



ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO



Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 1/5

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

CERELAB LABORATÓRIOS QUÍMICOS LTDA.

ACREDITAÇÃO Nº

TIPO DE INSTALAÇÃO

CRL 0374

PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE /
PRODUTO

CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO

NORMA E / OU PROCEDIMENTO

**ALIMENTOS E
BEBIDAS**

ENSAIOS QUÍMICOS

ÓLEOS

Determinação Titulométrica do Índice de Acidez
Faixa: $\geq 0,02$ % em Ácido Oléico

American Oil Chemist
Society, USA, AOCS (AOCS
Official Method Ca 5a-40) -
1993

IFQ00006, Rev. 001

Determinação de Ponto de Fumaça
Faixa: NA

American Oil Chemist
Society, USA, AOCS (AOCS
Official Method Cc 9a-48) -
1989

IFQ00003, Rev. 000

Determinação Titulométrica de Índice de Peróxidos
Faixa: $\geq 0,004$ meq/Kg

AOCS Official method Cd
8b-90 – 2003

IFQ00005, Rev. 001

Determinação Gravimétrica de Impurezas Insolúveis
em Éter de Petróleo
Faixa: $\geq 0,02$ G%

International Standard - ISO
663:2007-03-01 – 4th Edition
- Animal and vegetable fats
and oils -- Determination of
insoluble impurities content -
2007

IFQ00004, Rev. 001

Determinação Titulométrica de Sabões
Faixa: $\geq 0,004$ ppm em Oleato de Sódio

American Oil Chemist
Society, USA, AOCS (AOCS
Official Method Cc 17-95) –
19

IFQ00001, Rev. 001

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Aprovado pelo Coordenador Geral da CGCRE / INMETRO

Em, 25-8-2009

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 2/5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÓLEOS (Continuação)	Determinação Titulométrica de Matéria Insaponificável – Faixa: $\geq 0,004$ %	American Oil Chemists Society, USA, AOCS (AOCS Official Method Ca 6a-40) - 1989 IFQ00007, Rev. 002
ÓLEOS, PESCADO E DERIVADOS, PRODUTOS DE SALSICHARIA, EXTRATO DE CARNE TOUCINHO, BANHA, SEBO E ÓLEOS, GORDURA VEGETAL, BILE CONCENTRADA, CEREAIS, PÃES, FARELOS, BOLOS, BISCOITOS, MASSAS ALIMENTÍCIAS, FERMENTO, UVA PASSA, CASTANHA, FARELO DE SOJA, PIMENTA DO REINO, CARNE BOVINA DESIDRATADA, FRANGO LIOFILIZADO MEL	<u>Determinação Gravimétrica de Umidade e Material Volátil</u> – Faixa: $\geq 0,010$ G%	American Oil Chemist Society, USA, AOCS (AOCS Official Method Ca 2c-25) AACC Method 44-15A – Moisture – 1999 INstrução Normativa n. 20 de 21/07/1999 – Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para controle de produtos cárneos e seus ingredientes – sal e salmoura LANARA – Métodos Analíticos Oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes – II – Método Físico-Químico – 1981 IFQ00002, Rev. 001
ALIMENTOS E BEBIDAS EM GERAL	Determinação Organoléptica de Aspecto a 25°C, Odor, Cor e Sabor – Faixa: NA	-Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Vol 1, Ano: 1985 -Portaria nº76 de 26 de novembro de 1986, dispõe sobre os métodos analíticos de bebidas e vinagres. Ministério Agricultura -Instrução Normativa nº20 de 21 de julho de 1999. Ministério Agricultura.-Portaria nº795 de 15 de dezembro de 1993. Ministério da Agricultura.- Resolução RDC nº482, de 23 de setembro de 1999.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 3/5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p>GRÃOS, SEMENTES OLEAGINOSAS E PRODUTOS DERIVADOS</p>	<p><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></p> <p>Determinação de Aflatoxinas por cromatografia de camada delgada</p> <p>Faixa: AFB1 = 1,0 µG/Kg AFB2 = 0,5 µG/Kg AFG1 = 1,0 µG/Kg AFG2 = 0,5 µG/Kg</p>	<p>Ministério da Saúde</p> <p>- Instrução Normativa nº 9 de 24 de março de 2000 (Ministério da Agricultura e do Abastecimento – Secretaria de Defesa Agropecuária – Micotoxinas – Métodos Analíticos</p> <p>- Official Methods Of Analysis of AOAC International – 18th Edition, 2005, method 970.44 and 971.22 – Preparation of Standards for Aflatoxins, Chapter 49, p.3 and p.4</p> <p>IMI00001, Rev. 000</p>
<p>FRUTAS SECAS</p>	<p>Determinação de Aflatoxinas por cromatografia de camada delgada</p> <p>Faixa: AFB1 = 1,0 µG/Kg AFB2 = 0,5 µG/Kg AFG1 = 1,0 µG/Kg AFG2 = 0,5 µG/Kg</p>	<p>- Instrução Normativa nº 9 de 24 de março de 2000 (Ministério da Agricultura e do Abastecimento – Secretaria de Defesa Agropecuária – Micotoxinas – Métodos Analíticos</p> <p>-Official Methods Of Analysis of AOAC International – 18th Edition, 2005, method 970.44 and 971.22 – Preparation of Standards for Aflatoxins, Chapter 49, p.3 and p.4</p> <p>IMI00001, Rev. 000</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 4/5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> CARNES E DERIVADOS, PESCADO E DERIVADOS, LEITE E DERIVADOS, MEL E OVOS	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Determinação Microbiológica de Salmonella spp – Faixa: Ausência ou Presença em 25g ou 325g ou 300cm ² da Amostra.	Instrução Normativa 62 de 26/08/03 – Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Capítulo 15 USDA/FSIS – Isolation of Salmonella from meat, poultry and egg products. MGL 4.04. Revised Version. 04/02/2008 IMB00003, Rev. 000
	Determinação Microbiológica de Listeria monocytogenes – Faixa: Ausência ou Presença em 25g para amostras de carne	Instrução Normativa 62 de 26/08/03 – Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Capítulo 14 USDA/FSIS – Isolation and Identification of Listeria monocytogenes from red meat, poultry, egg and environmental samples. MGL 8.06. Revised Version. 19/02/2008 IMB00002, Rev. 000
CARNES E DERIVADOS, PESCADO E DERIVADOS	Determinação Microbiológica de E. Coli – Faixa: entre 10 e 150 UFC por placa	Official Methods of Analysis of AOAC International 18 th Edition, 2005. E. coli Petrifilm – cap. 17.04.01D MB00001, Rev. 000

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 5/5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
FARINHA DE TRIGO, FARINHA DE MANDIOCA, FARINHA DE SÊMOLA (SEMOLINA) FUBÁ, FARINHA DE MILHO, FARINHA EM FLOCOS DE MILHO, POLENTA, CREME DE MILHO, FARINHA LÁCTEA, CEREAL, CONFEITADO	Determinação Microscópica de Fragmentos de Insetos – Faixa: de 0 a 500 fragmentos de inseto ou insetos.	Association Official Analytical Chemists - Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) nº 972.32, p. 18 e 19, Capítulo 16.5.10, 18ª edição, 2005.
	Determinação Microscópica de Sujidades – Faixa: presença ou ausência	IMP00002, Rev. 001
	Determinação Microscópica de Impurezas – Faixa: presença ou ausência	Association Official Analytical Chemists - Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) nº 972.32, p. 18 e 19, Capítulo 16.5.10, 18ª edição, 2005.
		IMP00002, Rev. 001
		Association Official Analytical Chemists - Official Methods of Analysis (A.O.A.C.) nº 972.32, p. 18 e 19, Capítulo 16.5.10, 18ª edição, 2005.
		IMP00002, Rev. 001
X-X-X-X-X	X-X-X-X-X	X-X-X-X-X

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 6/5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0374	PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E / OU PROCEDIMENTO