

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 – ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 13

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

JLA BRASIL LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE ALIMENTOS SA

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|---|---------------------------------|
| CRL0312 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS QUÍMICOS | |
| AMÊNDOAS, AMENDOINS, OLEAGINOSAS, CEREAIS, FRUTAS SECAS, DERIVADOS E PRODUTOS ACABADOS | Determinação de Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 por HPLC LQ: B1= 0,44 µg/kg B2= 0,16 µg/kg G1 = 0,5 µg/kg e G2 = 0,16 µg/kg | PA CR 01 |
| | Determinação de Ocratoxina A por HPLC LQ: 1,3 µg/kg | PA CR 03 |
| | Determinação de Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 por HPLC com colunas de Imunoafinidade LQ: B1 = 1,1 µg/kg B2 = 0,7 µg/kg G1 = 0,3 µg/kg e G2 = 0,3 µg/kg | PA CR 02 |
| | Determinação de Zearalenona por HPLC LQ: 35,5 µg/kg | PA CR 04 |
| | Determinação de Desoxinivalenol por HPLC LQ: 297 µg/kg | PA CR 05 |
| LEITE PRODUTOS LÁCTEOS | Determinação de Aflatoxina M1 por HPLC LQ: 0,1 µg/kg | PA CR 06 |
| AMÊNDOAS, AMENDOINS, OLEAGINOSAS, DERIVADOS E PRODUTOS ACABADOS | Determinação do Índice de Acidez pelo método titulométrico LQ: 0,08% | AOCS Ca 5a-40: 2017 |
| | Determinação do Índice de Peróxido por método titulométrico LQ: 0,01 mEqO ₂ /kg | AOCS Cd 8b-90: 2017 IO QU 25 |
| | Determinação de Gorduras Totais por Gravimetria LQ: 15,23% | IO QU 46 |
| | Determinação de Umidade e Voláteis à 103°C por Gravimetria LQ: 1,88% | ISO 665:2020 |

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 19/10/2021

ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|--|---|
| CRL0312 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS QUÍMICOS | |
| ÓLEOS VEGETAIS | Determinação do Ponto de Fumaça por Aquecimento em Chapa Aquecedora. LQ: 23 °C | AOCS Cc 9a-48:2017 |
| | Determinação do Índice de Peróxidos por Titulometria. LQ: 0,23 mEqO ₂ /kg | AOCS Cd 8b-90:2017 ISO 3960:2017 IO QU 25 |
| | Determinação do Índice de Acidez e Valor Acido por Titulometria. LQ: 0,08 mgKOH/g. | AOCS Ca 5a-40:2017 ISO 660:2020 |
| | Determinação de Sabões por Titulometria. LQ:0,08 (mg/kg) | AOCS Cc 17-95:2017 |
| | Determinação de Impurezas e Substâncias Insolúveis em Éter de Petróleo por Gravimetria. LQ:0,01% | AOCS Ca 3a-46:2017 ISO 663:2017 |
| | Determinação de Umidade e Voláteis à 130°C ou 103°C por Gravimetria. LQ:0,01% | AOCS Ca 2c-25:2017 ISO 662:2016 |
| | Determinação de Densidade por Gravimetria LQ: 0,01g/mL | ISO 6883:2017 |
| AZEITE DE OLIVA, ÓLEO DE OLIVA, ÓLEO DE BAGAÇO DE OLIVA | Determinação do Índice de Acidez por Titulometria LQ: 0,35% | AOCS Ca 5a-40: 2017 ISO 660:2020 |
| | Determinação do Índice de Peróxido por Titulometria LQ: 1,64 mEqO ₂ /kg | AOCS Cd 8b-90:2017 IO QU 25 COI/T.20/Doc. Nº35:2016 ISO 3960: 2017 |
| AZEITE DE OLIVA, ÓLEO DE OLIVA, ÓLEO DE BAGAÇO DE OLIVA E ÓLEOS VEGETAIS. | Determinação do Delta K por cálculo a partir da determinação da extinção específica por absorção na região ultravioleta | AOCS Ch 5-91: 2017 COI/T.20/Doc. Nº19/Rev4:2017 |
| | Determinação da Extinção Específica por absorção na região ultravioleta. 232 nm – LQ: 1,66 270 nm – LQ: 0,13 | AOCS Ch 5-91: 2017 COI/T.20/Doc. Nº19/Rev4:2017 |

ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|--|---|
| CRL0312 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS QUÍMICOS | |
| AZEITE DE OLIVA, ÓLEO DE OLIVA, ÓLEO DE BAGAÇO DE OLIVA E ÓLEOS VEGETAIS. | Determinação de Estigmastadienos por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (GC-FID) LQ: 0,05 mg/kg | COI/T.20/Doc. No. 11/ Rev.4: 2021 |
| | Determinação de Ceras por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (GC-FID) LQ: 4,40 mg/kg | COI/T.20/Doc. No. 28/ Rev.2: 2017 IO CR 05 |
| | Determinação da Diferença entre o valor real e teórico de triacilgliceróis com ECN 42 por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (GC-FID) e por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de índice de refração (HPLC-RID). LQ: 0,04 | COI/T.20/Doc. No. 20/ Rev.4: 2017 |
| AZEITE DE OLIVA, ÓLEO DE OLIVA, ÓLEO DE BAGAÇO DE OLIVA, ÓLEOS VEGETAIS, ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL E ALIMENTOS PROCESSADOS AZEITE DE OLIVA, ÓLEO DE OLIVA, ÓLEO DE BAGAÇO DE OLIVA, ÓLEOS VEGETAIS, ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL E ALIMENTOS PROCESSADOS | Determinação do perfil de ácidos graxos por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (GC-FID) 18:1t (%) 18:2t (%) 18:3t (%) C 8:0 (%) C 10:0 (%) C 12:0 (%) C 14:0 (%) C 16:0 (%) C 16:1 (%) C 17:0 (%) C 17:1 (%) C 18:0 (%) C 18:1 (%) C 18:2 (%) C 18:3 (%) C 20:0 (%) C 20:1 (%) C 22:0 (%) | COI/T.20/Doc. No. 33/ Rev.1: 2017 IO CR 08 AOCS Ce 1a-13: 2017 AOCS Ce2-66: 2017 |

ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|--|---|
| CRL0312 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS QUÍMICOS | |
| AZEITE DE OLIVA, ÓLEO DE OLIVA, ÓLEO DE BAGAÇO DE OLIVA, ÓLEOS VEGETAIS, ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL E ALIMENTOS PROCESSADOS AZEITE DE OLIVA, ÓLEO DE OLIVA, ÓLEO DE BAGAÇO DE OLIVA, ÓLEOS VEGETAIS, ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL E ALIMENTOS PROCESSADOS (Cont.) | Determinação do perfil de ácidos graxos por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (GC-FID) C 22:1 (%) C 24:0 (%) LQ: 0,01% Gorduras saturadas (%) Gorduras insaturadas (%) Gorduras monoinsaturadas (%) Gorduras poli-insaturadas (%) Gorduras trans (%) LQ: 0,01% Obs: % ou g/100g | COI/T.20/Doc. No. 33/ Rev.1: 2017 IO CR 08 AOCS Ce 1a-13: 2017 AOCS Ce2-66: 2017 |
| AZEITE DE OLIVA, ÓLEO DE OLIVA, ÓLEO DE BAGAÇO DE OLIVA E ÓLEOS VEGETAIS. | Determinação da composição de esteróis e triterpenos por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (GC-FID) Colesterol (%) Campesterol (%) Estigmasterol (%) Brassicasterol (%) β -Sitosterol aparente: β -Sitosterol + Δ -5,23-Estigmastadienol + Clerosterol + β -Sitostanol + Δ -5-avenasterol + Δ -5,24-estigmastadienol (%) Δ -7-estigmastenol (%) Eritrodiol e Uvaol (%) LQ: 0,10% Esteróis Totais (mg/kg) LQ: 301 mg/kg | COI/ T.20/ Doc. No 26/Rev. 5/ 2020 |

ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|--|---|
| CRL0312 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS QUÍMICOS | |
| AZEITE DE OLIVA, ÓLEO DE OLIVA E ÓLEO DE BAGAÇO DE OLIVA E ÓLEOS VEGETAIS | Determinação de Ésteres Metílicos de Ácidos Graxos (EMAG) e Ésteres Etilícos de Ácidos Graxos (EEAG) por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (GC-FID) LQ: 18,70 mg/kg | COI/T.20/Doc No. 28/ Rev. 2: 2017 |
| | Determinação do Índice de Refração por Refratometria. LQ: 0,004 | AOCS Cc 7-25:2017 |
| | Determinação do Índice de Saponificação por Titulometria LQ: 26,72 mg KOH/g | AOCS Cd 3-25:2017 |
| | Determinação de Umidade e Voláteis à 130°C ou 103°C por Gravimetria. LQ: 0,12% | AOCS Ca 2c-25: 2017 ISO 662:2016 |
| | Determinação de Matéria Insaponificável por Titulometria. LQ: 0,86 % | AOCS Ca 6a-40: 2017 |
| | Determinação de Impurezas e Substâncias Insolúveis em Éter de Petróleo por Gravimetria. LQ: 0,01% | ISO 663:2017 |
| | Determinação do Índice de Iodo por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (GC-FID) LQ: 1,6 g/100g | COI/T.20/Doc. No. 33/ Rev.1: 2017 AOCS Cd 1c-85, 2017 |
| AZEITE DE OLIVA | Verificação de característica organoléptica Mediana do Defeito (Md) Mediana do Frutado (Mf) | COI/T.20/Doc. No.15/ Rev.10: 2018 |
| FARINHA DE TRIGO | Determinação do Teor de Cinzas por Gravimetria. LQ: 0,35% | AACC 08-12.01:1999-11ª Ed. |
| FARINHA DE TRIGO | Determinação da Granulometria por Peneiramento. LQ: 0,08 % | IO QU 32 |
| | Determinação da Acidez Graxa por Extração e Titulometria. LQ: 4,39 mgKOH/100g | AOAC - Official Method of Analysis – 21th Ed.2019- Oficial Method 939.05 AACC 02-02.02:2009 11ªEd. |

ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|---|--|
| CRL0312 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS QUÍMICOS | |
| FARINHA DE TRIGO | Determinação de Umidade e Voláteis à 130°C por Gravimetria. LQ: 1,64 % | AACC 44-15.02:1999 -11ª Ed. |
| | Determinação de Proteínas por Kjeldahl. . LQ: 1,55 % | AACC 46-12.01:1999 -11ª Ed. |
| ALIMENTOS | Determinação do Teor de Cinzas por Gravimetria. LQ: 0,08 % | AACC 08-12.01:1999--11ª Ed. |
| | Determinação de Umidade e Voláteis à 130°C por Gravimetria. LQ: 1,64% | AACC 44-15.02:1999--11ª Ed. |
| | Determinação de Proteínas por Kjeldahl. LQ: 1,55 % | AACC 46-12.01:1999--11ª Ed. |
| FARINHA DE MANDIOCA | Determinação de Umidade e Voláteis à 130°C por Gravimetria. LQ: 0,53 % | AACC 44-15.02:1999--11ª Ed. |
| | Determinação do Índice de Acidez por Titulometria. LQ: 0,31 meq NaOH (0,1N)/100g | AOCS Ca 5a-40:2017 |
| | Determinação do Teor de Cinzas por Gravimetria. LQ: 0,22 % | AACC 08-12.01:1999-11ª Ed. |
| | Determinação de Amido por Polarimetria. LQ: 27,0 % | Regulamento (CE) nº152/2009 da Comissão de 27 de Janeiro de 2009 |
| | Determinação de Fibra Bruta pelo método Gravimetria LQ: 0,56 % | ISO 5498:1981 |
| FARINHA DE MANDIOCA E PRODUTOS AMILÁCEOS DERIVADOS DA RAIZ DE MANDIOCA | Determinação Qualitativa de Matérias Estranhas por Análise Visual | IO MC 01 |
| CEVADA CERVEJEIRA | Determinação da Umidade e Voláteis à 130°C por Gravimetria. LQ: 2,69 % | European Brewery Convention. In: Analytica EBC. Nürnberg Fachverlag hans Carl, 2018. Cap 3, method 3.2, p.1-2: 1997 |

ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|-----------------------------|--|--|
| CRL0312 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS QUÍMICOS | |
| CEVADA CERVEJEIRA | Determinação de Proteínas por Kjeldahl. LQ: 2,08 % | European Brewery Convention. In: Analytica EBC. Nürnberg Fachverlag Hans Carl, 2018. Cap 3, Method 3.3.1, p.1-3:2004 |
| FARELO DE SOJA | Determinação do Teor de Cinzas por Gravimetria. LQ: 1,50 % | AACC 08-12.01:1999 -11ª Ed. |
| | Determinação de Umidade e Voláteis à 130°C por Gravimetria. LQ : 0,37 % | AOCS Ca 2c-25:2017 |
| | Determinação de Proteínas por Kjeldahl. LQ : 6,26 % | AACC 46-12.01:1999 -11ª Ed. |
| | Determinação de Substancias Insolúveis em HCl por Gravimetria LQ: 0,17% | Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 IO QU 44 |
| | Determinação da Atividade Ureatica por Potenciometria LQ: 0,21 | Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria Nº 108, de 04 de Setembro de 1991 IO QU 45 |
| | Determinação de Fibra Bruta por Gravimetria LQ: 3,56% | Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Portaria nº 108 de 4 de setembro de 1991. IO QU 49 |
| | Determinação de Gorduras Residuais por Titulometria LQ: 0,91% | AOAC - Official Method of Analysis – 21th Ed.2019 Oficial Method 933.08 |
| PIMENTA DO REINO | Determinação de Umidade e Voláteis à 130°C por Gravimetria. LQ : 2,91 % | MAPA. Instrução Normativa Nº 10 de 15 de maio de 2006 IO QU 53 |
| | Determinação do pH por Potenciometria. Faixa de 0 a 14 | IO QU 37 |

ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|---|--|
| CRL0312 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS QUÍMICOS | |
| PIMENTA DO REINO BRANCA E PIMENTA DO REINO PRETA | Determinação do extrato etéreo por gravimetria LQ: 3,57 g/100g | Instrução Normativa MAPA no. 10 de 15 de maio de 2006 |
| | Determinação de Grão Chocho por Gravimetria LQ: 0,88% | Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – IN Nº10, de 15 de Maio de 2006 IO QU 89 |
| | Determinação da Densidade Aparente por Gravimetria LQ: 70,28 g/L | IO QU 88 |
| DERIVADOS DA RAÍZ DA MANDIOCA | Determinação do pH e Fator Ácido por Potenciometria e titulometria. Faixa de 0 a 14 LQ : 0,78 | IO QU 37 |
| | Determinação de Amido por Polarimetria. LQ : 11,00 % | Regulamento (CE) nº152/2009 da Comissão de 27 de Janeiro de 2009 |
| | Determinação do Teor de Cinzas por Gravimetria. LQ : 0,01% | AACC 08-12.01:1999 |
| | Determinação do Vazamento por Peneiramento. LQ : 0,80% | IO QU 38 |
| | Determinação do Ponto de Rompimento por Aquecimento em Banho Maria. LQ: 12 ° C | IO QU 40 |
| | Determinação da Polpa por Decantação. LQ: 0,05 mL | IO QU 39 |
| DERIVADOS DA RAÍZ DA MANDIOCA | Determinação da Umidade e Voláteis à 130 °C por Gravimetria. LQ: 0,97 % | AACC 44-15.02:1999 --11ª Ed. |
| FARINHA DE MANDIOCA E PRODUTOS AMILÁCEOS DERIVADOS DA RAÍZ DE MANDIOCA | Verificação de característica organoléptica: Cor (Coloração) Odor Sabor | IO SE 04 |

ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|---|---|
| CRL0312 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS QUÍMICOS | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL | Determinação de fibra alimentar total por titulometria LQ:0,84 g/100g | IO QU 90 |
| ALIMENTOS EM GERAL DE ORIGEM VEGETAL E DERIVADOS | Determinação qualitativa do aspecto (aparência), cor, odor, sabor e textura por avaliação sensorial | IO SE 12 |
| AÇÚCARES | Determinação de açúcares redutores em açúcar líquido e açúcar líquido invertido pelo procedimento de Lane e Eynon a volume constante LQ: 0,13 g/100g | IO QU 92 |
| | Determinação de cinzas condutimétrica em produtos de açúcar refinado e em açúcar branco LQ:0,008 g/100g | IO QU 93 |
| | Determinação de cinzas condutimétrica em açúcar bruto, açúcar bruto de alta polarização, caldo, xarope/mel e melaço LQ:0,008 g/100g | IO QU 94 |
| | Determinação da cor em solução de açúcar a pH 7,0 pelo método do tampão MOPS LQ:21,96 UI | ICUMSA, Methods book – 2019, Método GS9/1/2/3-8 |
| | Determinação de sacarose (polarização) por desvio polarimétrico direto LQ do açúcar Bruto: 1,18°Z LQ do açúcar Branco:0,31°Z | ICUMSA, Methods book – 2019, Método GS1/2/3-2 ICUMSA Methods book – 2019, Método GS2/3-1 |
| | Determinação de umidade por Perda por Secagem LQ:0,008g/100g | ICUMSA, Methods book – 2019, Método GS2/1/3/9-15 |
| AMENDOIM, CASTANHA, AMÊNDOAS, NOZES, AVELÃ, OLEAGINOSAS E DERIVADOS | Determinação qualitativa do aspecto (aparência), odor, sabor e textura por avaliação sensorial em grãos | IO SE 03 |
| | Determinação qualitativa de cor e sabor por avaliação sensorial em pasta ou manteiga de oleaginosas | IO SE 02 |
| AGRICULTURA E PECUÁRIA | ENSAIOS QUÍMICOS | |
| AMENDOIM | Determinação da classificação física | IO CE 02 Instrução Normativa MAPA nº 32 de 24/08/2016 |
| | Determinação de umidade por determinador automático em Grãos | IO CE 02 Instrução Normativa MAPA nº 32 de 24/08/2016 |

ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|---|---|
| CRL0312 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>AGRICULTURA E PECUÁRIA</u> | <u>ENSAIO BIOLÓGICO</u> | |
| CEVADA CERVEJEIRA | Determinação de Capacidade de Germinação da Cevada - Peróxido de hidrogênio e método Peeling LQ:3,83% | European Brewery Convention. In: Analytica EBC. Nürnberg Fachverlag Hans Carl, 2018. Cap 3, Method 3.5.2: :2004 |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> | |
| FARINHA DE TRIGO | Determinação de matérias estranhas por microscopia | FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-2 AOAC Intl., OMA – 21a. edição, método 972.32 |
| FARINHA DE TRIGO INTEGRAL | Determinação de matérias estranhas por microscopia | FDA Technical Bulletin Number 5 MPM1984, V-2 AOAC Intl., OMA – 21a. edição, método 993.26 |
| AMIDO E FÉCULA | Determinação de matérias estranhas por microscopia | FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-2 AOAC Intl., OMA – 21a. edição, método 972.35 |
| FARINHA DE MILHO E FUBÁ | Determinação de matérias estranhas por microscopia | FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-2 AOAC Intl., OMA – 21a. edição, método 965.39 |
| MASSAS ALIMENTÍCIAS | Determinação de matérias estranhas por microscopia | FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-2 AOAC Intl., OMA – 21a. edição, método 969.41 |
| PÃO E PRODUTOS COM ALTO TEOR DE FIBRAS | Determinação de matérias estranhas por microscopia | FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-2 AOAC Intl., OMA – 21a. edição, método 972.36 |
| AÇUCAR | Determinação de matérias estranhas por microscopia | FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-4 AOAC Intl., OMA – 21a. edição, método 945.80 |
| XAROPE, MELAÇO E MEL | Determinação de matérias estranhas por microscopia | FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-4 AOAC Intl., OMA – 21a. edição, método 945.79 |
| DOCES | Determinação de matérias estranhas por microscopia | FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-4 AOAC Intl., OMA – 21a. edição, método 971.34 |

ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---|--|--|
| CRL0312 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS BIOLÓGICOS | |
| GRÃOS E SEMENTES | Determinação de matérias estranhas por microscopia | FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-3 AOAC Intl., OMA – 21a. edição, método 950.86 |
| NOZES | Determinação de matérias estranhas por microscopia | FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-3 AOAC Intl., OMA – 21a. edição, método 968.33 |
| PASTA DE AMENDOIM | Determinação de matérias estranhas por microscopia | FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-3 AOAC Intl., OMA – 21a. edição, método 968.35 |
| CEREAIS (MILHO E ARROZ) E PRODUTOS CORRELATOS | Determinação de matérias estranhas por microscopia | FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-3 AOAC Intl., OMA – 21a. edição, método 970.71 |
| TRIGO EM GRÃO | Determinação de matérias estranhas por microscopia | FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-3 AOAC Intl., OMA – 21a. edição, método 971.32 |
| PRODUTOS DE TOMATE | Determinação de matérias estranhas por microscopia | FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-11 AOAC Intl., OMA – 21a. edição, método 955.46 |
| SUCOS CITRICOS E DE ABACAXI | Determinação de matérias estranhas por microscopia | FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-11 AOAC Intl., OMA – 21a. edição, método 970.72 |
| CAFÉ | Determinação de matérias estranhas por microscopia | FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-11 AOAC Intl., OMA – 21a. edição, método 988.16 |
| UVA PASSA | Determinação de matérias estranhas por microscopia | FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-11 AOAC Intl., OMA – 21a. edição, método 969.42 |
| LINGUIÇA, CARNE MOÍDA E HAMBURGUER | Determinação de matérias estranhas por microscopia | AOAC Intl., OMA – 21a. edição, método 973.60 |
| PRODUTOS DE LATÍCIÑIOS | Determinação de matérias estranhas por microscopia | FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-6 AOAC Intl., OMA – 21a. edição, método 960.49 |

ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|--|--|---|
| CRL0312 | INSTALAÇÃO PERMANENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS BIOLÓGICOS | |
| ESPECIARIAS E CONDIMENTOS | Determinação de matérias estranhas por microscopia | FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-8 AOAC Intl., OMA – 21a. edição, método 975.48 |
| PIMENTA DO REINO | Determinação de matérias estranhas por microscopia | FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-8 AOAC Intl., OMA – 21a. edição, método 972.40 |
| ALIMENTOS E BEBIDAS (CHOCOLATE E CACAU) | Determinação de matérias estranhas por microscopia | FDA Technical Bulletin Number 5 MPM 1984, V-4 AOAC Intl., OMA – 21a. edição, método 965.38 |
| FARINHA DE MANDIOCA E PRODUTOS AMILACEOS DERIVADOS DA RAIZ DE MANDIOCA | Determinação de matérias estranhas por microscopia | IO MC 01 |

XX

ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

| ACREDITAÇÃO Nº | TIPO DE INSTALAÇÃO | |
|---------------------------------------|--|---|
| CRL 0312 | INSTALAÇÃO DE CLIENTE | |
| ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO | CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
| <u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> | <u>AMOSTRAGEM</u> | |
| AMENDOINS E PRODUTOS DERIVADOS | Amostragem em sacas, caixas, big bags e embalagens individuais. | Regulamento (CE) Nº 401/2006 da Comissão de 23 de fevereiro de 2006. Regulamento (UE) Nº 178/2010 da Comissão de 2 de março de 2010. |
| AMENDOINS E SUBPRODUTOS | Amostragem em sacas, caixas, big bags e embalagens individuais. | Instrução Normativa nº3, de 28 de janeiro de 2009 , MAPA |
| ÓLEOS VEGETAIS | Coleta de Amostras em Tanques Verticais, Contêiner Tanque, Tubulações e Flexitanque. | ISO 5555/2001/Amd.1:2014 (E) |

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX