



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 3

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

SEARA ALIMENTOS LTDA – Laboratório Seara Alimentos - São Gonçalo dos Campos

ACREDITAÇÃO Nº		TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0860		INSTALAÇÃO PERMANENTE
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES; PRODUTOS CÁRNEOS; ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausencia.	ISO 6579-1:2017 / Amd. 1: 2020
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL; ESPECIARIAS INTEGRAS E MOIDAS	<i>Salmonella enteritidis</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3: 2014
	<i>Salmonella typhimurium</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3: 2014
ISOLADOS DE <i>Salmonella</i> spp.	<i>Salmonella</i> spp. - Sorotipificação	ISO 6579-3:2014
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES; PRODUTOS CARNEOS	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de contagem superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 10272-2:2017
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC AOAC OMA 22ª edição, Método 998.08
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-2: 2013
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl OMA 22ªedição, Método 2003.11

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 09/04/2024

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0860	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL; CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS	Coliformes Termotolerantes a 45°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AFNOR 3M 01/02-09/89C ME_LAB_9176
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl OMA 22ª edição, Método 991.14
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl OMA 22ª edição, Método. 991.14
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004
	<i>Pseudomonas</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g	ISO 13720:2010
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl OMA 22ª edição, Método 997.02.
AMOSTRAS AMBIENTAIS: SWAB DE EQUIPAMENTOS	Clostridio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213:2023
ÁGUA INDUSTRIAIS DE ALIMENTOS; ÁGUA DE USO INDUSTRIAL; GELO	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014 Amend.1:2016
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014 Amend.1:2016
	Bactérias mesófilas a 22 °C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL	ISO 6222:1999
	Bactérias mesófilas a 36 °C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/ mL	ISO 6222:1999

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0860	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
<p>ÁGUA INDUSTRIAIS DE ALIMENTOS; ÁGUA DE USO INDUSTRIAL; GELO</p> <p style="text-align: center;">X-X-X-X-X</p>	<p><i>Enterococcus</i> spp - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL</p> <p><i>Clostridium perfringens</i> (incluindo formas esporuladas) - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100mL</p> <p style="text-align: center;">X-X-X-X-X-X-X</p>	<p>ISO 7899-2: 2000</p> <p>ISO 14189: 2013</p> <p style="text-align: center;">X-X-X-X-X</p>