



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016 Folha: 1 Total de Folhas: 11

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

JBS Aves Ltda. / Laboratório Seara Alimentos –Trindade do Sul.

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
----------------	--------------------

CRL 1354

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 E PRODUTOS CÂRNEOS.

Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.

ISO 6579-1:2017 / Adm. 1:2020.

Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.

ISO 11290-1:2017.

Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.

AFNOR 3M 01/16 – 11/16.
ME_LAB_9206.

Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.

AFNOR 3M 01/15 - 09/16.
ME_LAB_9223.

Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas
Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.
LQ: 10 UFC/g.

AOAC Intl. - OMA 22ª edição,
Método 990.12.

Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.
LQ: 10 UFC/g.

AOAC Intl. - OMA 22ª edição,
Método 998.08.

Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas -
Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.
LQ: 10 UFC/g.

ISO 4833:2013.

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 12/12/2025

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1354	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 E PRODUTOS CÁRNEOS.	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g.	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2003.01.
	<i>Staphylococcus aureus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g.	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2003.11.
	<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> presuntivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g.	ISO 7932:2004.
	Clostridio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g.	ISO 15213:2003.
	<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 7937:2004.
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g.	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 997.02.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1354	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 E PRODUTOS CÁRNEOS.	<i>Salmonella</i> Enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014.
	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014.
	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.
	Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g.	AFNOR 3M 01/02 – 09/89B, ME_LAB_9176.
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g.	CMMEF – 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.4, 9.5, 9.7, 9.71, 9.72.
	Coliformes termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g.	CMMEF – 5ª edição, Capítulo 9. Itens 9.22, 9.4, 9.5, 9.7, 9.71, 9.72, 9.8.
	Coliformes - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g.	ABNT NBR ISO 4831:2012.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/06 – 07/04, ME_LAB_9230.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/10 – 04/05, ME_LAB_9233.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1354	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 E PRODUTOS CÁRNEOS.	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/15 – 06/08, ME_LAB_9231.
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g.	ISO 10272-2: 2017.
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC RI PTM 031209, ME_LAB_9246.
	<i>Campylobacter</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 10272-1: 2017.
	<i>Escherichia coli</i> STEC – sorogrupos – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC RI PTM 121203, ME_LAB_9229.
	<i>Escherichia coli</i> STEC – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC RI PTM 121203, ME_LAB_9232.
	Estafilococcus coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g.	AFNOR 01/09-04/03B, ME_LAB_9241.
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas a 30 °C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g.	AFNOR 01/01 – 09/89, ME_LAB_9245.
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g.	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2015.13.
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g.	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2014.05

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1354	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 E PRODUTOS CÁRNEOS	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g.	ISO 11290-2:2017.
	<i>Listeria spp.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g.	ISO 11290-2:2017.
	<i>Listeria spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g.	ISO 21528-2:2017.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g.	AFNOR 3M 01/06-09/97, ME_LAB_9268.
	<i>Salmonella spp.</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	NordVal 055, ME_LAB_9271.
	<i>Salmonella</i> Enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	NordVal 055, ME_LAB_9271.
	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	NordVal 055, ME_LAB_9271.
	Bactérias produtoras de ácido lácticas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g.	AOAC RI PTM 41701, ME_LAB_9254.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1354	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; SWAB DE SUPERFÍCIE DE CARÇA SUÍNA.	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ² .	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 990.12.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ² .	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2003.01.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ² .	AFNOR 3M 01/06-09/97, ME_LAB_9268.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/06 – 07/04, ME_LAB_9230.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017 / Amd. 1:2020.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AFNOR 3M 01/16 – 11/16, ME_LAB_9206.
PLACAS DE CONTATO	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/placa.	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 997.02.
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ² .	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 990.12.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ² .	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2003.01.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017 / Amd. 1:2020.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1354	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
PLACAS DE CONTATO.	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AFNOR 3M 01/16 – 11/16, ME_LAB_9206.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AFNOR 3M 01/15 - 09/16, ME_LAB_9223.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	AOAC RI PTM 040501, ME_LAB_9195.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/06 – 07/04, ME_LAB_9230.
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ² .	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2015.13.
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas a 30 °C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ² .	ISO 4833-1:2013.
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ² .	AFNOR 3M 01/01-09/89, ME_LAB_9245.
	<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/cm ² .	ISO 21528-2:2017.
	<i>Listeria</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/13-05/07, ME_LAB_9234.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1354	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
PLACAS DE CONTATO)	<i>Listeria spp.</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 11290-1:2017.
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/10 – 04/05, ME_LAB_9233.
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1UFC/cm ² .	AOAC Intl. - OMA 22 ^a edição, Método 2014.05 .
ÁGUAS INDUSTRIAIS DE ALIMENTOS: ÁGUA DE USO INDUSTRIAL; GELO.	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas a 22 °C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL.	ISO 6222:1999.
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas a 36 °C – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL.	ISO 6222:1999.
	Coliformes totais - Determinação quantitativa de pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL.	ISO 9308-1:2014 / Amd. 1:2016.
	<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa de pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL.	ISO 9308-1:2014 / Amd 1:2016.
	<i>Enterococcus spp.</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL.	ISO 7899-2: 2000.
	<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa por técnica de membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL.	ISO 14189:2013.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1354	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; ALIMENTOS PARA ANIMAIS	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g.	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2003.01.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AFNOR BRD 07/06 – 07/04, ME_LAB_9230.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017 / Amd. 1:2020.
	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.
	Coliformes totais - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g.	AFNOR 3M 01/02 – 09/B, ME_LAB_9176.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g.	AFNOR 3M 01/06 – 09/97, ME_LAB_9268.
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g.	ISO 21528-2:2017.
	<i>Salmonella</i> Enteritidis - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014.
	<i>Salmonella</i> Typhimurium - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO/TR 6579-3:2014.
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas a 30 °C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g.	AFNOR 3M 01/01-09/89, ME_LAB_9245.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1354	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; ALIMENTOS PARA ANIMAIS	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g.	ME_LAB_9156.
	Clostridio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g.	ISO 15213:2003.
	Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g.	ISO 4833-1:2013.
	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA.	AFNOR 3M 01/16-11/16, ME_LAB_9206.
	Coliformes – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g.	ABNT NBR ISO 4831:2012.
	Coliformes - Determinação qualitativa pela técnica de de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0 NMP/g.	ABNT NBR ISO 4831:2012.
	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água < 0,95. LQ: 10 UFC/g.	ISO 21527-2:2008.
FARINHAS; FARELOS; ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Clostridio sulfito redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g.	ISO 15213:2003.
	Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g.	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 997.02.

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1354	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
FARINHAS; FARELOS; ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS	Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g.	AOAC Intl. - OMA 22ª edição, Método 2014.05.
X X X	X X X X X	X X X

ACREDITAÇÃO CANCELADA