de Nitrogênio Amoniacal e Amônia pelo método de eletrodo seletivo de amônia  LQ: 0,1 mg NH3-N/L	SMWW, 24ª ed., Método 4500 NH3 D
	Determinação de amônia NH3 pelo método de Nessler-espectrofotométrico  LQ: 0,13 mg NH3/L	PT03FQ24
	Determinação de Cor aparente pelo método espectrofotométrico – Comprimento de onda único  LQ: 6,0 Pt/Co	SMWW, 24ª Edição, Método 2120 C.
	Determinação de Dureza Total pelo método de cálculo  LQ: 3,0 mg CaCO3/L	SMWW 24ª Edição, Método 2340 B
	Determinação de Dureza Total pelo método titulométrico por EDTA.  LQ: 3,0 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2340 C.
	Determinação do Gosto e Odor pelo perfil sensorial  Faixa de trabalho: 0 – 12	SMWW, 24ª ed., Método 2170 B
	Determinação de Sólidos Dissolvidos Totais a 180°C  LQ: 5,0 mg/L	SMWW, 24ª ed., Método 2540 C
	Determinação de Sólidos Dissolvidos Totais (SDT) por Potenciometria  LQ: 1,0 mg/L	PT03FQ28
	Determinação de Turbidez pelo método nefelométrico  LQ: 0,50 NTU	SMWW, 24ª Edição, Método 2130 B

	Determinação de cloro Total pelo método colorimétrico com N, Ndiel- pfenilenodiamina (DPD)  LQ: 0,02 mg Cl <sub>2</sub> /L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500 Cl G
	Determinação de cloro Livre pelo método colorimétrico com N, Ndiel- pfenilenodiamina (DPD)  LQ: 0,02 mg Cl <sub>2</sub> /L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500 Cl G
	Determinação de pH pelo método eletrométrico  Faixa de trabalho: 2 a 12	SMWW, 24ª Edição, Método 4500 H+ B
	Coliformes totais– Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.  LQ: 1UFC/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9222 B.
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.  LQ: 1UFC/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9222 D, e I.
	Coliformes totais e Escherichia coli - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B.
	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).  LQ: 1,8 NMP/mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 B e C.
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).  LQ: 1,8 NMP/mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9221 B, C e F.
	Amostragem em estação de tratamento de águas (ETA), sistemas de reservatórios, redes de distribuição, sistemas alternativos de abastecimento público, bebedouros, caixas d'água, torneiras, saídas de filtros.	SMWW, 24ª ed., Método 1060 e 9060. PT 5.07.01
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA  CARNE  PRODUTOS CARNEOS  OVOS E DERIVADOS	Perda por dessecação (umidade) – Secagem direta em estufa a 105°C  LQ: 3,96 g/100g	IAL. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Cap.XIII – Método 012/IV, 2008.
LACTEOS  PRODUTOS LÁCTEOS	Perda por dessecação (umidade) – Secagem direta em estufa a 105°C  LQ: 3,86 g/100g	IAL. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Cap.XIII – Método 012/IV, 2008.
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL  VEGETAIS IN NATURA  FARINHAS, FARELOS  ESPECIARIAS INTEGRAS E MOÍDAS	Perda por dessecação (umidade) – Secagem direta em estufa a 105°C  LQ: 4,76 g/100g	IAL. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Cap.XIII – Método 012/IV, 2008.
ALIMENTOS PROCESSADOS	Perda por dessecação (umidade) – Secagem direta em estufa a 105° C  LQ: 0,87 g/100g	IAL. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Cap.XIII – Método 012/IV, 2008.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL  PRODUTOS DA COLMÉIA	Determinação de pH pelo método Eletrométrico  Faixa de trabalho: 2 a 12	Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – Métodos Químicos, 2024

<p>PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA</p> <p>CARNE</p> <p>PRODUTOS CARNEOS</p> <p>OVOS E DERIVADOS</p> <p>LACTEOS</p> <p>PRODUTOS LÁCTEOS</p> <p>VEGETAIS IN NATURA</p> <p>FARINHAS, FARELOS</p> <p>ESPECIARIAS INTEGRAS E MOÍDAS</p> <p>ALIMENTOS PROCESSADOS</p>		
<p>ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL</p> <p>PRODUTOS DA COLMEIA</p> <p>PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA</p>	<p>Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.</p> <p>LQ: 1UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p>	<p>ISO 21527 - 2: 2008 ISO 21527-1:2008</p>
<p>CARNES</p> <p>PRODUTOS CARNEOS</p> <p>OVOS E DERIVADOS</p>	<p>Bacillus cereus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.</p> <p>LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/g</p>	<p>ABNT NBR ISO 7932:2016</p>
<p>LACTEOS</p>	<p>Salmonella sp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.</p>	<p>ISO 6579-1:2017</p>
<p>LEITE</p> <p>PRODUTOS LÁCTEOS</p> <p>ALIMENTOS PROCESSADOS</p>	<p>Clostridium sulfito redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.</p> <p>LQ: 1UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p>	<p>ISO 15213-1:2023</p>
	<p>Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.</p>	<p>ISO 11290-1:2017</p>
	<p>Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.</p> <p>LQ: 1UFC/mL LQ: 10 UFC/g</p>	<p>Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal – Métodos Microbiológicos – 2024, Capítulo 2</p>
	<p>Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.</p> <p>LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/g</p>	<p>AOAC OMA 2003.1:2016</p>
	<p>Yersinia enterocolitica – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.</p>	<p>ISO 10273:2017</p>
	<p>Bactérias aeróbias mesófilas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.</p> <p>LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/g</p>	<p>ABNT NBR ISO 4833-1:2015</p>
	<p>Bactérias aeróbias mesófilas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.</p> <p>LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/g</p>	<p>ABNT NBR ISO 4833-2:2015</p>
	<p>Bactérias aeróbias psicrotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.</p> <p>LQ: 1UFC/mL</p>	<p>CMMEF – 5th Edition Chapter 13 – 13.3, 13.4, 13.5 e 13.61:2015</p>

	LQ: 10UFC/g	
	Clostridium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/g	ISO 15213-2:2023
	Enterococos – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/g	CMMEF – 5th Edition Chapter 10. - 10.51; 10.61:2015
	Salmonella Typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella Enteritidis – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).  LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	APHA, 5th ed, Chapter 09, 2015.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).  LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	ABNT NBR ISO 4831:2012
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).  LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	ABNT NBR ISO 7251:2022
	Cronobacter sp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 22964:2021
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 4832:2012
	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 1UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 1UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:2021
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 4832:2012
VEGETAIS IN NATURA		
FARINHAS	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
FARELOS		
ESPECIARIAS INTEGRAS E MOÍDAS	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 1UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1:2021
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.	ISO 21527-2: 2008 ISO 21527-1:2008

LQ: 1UFC/mL LQ: 10 UFC/g	
Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).  LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	APHA, 5th ed, Chapter 09, 2015
Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).  LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	ABNT NBR ISO 4831:2012
Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP).  LQ: 0,3 NMP/mL LQ: 0,3 NMP/g	ABNT NBR ISO 7251:2022
Listeria monocytogenes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 10 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 11290-2:2020
Listeria spp. – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 10 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 11290-2:2020
Bacillus cereus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/g	ABNT NBR ISO 7932:2016
Salmonella sp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
Clostridium sulfito redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/g	AOAC OMA 2003.1:2016
Yersinia enterocolitica – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 10273:2017
Bactérias aeróbias mesófilas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/g	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
Bactérias aeróbias mesófilas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/g	ABNT NBR ISO 4833-2:2015
Bactérias aeróbias psicrotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/g	CMMEF – 5th Edition Chapter 13 – 13.3, 13.4, 13.5 e 13.61:2015

	Clostridium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/g	ISO 15213-2:2023
	Enterococcus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/g	CMMEF – 5th Edition Chapter 10. - 10.51; 10.61:2015
	Salmonella Typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella Enteritidis – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO/TR 6579-3:2014
LÁCTEOS LEITE PRODUTOS LACTEOS ALIMENTOS PROCESSADOS	Bactérias lácticas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15214:1998
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS GELO ÁGUA MINERAL SUCOS DE FRUTAS PREPARO LÍQUIDO PARA REFRESCOS REFRIGERANTES REFRESCOS NÉCTARES	Coliformes totais e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.  LQ: 1UFC/100mL	ISO 9308-1:2014
	Enterococcus spp. – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.  LQ: 1UFC/100 mL	ISO 7899-2:2000
	Pseudomonas aeruginosa - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.  LQ: 1UFC/100mL	ISO 16266:2006
	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 1UFC/mL	AOAC OMA 2003.1:2016
	Yersinia enterocolitica – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 10273:2017
	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 1UFC/mL	ABNT NBR ISO 4833-2:2015
	Enterococos – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1UFC/mL	CMMEF – 5th Edition Chapter 10. - 10.51; 10.61:2015
	Bactérias lácticas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade  LQ: 1 UFC/mL	ISO 15214:1998
	Bactérias mesófilas aeróbias a (22 ± 2)°C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1UFC/mL	ISO 6222:1999
	Bactérias mesófilas aeróbias a (36 ± 2)°C –	ISO 6222:1999

	Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1UFC/mL	
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1UFC/mL	ISO 6888-1:2021
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21527 –1: 2008
	Bacillus cereus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/g	ABNT NBR ISO 7932:2016
	Salmonela sp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
	Clostridium sulfito redutor – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
	Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	Bactérias psicrotróficas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/g	CMMEF – 5th Edition Chapter 13 – 13.3, 13.4, 13.5 e 13.61:2015
	Clostridium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1UFC/mL LQ: 10UFC/g	ISO 15213-2:2023
BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS ÁGUA MINERAL GELO	Determinação de Metais Totais e Dissolvidos pelo método ICP-OES  Alumínio LQ: 0,04 mg Al /L Enxofre LQ 0,15 mg S /L Prata LQ 0,007 mg Ag /L Potássio LQ 1,0 mg K /L Silício LQ 0,1 mg Si /L Telúrio LQ 0,1 mg Te /L Antimônio LQ: 0,003 mg Sb/L Arsênio LQ: 0,001 mg As/L Bário LQ: 0,002 mg Ba/L Berílio LQ: 0,002 mg Be/L Boro LQ: 0,004 mg B/L Cádmio LQ: 0,001 mg Cd/L Cálcio LQ: 1,29 mg Ca/L Chumbo LQ: 0,005 mg Pb/L Cobalto LQ: 0,007 mg Co/L Cobre LQ: 0,006 mg Cu/L Cromo LQ: 0,007 mg Cr/L Estanho LQ: 0,04 mg Sn/L Estrôncio LQ: 0,02 mg Sr/L Ferro LQ: 0,007 mg Fe/L Lítio LQ: 0,004 mg Li/L Magnésio LQ: 0,67 mg Mg/L Manganês LQ: 0,002 mg Mn/L Molibdênio LQ: 0,008 mg Mo/L Níquel LQ: 0,007 mg Ni/L Selênio LQ: 0,005 mg Se/L Sódio LQ: 1,0 mg Na/L Titânio LQ: 0,029 mg Ti/L Tálio LQ: 0,011 mg Tl/L	SMWW 24ª Edição, Método 3030F/3120 B

	Urânio LQ: 0,014 mg U/L Vanádio LQ: 0,009 mg V/L Zinco LQ: 0,002 mg Zn/L	
	Determinação de Fósforo Total e Dissolvido pelo método ICP-OES  LQ: 0,019 mg P/L	SMWW 24ª Edição, Método 3030F/3120 B
	Determinação de Fosfato/Ortofosfato pelo Método de cálculo  LQ: 0,057 mg/L	PT03FQ43
	Determinação de Mercúrio Total e Dissolvido por Espectrometria de Absorção Atômica por Vapor Frio  LQ: 0,001 mg Hg/L	SMWW 24ª Edição, Método 3112 B
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS PRODUTOS LÁCTEOS ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Amostragem em alimentos de origem animal; Amostragem em alimentos lácteos; Amostragem em alimentos de origem vegetal; Amostragem em alimentos processados; Amostragem em Buffet de cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, indústria de alimentos, hospitais e maternidades.	ANVISA Instrução Normativa nº 161 de 01 de julho de 2022 PT 5.07.01
SUPERFÍCIES (SWAB)	Coliformes totais e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1 UFC/área em cm <sup>2</sup>	AOAC OMA 17.3.04 – 991.14:2016
	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 1 UFC/área em cm <sup>2</sup>	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1 UFC/área em cm <sup>2</sup>	ABNT NBR ISO 4833-1:2015
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 1 UFC/área em cm <sup>2</sup>	ISO 6888-1:2021
	Salmonella sp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 1 UFC/área em cm <sup>2</sup>	ISO 21527-1:2008
	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	Bacillus cereus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície.  LQ: 1 UFC/área em cm <sup>2</sup>	ABNT NBR ISO 7932:2016
	Clostridium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.  LQ: 1 UFC/área em cm <sup>2</sup>	ISO 15213-2:2023
	Cronobacter sp. – Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 22964: 2021
	Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	AOAC OMA 2003.1:2016

	LQ: 1 UFC/área em cm <sup>2</sup>	
	Enterococos – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/área em cm <sup>2</sup>	CMMEF – 5ª Edição, Chapter 10.10.51; 10.61:2015
	Listeria monocytogenes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/área em cm <sup>2</sup>	ISO 11290-2:2017
	Salmonella Typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Salmonella Enteritidis – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014
	Yersinia enterocolitica – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 10273:2017
SUPERFÍCIES DOS UTENSÍLIOS, SUPERFÍCIES DE TRABALHO E OUTROS EQUIPAMENTOS EM CONTATO COM ALIMENTO.	Swabs de superfície de máquinas, equipamentos e utensílios; Unidades de fast foods, refeitórios, restaurantes, estoque de matérias primas, alimentos e bebidas, embalagens; Manipuladores; Copa de alimentação enteral e para enteral; Cozinhas, supermercados, feiras e Indústrias. Amostragem em superfícies utilizando a técnica de contato para determinação de bactérias aeróbias mesófilas e bolores e leveduras.	ISO 18593:2018. PT 5.07.01

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

<b>RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES</b>	
NOME E CARGO	DATA
<b>FABIANO MARTINELLO DIRETOR EXECUTIVO</b>	<b>01/04/2026</b>