



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 5

RAZÃO SOCIAL/ NOME DO ORGANISMO DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE

GTA – Gestão e Tecnologia de Alimentos Ltda. / Bosich Laboratórios

SIGNATÁRIOS AUTORIZADOS A APROVAR RELATÓRIOS DE ENSAIO

Cândida Cristina Bosich Pinto

ANEXO

DATA DE EMISSÃO

À SOLICITAÇÃO DE ACREDITAÇÃO/EXTENSÃO

AO RAV: _____ (PARA USO DA DICLA / AVALIADOR)

08/06/2018

FINALIDADE (Utilizar arquivos / folhas separadas para cada caso.)

ACREDITAÇÃO

EXTENSÃO

ATUALIZAÇÃO

REDUÇÃO

SUSPENSÃO

ACREDITAÇÃO Nº

TIPO DE INSTALAÇÃO

-

INSTALAÇÃO PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE /
PRODUTO

CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO

NORMA E /OU PROCEDIMENTO

MEIO AMBIENTE

ENSAIOS QUÍMICOS

ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO
ÁGUA RESIDUAL

Determinação da alcalinidade total pelo método de titulometria.
LQ: 0,04 mg/L

SMWW, 22ª Edição, Método 2320 B.

Determinação de cloretos pelo método argentométrico.
LQ: 13,82 mg/L

SMWW, 22ª Edição, Método 4500-Cl⁻ B.

Determinação de ferro por espectrofotometria na região UV-Vis.
LQ: 0,27 mg/L

POP-LAB-FQ-4.A.06 Revisão 04

Determinação do cloro residual livre por espectrofotometria na região UV-Vis.
LQ: 0,18 mg/L

POP-LAB-FQ-4.A.03 (Cloro livre e cloro total em água (kit) Revisão 03

Determinação de nitrito por espectrofotometria na região UV-Vis.
LQ: 0,012 mg/L

SMWW, 22ª Edição, Método 4500-NO₂⁻ B.

Determinação da condutividade pelo método eletrométrico.
LQ: 1,15 µS/cm

SMWW, 22ª Edição, Método 2510 B.

Determinação do pH pelo método eletrométrico.
Faixa: 2 – 12.
LQ: 0,19

POP-LAB-FQ-4.A.09 (pH em água).Revisão 05
POP-LAB-FQ-4.A.15 (pH em efluentes). Revisão 04

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
-	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO ÁGUA MINERAL ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS ÁGUA CHILLER GELO	Determinação da alcalinidade total pelo método de titulometria. LQ: 0,04 mg/L	SMWW, 22ª Edição, Método 2320 B.
	Determinação de cloretos pelo método argentométrico. LQ: 13,82 mg/L	SMWW, 22ª Edição, Método 4500-Cl ⁻ B.
	Determinação de ferro por espectrofotometria na região UV-Vis. LQ: 0,27 mg/L	POP-LAB-FQ-4.A.06 Revisão 04
	Determinação do cloro residual livre por espectrofotometria na região UV-Vis. LQ: 0,18 mg/L	POP-LAB-FQ-4.A.03 (Cloro livre e cloro total em água (kit)) Revisão 03
	Determinação de nitrito por espectrofotometria na região UV-Vis. LQ: 0,012 mg/L	SMWW, 22ª Edição, Método 4500-NO ₂ ⁻ B.
	Determinação da condutividade pelo método eletrométrico. LQ: 1,15 µS/cm	SMWW, 22ª Edição, Método 2510 B.
	Determinação do pH pelo método eletrométrico. Faixa: 2 – 12. LQ: 0,19	POP-LAB-FQ-4.A.09 (pH em água)
	CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de gordura pelo butirômetro Gerber. LQ: 1,80 g/100g
Determinação de umidade e voláteis à 105°C por gravimetria. Carnes: LQ: 10,33%		Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999. MAPA.
Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria. LQ: 0,6 g/100g		Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999. MAPA.
Determinação de cloreto pelo método de titulometria. LQ: 0,54 g/100g		Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999. MAPA.
Determinação de proteína pelo método Kjeldahl LQ: 3,18 g/100g		Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999. MAPA.
Determinação do pH pelo método eletrométrico. Faixa: 2 – 12.	Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999. MAPA.	
Pesquisa de amido. LQ: Não aplicável	Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999. MAPA.	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
-	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de gordura pelo método do butirômetro. Leite fluido: LQ: 0,53 g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA
	Queijos: LQ: 7,50 g/100g	
	Leite desidratado LQ: 3,74 g/100g	
	Determinação de umidade e voláteis à 105°C por gravimetria Queijos: LQ: 2,1 g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA
	Determinação do ponto de congelamento Faixa: - 0,422 a - 0,621ºH LQ: 0,014	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA
	Determinação qualitativa de neutralizantes de acidez LQ: Não aplicável	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA
	Determinação de proteína pelo método Kjeldahl. Queijo: LQ: 3,33 g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA
	Leite desidratado: LQ: 9,05 g/100g	
	Determinação da acidez (Dornic). LQ: 0,11%	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA
	Determinação de acidez em ácido láctico por volumetria. Leite fluido: LQ: 0,11 g/100mL	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA
	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria. Queijos: LQ: 1,0 g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA
	Leite desidratado: LQ: 0,88 g/100g	
Determinação qualitativa de peroxidase. LQ: Não aplicável	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA	
Determinação qualitativa de fosfatase alcalina e fosfatase residual. LQ: Não aplicável	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA	
Determinação qualitativa de cloretos. LQ: Não aplicável	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
-	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	<p>Determinação de cloretos pelo método de titulometria. Queijo: LQ: 0,76 %</p> <p>Determinação do pH pelo método eletrométrico. Faixa: 2 – 12.</p> <p>Determinação de densidade aparente por gravimetria. Faixa: 1,0171 a 1,0402 g/mL LQ: 0,003</p> <p>Determinação qualitativa de água oxigenada. LQ: Não aplicável</p>	<p>Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA</p> <p>Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA</p> <p>Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA</p> <p>Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA</p>
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	<p>Coliformes Totais – Contagem por membrana filtrante. LQ: 1,0 UFC/100mL</p> <p><i>Escherichia coli</i> - Contagem por membrana filtrante. LQ: 1,0 UFC/100mL</p> <p>Mesófilos aeróbios viáveis a 36°C – Contagem por inoculação em profundidade. LQ: 1,0 UFC/100mL</p>	<p>ISO 9308 - Parte 1(2014) Emenda (2016)</p> <p>ISO 9308 - Parte 1(2014) Emenda (2016)</p> <p>ISO 6222 (1999)</p>
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>		
ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO AGUA MINERAL AGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDUSTRIA DE ALIMENTOS AGUA CHILLER GELO	<p>Coliformes Totais – Contagem por membrana filtrante. LQ: 1,0 UFC/100mL</p> <p><i>Escherichia coli</i>- Contagem por membrana filtrante. LQ: 1,0 UFC/100mL</p> <p>Mesófilos aeróbios viáveis a 36°C – Contagem por inoculação em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL</p>	<p>ISO 9308 - Parte 1(2014) Emenda (2016)</p> <p>ISO 9308 - Parte 1(2014) Emenda (2016)</p> <p>ISO 6222 (1999)</p>
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	<p>Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g.</p> <p>Coliformes Termotolerantes – Contagem por inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g</p> <p><i>Clostridium perfringens</i> – Contagem por inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g</p>	<p>ISO 4831(2006)</p> <p>Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003. Capítulo VI – MAPA.</p> <p>ISO 7937 (2004)</p>

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO N°	TIPO DE INSTALAÇÃO	
-	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS	<i>Salmonella</i> spp - Detecção e Isolamento. LQ: Não aplicável	ISO 6579 Parte 1(2017),Parte 2 (2012),Parte 3(2014)
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Detecção e Isolamento. LQ: Não aplicável	ISO 11290 - Parte 1(2017)
	<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (UFC). LQ: 10 UFC/g	ISO 6888 - Parte 1(1999). Emenda (2003)
	Bolores e Leveduras – Contagem por inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 6611(2004)
	Coliformes Totais – Contagem por inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4832 (2006)
	Coliformes Termotolerantes - Contagem por inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003. Capítulo VI MAPA.
	Bactérias acidófilas específicas - Contagem por inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7889 (2003)
	Mesófilos aeróbios viáveis a 30 °C - Contagem por inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4833 – Parte 1 (2013)
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Detecção e isolamento. LQ: Não aplicável	ISO 11290 - Parte 1(2017)
<i>Salmonella</i> spp - Detecção e isolamento. LQ: Não aplicável	ISO 6785 (2001)	
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (UFC). LQ: 10 UFC/g	ISO 6888 - Parte 1(1999). Emenda (2013)	