ANEXO I – FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO

PROTOCOLO DE SOLICITAÇÃO N° _____

ACREDITAÇÃO CGCRE N° CRL 0628

RAZAO SOCIAL
Lanali Laboratório de Análises de Alimentos SS
ENDEREÇO (Logradouro, n°, bairro, município, Estado e CEP)
Rodovia BR 467 – KM 110, Bairro Canadá, Cascavel-PR – 85813-450

ÁREA DE ATIVIDADES/ ENSAIOS/ NORMAS		
Area de atividade/ Produto	Classe do ensaio/ Descrição do ensaio	Norma e/ou procedimento
ALIMENTOS E BEBIDAS		
Ensaio Químicos		
CARNES E PRODUTOS CARNEOS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,60 g/100g	ISO 1871: 2009
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	ISO 936: 1998
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,1g/100g	ISO 1442:2023
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,7g/100g	ISO 1443: 2010
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 4 a 10	ISO 2917:1999
	Determinação de nitratos e nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,001g/100g	NMKL 194: 2013
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,5mEq/kg	ISO 3960:2017
	Determinação da Relação U/P - umidade/proteína - por Cálculo	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.25
AVES	Determinação do teor de líquido pelo teste de gotejamento (dripping test) LQ: 1%	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.28
	Determinação da relação U/P (umidade/proteína) por cálculo	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.16
CARNES E PRODUTOS CARNEOS	Determinação qualitativa de amido com lugol	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 1.4
	Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber LQ: 0,5 g/100g	NMKL 181: 2005
	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria LQ Amido: 0,6g/100g LQ Carboidrato: 0,7g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 1.6
	Determinação de Teor de ossos por gravimetria LQ: 1%	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 1.27
CARNES E PRODUTOS CARNEOS	Determinação de Nitrogênio total por Kjeldahl	ISO 1871:2009

	LQ: 0,10g/100g	
	Determinação de pH pelo Método Eletrométrico Faixa: 4 a 10	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 1.23
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de bases voláteis totais por titulometria LQ: 5mg deN/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 5.5
	Determinação do Desglociamento por gravimetria LQ: 1%	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 5.8
	Determinação de sódio e potássio por espectrometria de emissão atômica por chama LQ Sódio: 0,19mg/kg LQ Potássio: 0,17mg/kg	AOAC Intl OMA -22ªedição, Método 969.23: 2023
	Determinação de fósforo por espectrofotometria UV-VIS LQ: 0,54g/kg	ISO 23776:2021
PRODUTOS DA COLMEIA	Determinação de hidroximetilfurfural por espectrofotometria UVVis LQ: 0,11g/100g	AOAC Intl OMA - 22ª edição, Método 980.23: 2023
	Determinação de Sólidos insolúveis por gravimetria LQ: 0,1g/100g	ABNT NBR 15714-5: 2009
	Determinação de Cinzas/Resíduo Mineral Fixo/ resíduo mineral por Gravimetria LQ:0,2g/100g	ABNT NBR 15714-3: 2009
	Determinação de sacarose, glicose, frutose e açúcares redutores por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ:5,2g/100g	AOAC Intl OMA - 22ª edição, Método 977.20: 2023.
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 4 a 10	ABNT 15714-6: 2020
	Determinação da acidez por titulometria LQ: 0,6 mEq/kg	AOAC Intl OMA - 22ª edição, Método 962.19: 2023.
	Determinação de umidade por refratometria LQ: 10g/100g	AOAC Intl OMA - 22ª edição, Método 969.38: 2023.
MEL	Determinação de Atividade Diastásica pela escala de Goethe LQ: 0,67g/100g	AOAC Intl OMA – 22ª edição, Método 958.09: 2023
PRÓPOLIS E PÓLEN	Determinação do teor de cinzas/resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,11 g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 3.17
CERA DE ABELHA	Determinação do índice de acidez, ésteres por titulometria e relação índice de ésteres/índice de acidez por cálculo LQ: 0,12g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 3.10
CARNES PRODUTOS CARNEOS	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 5mg/kg	NMKL 124: 1997 emenda 2007
	Determinação de Cálcio por titulometria em Base Seca L.Q: 0,05g/100g	AOAC Intl OMA - 22ª edição, Método 983.19: 2023.
	Determinação de Anidrido Sulfuroso e Sulfitos por titulometria LQ:0,002g de SO2/100g	AOAC Intl OMA - 22ª edição, Método 990.28: 2023.
	Determinação de Atividade de água LQ: 0,030 aw	ISO 18787:2017
CARNES PRODUTOS CARNEOS	Determinação de fósforo por espectrofotometria UV-VIS	ISO 23776:2021

	LQ: 0,54g/kg	
OVOS E DERIVADOS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,60 g/100g	ISO 1871: 2009
	Determinação de Sólidos Totais por Gravimetria LQ:0,08g/100g	AOAC Intl OMA – 22ª edição, Método 925.30: 2023.
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,11g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 4.4
	Determinação de pH pelo Método Eletrométrico Faixa: 4 a 10	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 4.2
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,01g/100g	AOAC Intl OMA – 22ª edição, Método 925.32: 2023.
CARNES E PRODUTOS CARNEOS PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de Cloreto de Sódio por Titulometria LQ: 0,2g NaCl/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 5.6
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria	AOAC Intl OMA – 22ª edição, Método 931.08: 2023.
BACALHAU ESPALMADO E SIMILARES	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,40g/100g	Codex Stan 167-1989
CARNES E PRODUTOS CARNEOS	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor, sabor	MO-FQ 001
	Determinação de Nitritos e Nitrato por cromatografia iônica LQ. 0,001g/100g	NMKL 165: 2000
PEIXE SALGADO E PEIXE SALGADO SECO	Determinação de umidade por gravimetria LQ. 0,31g/100g	AOAC Intl OMA - 22ª edição, Método 950.46B:2023.
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,60 g/100g	ISO 1871: 2009
	Determinação de Histamina pelo método de Cromatografia Líquida LQ: <0,1 mg/kg	NMKL 196: 2013
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	ISO 936: 1998
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,31g/100g	ISO 1442:2023
	Determinação de lipídios/gordura por gravimetria LQ: 0,7g/100g	ISO 1443: 2010
	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 4 a 10	ISO 2917: 1999
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de nitratos e nitritos por espectrofotometria UV-Vis LQ: 0,001g/100g	NMKL 194: 2013
	Determinação do índice de peróxidos por titulometria LQ: 0,5 mEq/kg	ISO 3960:2017

	Determinação da relação U/P (umidade/proteína) por cálculo	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 5.22
	Determinação de lipídios com butirômetro de Gerber LQ: 0,5g/100g	NMKL 181:2005
	Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria LQ Amido: 0,6g/100g LQ Carboidrato: 0,7g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 1.6
	Determinação de Atividade de água LQ: 0,030 aw	ISO 18787:2017
	Determinação de Nitrogênio total por Kjeldahl LQ: 0,10g/100g	ISO 1871:2009
	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 5mg/kg	NMKL 124:1997 emenda 2007
	Determinação de Nitritos e Nitrato por cromatografia de íons LQ: 0,001g/100g	NMKL 165: 2000
	Determinação de Anidrido Sulfuroso e Sulfitos por Titulometria LQ: 0,002g de SO ₂ /100g	AOAC Intl OMA - 22ª edição, Método 990.28: 2023.
MARGARINA	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ:0,002g/100g	ISO 17189:2003 [IDF 194:2003]
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,25mmol/100g	ISO 1740:2004 [IDF 06:2004]
LÁCTEOS	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ: 0,25 g/100g	ISO 8968-1 / IDF 20-1: 2014
	Determinação qualitativa de amido por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.6
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria	AOAC Intl OMA – 22ª edição, Método 931.08: 2023.
	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 0,1mg/kg	ISO 9231:2008 [IDF 139:2008]
LÁCTEOS	Determinação de Característica Organoléptica: aspecto, cor, odor, sabor	MO-FQ 001
LEITE FLUIDO	Determinação qualitativa de amido por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.6
	Determinação de Lactose pelo método de Cromatografia Líquida LQ: 0,01g/100g	ISO 22662: 2007 [IDF 198: 2007]
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,02g/100g	ISO 1211:2010 [IDF 1:2010] ISO 23319:2022 [IDF 250:2022]
LEITE FLUIDO EXCETO DESNATADO	Determinação de Gordura, Matéria Gorda no Extrato Seco, Lipídios Totais por butirômetro. LQ: 0,1g/100g	NMKL 40: 2005
LEITE FLUIDO	Determinação de extrato seco total e desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ: 0,19g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, método 2.19
	Determinação do índice crioscópico Faixa: -0,512 a -0,530 °C	ISO 5764:2009 [IDF 108:2009]
	Determinação qualitativa da peroxidase por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise

		de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.35
	Determinação qualitativa da fosfatase alcalina por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.21
	Determinação da densidade relativa a 15°C por densímetro automático Faixa: 1,025 g/mL a 1,040 g/mL	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.11
	Determinação qualitativa de peróxido de hidrogênio por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.14
	Determinação qualitativa de etanol (álcool etílico) ou substâncias redutoras voláteis por densitometria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.38
LEITE FLUIDO	Determinação qualitativa de cloreto de sódio por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.9
	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,19g/100g	ISO 6731:2010 [IDF 21:2010]
	Determinação qualitativa de sacarose por reflectometria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.15
	Determinação do índice CMP (caseinomacropéptidos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por UV LQ: 25mg/L	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.24
	Determinação de Acidez por titulometria LQ: 0,11g/100g	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 947.05: 2023.
LEITE DE CABRA	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,1g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 945.46: 2023.
MANTEIGA	Determinação de Cloretos de Sódio por titulometria LQ: 0,12g /100g	ISO 1738:2004 [IDF 12:2004]
	Determinação de acidez (SAN%) por titulometria LQ: 0,25g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.2
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,31g/100g	ISO 3727-1 [IDF 80-1: 2001]
	Determinação de extrato seco total e desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ: 0,31g/100g	ISO 3727-2 [IDF80-2:2001]
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,25mmol/100g	ISO 1740:2004 [IDF 06:2004]
	Determinação de Índice de Peróxido por titulometria	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 965.33: 2023.
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002g/100g	ISO 17189:2003 [IDF 194:2003]
LEITE EM PÓ	Determinação qualitativa de amido por colorimetria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.6
	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,21 mol/L por 10g de SNG	ISO 6091:2010 [IDF 86: 2010]
LEITE EM PÓ	Determinação de Lactose pelo método de Cromatografia Líquida LQ: 0,01g/100g	ISO 22662: 2007 [IDF 198: 2007]
	Determinação de Partículas Queimadas por Inspeção Visual	ADPI Bulletin 916
	Determinação de proteína (N x fator) por cálculo	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método

		2.37
CASEINA E CASEINATO	Determinação de Partículas Queimadas por Inspeção Visual	ADPI Bulletin 916
	Determinação de Acidez por gravimetria LQ: 0,003g/100g	ISO 5547:2008 (IDF 91:2008)
SORO DE LEITE E SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de acidez por titulação potenciométrica LQ:0,20 g/100g	ISO/TS 11869:2012 [IDF/RM 150:2012]
	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,19 g/100g	ISO 6731:2010 [IDF 21:2010]
	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 4 a 10	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.36
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,19g/100g	ISO 5537:2022 [IDF 26:2022]
QUEIJO DE SORO DE LEITE	Determinação de Extrato Seco Total por gravimetria LQ:0,19g/100g	ISO 2920:2005 [IDF 58:2004]
GORDURA ANIDRA DO LEITE	Determinação de acidez por titulometria LQ: 0,25 mmol/100g	ISO 1740: 2004 [IDF 06:2004]
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ:0,002g/100g	ISO 23319:2022 [IDF 250:2022]
QUEIJO, REQUEIJAO E RICOTA	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 1735:2004 [IDF 5:2004]
QUEIJO, REQUEIJAO E RICOTA	Determinação de umidade/perda por dessecação por gravimetria e extrato seco por cálculo LQ: 0,31 g/100g	ISO 5534:2004 [DF 4:2004]
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por butirômetro. LQ: 0,5 g/100g	ISO 3433: 2008 [IDF 222:2008]
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por cálculo.	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.22.8 e 2.22.9
LEITE CONDENSADO	Determinação do índice CMP (caseinomacropéptidos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por UV LQ: 25mg/L	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.25
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 23318:2022 [IDF 249:2022]
	Determinação de sacarose, glicose e frutose por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ sacarose: 10 g/100g LQ glicose: 1,0 g/100g LQ frutose: 2,0 g/100g	NMKL 148: 1993
	Determinação de proteína (N x fator) por cálculo	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.37 ISO 8968-1 [IDF 20-1:2014]
LEITE EM PÓ	Determinação qualitativa de sacarose por reflectometria	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.15
LEITE EM PÓ	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 23318:2022 [IDF 249:2022]
	Determinação do índice CMP (caseinomacropéptidos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por UV LQ: 25mg/L	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.24
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,31g/100g	ISO 5537:2004 [IDF 26:2004]

	Determinação de extrato seco desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ:0,19g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.19.1
CREME DE LEITE	Determinação de acidez por titulometria LQ:0,07g/100g	AOAC Intl OMA - 22ª edição, Método 947.05:2023.
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 2450:2008 [IDF 16:2008]
	Determinação de Lactose pelo método de Cromatografia Líquida LQ: 0,01g/100g	ISO 22662: 2007 [IDF 198: 2007]
LEITE FERMENTADO	Determinação de acidez por titulação potenciométrica LQ:0,02g/100g	ISO/TS 11869:2012 [IDF/RM 150:2012]
	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 1211:2010 [IDF 1:2010]
BEBIDA LÁCTEA	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 1211:2010 [IDF 1:2010]
LEITE CONDENSADO	Determinação de Extrato Seco Total por gravimetria LQ:0,19g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]
	Determinação de extrato seco desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ:0,19g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.19.1
CONCENTRADOS PROTEICOS E SORO DE LEITE E SORO DE LEITE EM PÓ	Determinação de umidade/perda por dessecação por gravimetria LQ: 0,31g/100g	ISO 2920:2005 [IDF 58:2004]
	Determinação de extrato seco total e desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ: 0,19g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.20
	Determinação de Extrato Seco Total por gravimetria LQ:0,19g/100g	ISO 2920:2005 [IDF 58:2004]
NATA	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 2450:2008 [IDF 16:2008]
	Determinação de extrato seco total (EST) e sólidos totais por gravimetria LQ: 0,19 g/100g	ISO 6731:2010 [IDF 21:2010]
DOCE DE LEITE	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002/100g	ISO 23318:2022 [IDF 249:2022]
	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,31g/100g	ISO 6734:2010 [IDF 15:2010]
	Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria LQ: 0,11 g/100g	AOAC Intl OMA - 22ª edição, Método 930.30: 2023
	Determinação de sacarose, glicose e frutose por cromatografia líquida com detecção por índice de refração LQ sacarose: 10 g/100g LQ glicose: 1,0 g/100g LQ frutose: 2,0 g/100g	NMKL 148: 1993
DOCE DE LEITE	Determinação Qualitativa de Amido com Lugol	MAPA, manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022, Método 2.6
SOBREMESA LÁCTEA FERMENTADA	Determinação de Acidez por titulação potenciométrica LQ: 0,54g/kg	ISO 11869:2012 (IDF 150:2012)
SOBREMESA LÁCTEA	Determinação de Extrato Seco Total (EST) e Sólidos Totais por gravimetria LQ: 0,0,30g/100g	ISO 6734:2010 (IDF 15:2010)
SORO DE LEITE; SORO DE LEITE EM PÓ; CONCENTRADO	Determinação de Umidade por gravimetria	ISO 5537:2004(IDF 26:2004)

PROTEICO EM PÓ;QUEIJO EM PÓ	LQ: 0,36g/100g	
QUEIJOS	Determinação de Nitritos e Nitratos por espectrofotometria UV-VIS LQ: 0,001g/100g	NMKL 194:2013
	Determinação de Nitritos e Nitratos por cromatografia de íons LQ: 0,001g/100g	NMKL 165:2000
QUEIJOS; CASEÍNAS E CASEINATOS	Determinação de gordura, matéria gorda, matéria gorda no extrato seco e lipídios totais por gravimetria LQ: 0,002g/100g	ISO 23319:2022 (IDF 250:2022)
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Colágeno por espectrofotometria LQ: 0,28 g/100g	AOAC Intl., OMA – 24ª. edição, Método 990.26
	Determinação de Nitrito Residual	MA-FQ 0315
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	Determinação de ácido benzoico, benzoatos, ácido sórbico e sorbatos por cromatografia líquida com detecção por UV LQ: 10 mg/Kg ⁻¹	NMKL 124:1997 emenda 2007
LEITE CONDENSADO LEITE EM PÓ QUEIJO EM PÓ SORO EM PÓ LEITE ZERO LACTOSE	Determinação de Lactose e Sacarose pelo método de Cromatografia Líquida com Detecção por Índice de Refração LQ sacarose: 10 g/100g LQ lactose: 0,01 g/100g	MAPA, Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2024, método 2.28
NATA	Determinação de Acidez (Ácido Lático) por titulometria LQ: 0,11 g/100g	AOAC Intl., OMA – 24ª. edição, Método 947.05:2023
QUEIJO	Determinação de pH por método eletrométrico Faixa: 4 a 10	MA-FQ-0260
CASEÍNA E CASEINATO	Determinação de Umidade pela técnica Gravimétrica LQ: 0,31 g/100g	ISO 5550:2006 [IDF 78:2006]
AGUA MINERAL GELO	Determinação da cor pelo método de comparação visual LQ: 5uT	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2120 B
	Determinação da cor pelo método de comparação visual LQ: 5uT	ABNT NBR 13798: 1997
	Determinação de fosfatos pelo método colorimétrico LQ:0,1mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-P; E.
AGUA MINERAL GELO	Determinação de fósforo total pelo método colorimétrico LQ: 0,20mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-P; C.
	Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS) LQ:0,25mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 5540 C.
	Determinação de sólidos suspensos totais por secagem a 103 – 105°C LQ: 9,85	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2540-D.
	Determinação de Manganês pelo método colorimétrico	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 3500-Mn

	LQ: 0,01mg/L	
	Determinação de fluoreto pelo método colorimétrico LQ:0,05mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-F
	Determinação de sulfato pelo método turbidimétrico LQ:15mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-SO4 2- E
	Determinação de Silica pelo método colorimétrico LQ:0,005mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500- SiO ₂ ; E.
	Determinação de Magnésio por cálculo matemático LQ:2,05mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 3500 Mg
	Determinação de oxigênio dissolvido pelo método com eletrodo de membrana LQ:0,1mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-O; G.
	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método colorimétrico LQ:0,01mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 3500- NH ₃ ; D.
	Determinação de Alcalinidade total por volumetria LQ:1,00mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2320-B.
	Determinação de Alcalinidade à Hidróxidos por volumetria LQ:1mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2320-B.
	Determinação de Alcalinidade à Carbonatos por volumetria LQ: 1mg/l	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2320-B.
	Determinação de Alcalinidade à Bicarbonatos por volumetria LQ:1mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2320-B.
	Determinação de sulfeto pelo método colorimétrico com azul de metileno LQ:0,01mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-S ₂
	Determinação de cloro residual livre pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) LQ:0,02mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-Cl; G.
	Determinação de Cloro residual total e combinado pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) LQ:0,04mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-Cl; G.
AGUA MINERAL GELO	Determinação de ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina LQ:0,03mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 3500-Fe; D.
	Determinação de nitrato pelo método colorimétrico LQ:0,02mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-NO ₃ ; E.
	Determinação de Amônia pelo método colorimétrico LQ:0,016mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-NH ₃ ; D.
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico LQ:0,005mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-NO ₂ ; B.
	Determinação de condutividade elétrica	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2510-B.

	LQ:0,01us/cm	
	Determinação de turbidez pelo método nefelométrico LQ:0,10uH	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2130-B.
	Determinação de alumínio pelo método colorimétrico com Eriocromo Cianina R LQ:0,01mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 3500-AI; D.
	Determinação de Nitrogênio total pelo método colorimétrico LQ:0,5mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-N; C.
	Determinação Limiar de Sabor	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2160-B.
	Determinação Limiar de Odor	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2150-B.
	Características sensoriais (aspecto)	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2110.
	Determinação da Concentração hidrogeniônica por calculo matemático	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-H ⁺ ; B.
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103-105°C LQ: 10mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2540-B.
	Determinação de sólidos fixos e voláteis por ignição a 550°C LQ:10mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2540-E.
	Determinação da dureza pelo método titulométrico por EDTA LQ: 1,43mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2340-C.
	Determinação de Sólidos totais dissolvidos por secagem a 180°C LQ:10mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2540-C.
	Determinação de Dióxido de Carbono Livre por volumetria LQ:3,33mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-CO ₂ ; C.
	Determinação da demanda química de oxigênio pelo método do refluxo fechado seguido de espectrofotometria LQ: 2mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 5220-D.
	Determinação de Sólidos Sedimentáveis LQ: 0,1mL	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2540-F.
	Determinação da demanda bioquímica de oxigênio através do ensaio em 05 dias em Oxitop LQ: 2,06mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 5210-D.
	Determinação de óleos e graxas pelo método de extração Soxhlet LQ:0,64mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 5520-D.
	Determinação de Óleos e Graxas minerais pelo método gravimétrico LQ:0,64mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 5520-F.
AGUA MINERAL GELO	Determinação de Óleos e Graxas vegetais e gorduras animais pelo método gravimétrico LQ:0,64mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 5520-F.
	Determinação de Demanda Bioquímica de oxigênio (DBO) pelo método WINKLER LQ. 2,06mg/L	NBR 12614:1992
	Determinação de cálcio por volumetria LQ. 2,05mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 3500-Ca B
	Determinação de cloreto por volumetria LQ. 5,82mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 3500-Cl- B
	Determinação de acidez por volumetria LQ. 5,2mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2310 B

	Determinação de matéria orgânica por volumetria LQ: 1,1mg/L	NBR 10739:1989
	Determinação de zinco pelo método colorimétrico LQ: 0,10mg/L	MA-FQ 0746
	Determinação de sulfito pelo método titulométrico LQ: 3,3mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500SO3 2- B
	Determinação de amônio pelo método colorimétrico LQ: 0,01mg/L	MA-FQ 0705
	Determinação de balanço iônico por cálculo LQ: N.A	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 1030 E
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO ÁGUA RESIDUAL	Determinação de fósforo total pelo método colorimétrico LQ: 0,1mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-P;C.
	Determinação de fosfatos pelo método colorimétrico LQ:0,1mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-P; E.
	Determinação da cor pelo método de comparação visual LQ: 5uT	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2120 B.
	Determinação da cor pelo método de comparação visual LQ: 5uT	ABNT NBR 13798: 1997
	Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS) LQ:0,2mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 5540 C.
	Determinação de Manganês pelo método colorimétrico LQ: 0,01mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023.. Método 3500 Mn
	Determinação de fluoreto pelo método colorimétrico LQ:0,05mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-F
	Determinação de sulfato pelo método turbidimétrico LQ:15mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023.. Método 4500-SO ₄
	Determinação de Silica pelo método colorimétrico LQ:0,005mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023.. Método 4500- SiO ₂ ; E.
	Determinação de Magnésio por cálculo matemático LQ:2,05mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 3500 Mg
	Determinação de nitrogênio amoniacal pelo método titulométrico LQ:5,00mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 3500- NH ₃ ; D.
	Determinação de oxigênio dissolvido pelo método com eletrodo de membrana LQ:0,1mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-O; G.
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO ÁGUA RESIDUAL	Determinação de Alcalinidade total por volumetria LQ:1,00mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2320-B.
	Determinação de Alcalinidade à Hidróxidos por volumetria LQ:1,00mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2320-B.
	Determinação de Alcalinidade à Carbonatos por volumetria LQ: 1mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2320-B.
	Determinação de Alcalinidade à Bicarbonatos por volumetria LQ:1mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2320-B.
	Determinação de sulfeto pelo método colorimétrico com azul de metileno LQ:0,01mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-S ₂
	Determinação de cloro residual livre pelo método	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-Cl; G.

	colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) LQ:0,05mg/L	
	Determinação de Cloro residual total e combinado pelo método colorimétrico com N, N-dietil-pfenilenodiamina (DPD) LQ:0,03mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-Cl; G.
	Determinação de ferro pelo método colorimétrico com fenantrolina LQ:0,03mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 3500-Fe; D.
	Determinação de Amônia pelo método colorimétrico LQ:0,016mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-NH ₃ ; D.
	Determinação de nitrato pelo método colorimétrico LQ:0,02mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-NO ₃ ; E.
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico LQ:0,005mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-NO ₂ ; B.
	Determinação de condutividade elétrica LQ:0,01us/cm	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2510-B.
	Determinação de turbidez pelo método nefelométrico LQ:0,10uH	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2130-B.
	Determinação de alumínio pelo método colorimétrico com Eriocromo Cianina R LQ:0,01mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 3500-Al; D.
	Determinação de Nitrogênio total pelo método colorimétrico LQ:0,5mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-N; C.
	Determinação Limiar de Sabor	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2160-B.
	Determinação Limiar de Odor	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2150-B.
	Características sensoriais (aspecto)	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2110.
	Determinação da Concentração hidrogeniônica por calculo matemático	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-H ⁺ ; B.
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103-105°C LQ:9,85mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2540-B.
	Determinação de sólidos fixos e voláteis por ignição a 550°C LQ:9,85mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2540-E.
	Determinação de Sólidos totais dissolvidos por secagem a 180°C LQ: 9,85mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2540-C.
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO ÁGUA RESIDUAL	Determinação de sólidos suspensos totais por secagem a 103-105°C LQ:9,85mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2540-D.
	Determinação da dureza pelo método titulométrico por EDTA LQ: 3,33mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2340-C.
	Determinação de Dióxido de Carbono Livre por volumetria LQ:3,33mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500-CO ₂ ; C
	Determinação da demanda química de oxigênio pelo método do refluxo fechado seguido de espectrofotometria LQ: 2mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 5220-D.
	Determinação de Sólidos Sedimentáveis LQ: 0,1mL	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2540-F.
	Determinação da demanda bioquímica de oxigênio através do ensaio em 05 dias em Oxitop LQ: 2,06mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 5210-D.

	Determinação de óleos e graxas pelo método de extração Soxhlet LQ:11,06mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 5520-D.
	Determinação de Óleos e Graxas minerais pelo método gravimétrico LQ:11,06mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 5520-F.
	Determinação de Óleos e Graxas vegetais e gorduras animais pelo método gravimétrico LQ:11,06mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 5520-F.
	Determinação de metais por espectrometria de emissão atômica pelo método de fotometria de chama Sódio LQ: 2,00mg/L Potássio LQ: 2,00mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método.3500 Na-B e 3500K- B
	Determinação de Demanda Bioquímica de oxigênio (DBO) pelo método WINKLER LQ. 2,06mg/L	NBR 12614:1992
	Determinação de cálcio por volumetria LQ. 2,05mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 3500-Ca B
	Determinação de cloreto por volumetria LQ. 5,82mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023.. Método 3500-Cl- B
	Determinação de acidez por volumetria LQ. 5,2mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 2310 B
	Determinação de matéria orgânica por volumetria LQ. 1,1mg/L	NBR 10739:1989
	Determinação de zinco pelo método colorimétrico LQ. 0,10mg/L	MA-FQ 0746
	Determinação de sulfito pelo método titulométrico LQ. 3,3mg/L	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 4500SO3 2- B
	Determinação de amônio pelo método colorimétrico LQ. 0,01mg/L	MA-FQ 0705
	Determinação de balanço iônico por cálculo LQ. N.A	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 1030 E
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS, PESCADO, PRODUTOS DA COLMÉIA	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7932:2004.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 990.12: 2023
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 8. Itens 8.72.: 2015
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa	ISO 4833-1: 2013

	pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. – Atividade de água > 0,95 e < 0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 997.02.: 2023
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004.
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/2-09/89C. MA-MB 045
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl – OMA, método 998.08 2023
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl – OMA, método 991.14 2023
	Coliformes Totais, Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MAPA - Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022 Cap. 7
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC OMA 2013.01: 2023
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/32-10/11 MA-MB 074
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.6: 2015.
	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-2: 2017
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS, PESCADO, PRODUTOS DA COLMÉIA	Estafilococos coagulase positiva - Determinação pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 2003.11 e 2003.07: 2023
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 39. Itens 39.64.: 2015.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6888-1:2021.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl – OMA, método 2004.02: 2023
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausencia.	ISO 11290-1: 2017.
	<i>Salmonella</i> sp. – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl – OMA, método 2011.03: 2023

	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl – OMA, método 2016.01: 2023
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	MA-MB 101 AFNOR 3M - 01/16 – 11/16
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	MA-MB 065 AFNOR. - 12/29-05/10.
	Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 10 Item 10.51: 2015.
CARNES E PRODUTOS CARNEOS	<i>Pseudomonas</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 13720:2010.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS PESCADO, PRODUTOS DA COLMÉIA	<i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa por técnica de presença ausência	ISO 7251:2005_And 1-2023
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 7251:2005 And 1-2023
	Coliformes Totais – Determinação Quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4832:2006.
	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 4831:2006.
	<i>Campylobacter</i> spp. – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 10272-2:2017.
	Coliformes Totais e Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	CMMEF. Capítulo 9. Itens 9.71, 9.72 e 9.81 2015.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS, PESCADO, PRODUTOS DA COLMÉIA	Esterilidade Comercial – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ ausência – pH $\geq$ 4,6	MAPA - Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal. – 2022, Cap. 9
	Bactérias Lácticas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF. Capítulo 19 Item 19.5. - 2015.
YOGURTE	Bactérias lácticas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 7889:2003 – IDF 117: 2003.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS, PESCADO, PRODUTOS DA COLMÉIA	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-2:2013.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	MA-MB 012. AFNOR 3M 01/01-09/89.

	LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ RYM) LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC OMA 2014.05: 2023
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MA-MB 103 AFNOR 3M 01/13-07/14.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 2003.01: 2023
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MA-MB 050 AFNOR 3M 01/06-09/97.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 2018.13: 2023
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g LQ: 0 NMP/mL	ISO 6888-3:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. - OMA Método 2014.07: 2023
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	MA-MB 102 AFNOR 3M 01/15-09/16.
	<i>Listeria</i> spp – Detecção presuntiva pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl - OMA Método 999.06 2023
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS, PESCADO, PRODUTOS DA COLMÉIA	<i>Listeria</i> spp – Detecção presuntiva pela técnica de imunoensaio	MA-MB 093 AFNOR 12/2-06/94.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio	AOAC Intl OMA Método 2013.01 2023
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio	MA-MB 074 AFNOR 12/32-10/11.
	<i>Staphylococcus aureus</i> e Estafilococo coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/09-04/03B. MA-MB 013
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290-2:2020
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Rapid Aerobic Count Plate LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl - OMA Método 2015.13: 2023

	LQ: 1 UFC/mL	
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MA-MB 013 AFNOR 3M 01/9-04/03.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	MA-MB 102 AFNOR 3M 01/15-09/16
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	MA-MB 111 AFNOR 3M 14/01-16/05
	<i>Campylobacter spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	MA-MB 116 AOAC RI PTM 11803.
	Enterotoxina estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl OMA Método 2007.06. 2023
	<i>Escherichia coli</i> O 157:H7- Determinação qualitativa pela técnica de PCR	MA-MB 108 AOAC RI 020801
	Detecção de <i>Salmonella Typhimurium</i> e <i>Salmonella Enteritidis</i> pela técnica presença/ ausencia	ISO 6579-3:2014
LÁCTEOS	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 6611:2004.
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	MAPA - Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – 2022 Cap.8
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS PESCADO, PRODUTOS DA COLMÉIA	Bactérias Produtoras de Ácido Lático - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 01/19-11/17
	Esporos de Bactérias Aeróbias Mesófilas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF. Capítulo 23.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, LEITE E PRODUTOS LACTEOS PESCADO, PRODUTOS DA COLMÉIA	Esporos de Bactérias Aeróbias Termófilas Totais e "Flat Sour" - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	CMMEF. Capítulo 25 e 26.
	Clostrídio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213-1:2023
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213-2. 2023
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,04 NMP/g ou mL	ISO 6579-2. 2012
	<i>Listeria spp</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR 07/13-05/07
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR 07/10-04/05
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	AFNOR 12/38-06/16

	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC PTM 032103
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC PTM 102103
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC PTM 112101
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC PTM 122102
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC PTM 102102
	Esporos de Bactérias Anaeróbias Mesófilas - Determinação qualitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	CMMEF. Capítulo 24
	Esporos de Bactérias Anaeróbias Termófilas - Determinação qualitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	CMMEF. Capítulo 27
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	AFNOR 07/06-07/04
	Enumeração de Bolores e Leveduras AW maior que 0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MA-MB 0146 ISO 21527-1
	Enumeração de Bolores e Leveduras AW menor ou igual a 0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	MA-MB 055 ISO 21527-2
CARNES E PRODUTOS CARNEOS	<i>Escherichia coli</i> Shiga Toxigênica - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC RI 121203
CARNES DE AVES CRU E PROCESSADOS	<i>Salmonella</i> Enteritidis e Typhimurium – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC PTM 122302
ÁGUA MINERAL GELO	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1: 2014
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013.
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica da membrana filtrante LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 9215 A e D.
	Contagem Total de Heterotróficas - Determinação Quantitativa pela Técnica de Contagem em Profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 9215 A e B.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 9222 B.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 9221D.
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	SMWW, 24ª Edição, 2023.. Método 9213E.
	<i>Enterococcus</i> /Streptococos fecais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2:2000.
	<i>Salmonella sp.</i> – Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 19250: 2010.

	Coliformes Totais e <i>E. coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (Colilert®)	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 9223
ÁGUA MINERAL GELO	Coliformes Totais e <i>E. coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (Colilert®)	SMWW, 24ª ed. Método 9223 2023
	Esporos Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24ª ed. Método 9218 2023
ÁGUAS DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS	Esporos Mesófilos – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24ª ed. Método 9218 2023
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 990.12. 2023
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 8. Item 8.72: 2015.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 4833-1:2013
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 7937:2004
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	MA-MAB 045 AFNOR 3M 01/02-09/89C
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 998.08.2023
AGUAS DAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	MAPA – Manual de Métodos Oficiais – Cap. 7: 2022
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. - OMA, método 2013.01.2023
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	MA-MB 074 AFNOR 12/32-10/11
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	CMMEF Capítulo 9 Itens 9.6: 2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 21528-1:2017
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl. - OMA, método 2011.03: 2023
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. - OMA, método 2016.01: 2023
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	MA-MB 101 AFNOR 3M 01/16 – 11/16
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ISO 6579-1:2017

	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AFNOR BIO 12/29-05/10 MA-MB 065
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL	ISO 10272-2: 2017
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/01-09/89 MA-MB 012
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 2003.01: 2023
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 3M 01/06-09/97. MA-MB 050
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. - OMA, método 2014.07: 2023
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	MA-MB 102 AFNOR 3M 01/15-09/16
	<i>Listeria</i> spp – Detecção presuntiva pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl - OMA Método 999.06 2023
	<i>Listeria</i> spp – Detecção presuntiva pela técnica de imunoensaio	MA-MB 093 AFNOR 12/2-06/94.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio	AOAC Intl OMA Método 2013.01 2023
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio	MA-MB 074 AFNOR 3M 12/32-10/11.
	<i>Staphylococcus aureus</i> e Estafilococcus coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	MA-MB 013 AFNOR 3M 01/09-04/03
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl. - OMA, método 2003.11 2003.07: 2023
AGUAS DAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL	ISO 11290-2:2020
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Rapid Aerobic Count Plate LQ: 1 UFC/mL	AOAC Intl - OMA Método 2015.13: 2023
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	MA-MB 102 AFNOR 3M 01/15-09/16.
	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	MA-MB 111 AFNOR 3M 14/01-16/05
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica DNA	MA-MB 116 AOAC RI PTM 11803.
	<i>Escherichia coli</i> O 157:H7– Determinação qualitativa pela técnica de PCR	MA-MB 108 AOAC RI 020801
	Detecção de <i>Salmonella Typhimurium</i> e <i>Salmonella Enteritidis</i> pela técnica presença/ ausencia	ISO 6579-3:2014
SUPERFÍCIES (SWAB DE EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS, MÃOS, CARÇAÇA, INSTALAÇÃO)	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 7932:2004.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Intl. - OMA, método 990.12: 2023
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	CMMEF Capítulo 8. Itens 8.72.: 2015

	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 4833-1: 2013
	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. – Atividade de água > 0,95 e < 0,95 LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Intl. - OMA, método 997.02.: 2023
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 7937:2004.
	Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	MA-MB 045 AFNOR 3M 01/2-09/89C.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,083 UFC/cm ²	AOAC Intl – OMA, método 998.08 2023
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,083 UFC/cm ²	AOAC Intl – OMA, método 991.14 2023
	Coliformes Totais, Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	MAPA - Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal – Cap. 7- 2022
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC OMA 2013.01: 2023
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	MA-MB 074 AFNOR BIO 12/32-10/11
SUPERFÍCIES (SWAB DE EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS, MÃOS, CARÇAÇA, INSTALAÇÃO)	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,025 UFC/cm ²	CMMEF Capítulo 9. Itens 9.6: 2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 0,025 UFC/cm ²	ISO 21528-2: 2017
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação pela técnica de contagem em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Intl. - OMA, método 2003.11 e 2003.07: 2023
	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/cm ²	CMMEF Capítulo 39. Itens 39.64.: 2015.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 6888-1:2021.
	Bactérias Produtoras de Ácido Lático - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	AFNOR 01/19-11/17
	Clostrídio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 15213-1:2023
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2: 2023

	LQ: 1 UFC/mL	
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,04 NMP/g ou mL	ISO 6579-2. 2012
	<i>Listeria spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR 07/13-05/07
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR 07/10-04/05
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	AFNOR 07/06-07/04
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	AFNOR 12/38-06/16
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC PTM 032103
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC PTM 102103
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC PTM112101
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC PTM122102
SUPERFÍCIES (SWAB DE EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS, MÃOS, CARCAÇA, INSTALAÇÃO)	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC PTM 102102
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio.	AOAC Intl – OMA, método 2004.02: 2023
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausencia.	ISO 11290-1: 2017.
	<i>Salmonella sp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl – OMA, método 2011.03: 2023
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl – OMA, método 2016.01: 2023
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	MA-MB 101 AFNOR 3M - 01/16 – 11/16
	<i>Salmonella spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausencia.	ISO 6579-1:2017.
	<i>Campylobacter spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	MA-MB 065 AFNOR. BIO - 12/29-05/10.
	Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ²	CMMEF Capítulo 10 Item 10.51: 2015.
	Coliformes Totais – Determinação Quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 4832:2006.
	<i>Campylobacter spp.</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 10272-2:2017.
	Bactérias Lácticas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.	CMMEF. Capítulo 19 Item 19.5. - 2015.

	LQ: 1 UFC/cm ²	
	Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 4833-2:2013.
	Bactérias Mesófilas Aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/cm ²	MA-MB 012. AFNOR 3M 01/01-09/89.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ RYM) LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC OMA 2014.05: 2023
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,025 UFC/cm ²	AOAC Intl. - OMA, método 2003.01: 2023
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,025 UFC/cm ²	MA-MB 050 AFNOR 3M 01/06-09/97.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 0,083 UFC/cm ²	AOAC Intl. - OMA, método 2018.13: 2023
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. - OMA Método 2014.07: 2023
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	MA-MB 102 AFNOR 3M 01/15-09/16.
	<i>Listeria</i> spp – Detecção presuntiva pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl - OMA Método 999.06 2023
	<i>Listeria</i> spp – Detecção presuntiva pela técnica de imunoensaio	MA-MB 093 AFNOR 12/2-06/94.
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio	AOAC Intl OMA Método 2013.01 2023
	<i>Salmonella</i> spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensaio	MA-MB 074 AFNOR 12/32-10/11.
	<i>Staphylococcus aureus</i> e Estafilocococ coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/cm ²	MA-MB 013 AFNOR 3M 01/09-04/03B.
	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/cm ²	ISO 11290-2:2020
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - Rapid Aerobic Count Plate LQ: 1 UFC/cm ²	AOAC Intl - OMA Método 2015.13: 2023
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	MA-MB 102 AFNOR 3M 01/15-09/16
	<i>Listeria</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	MA-MB 111 AFNOR 3M 14/01-16/05
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	MA-MB 116 AOAC RI PTM 11803.
	<i>Escherichia coli</i> O 157:H7– Determinação qualitativa pela técnica de PCR	MA-MB 108 AOAC RI 020801
	Detecção de <i>Salmonella</i> Typhimurium e <i>Salmonella</i> Enteritidis pela técnica presença/ ausencia	ISO 6579-3:2014
ÁGUA BRUTA	Bactérias heterotróficas – Determinação quantitativa pela	ISO 6222:1999.

ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO ÁGUA RESIDUAL	técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL	
	Bactérias heterotróficas - Determinação Quantitativa pela Técnica de Contagem em Profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 9215 A e B.
	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica da membrana filtrante LQ: 1 UFC/mL	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 9215 A e D.
	<i>Enterococcus/Streptococos</i> fecais – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 7899-2:2000.
	<i>Salmonella sp.</i> – Determinação pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 19250: 2010.
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL	ISO 9308-1:2014. SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 9222B.
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100mL	SMWW, 24ª Edição, 2023. Método 9213E.
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação Quantitativa pela Técnica Membrana Filtrante LQ 1 UFC/100mL	ISO 14189:2013.

SOLICITAÇÃO	
<u>(X) CREDENCIAMENTO</u>	(X) EXTENSÃO DE ESCOPO EXCLUSÃO DE ESCOPO

DESCREDENCIAMENTO

Justificativa:

RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES

NOME E CARGO:

Maria Clara Tomacheski – Supervisora da Qualidade

DATA: 18/10/2024