



ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17043
PROVEDOR DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA (PEP)

Referência: NIT-DICLA-016

Folha: 1/3

RAZÃO SOCIAL / NOME DO ORGANISMO DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE

ACREDITAÇÃO Nº

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL- SENAI/SC
PEP INSTITUTO SENAI/SC DE TECNOLOGIA

PEP 0010

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
ALIMENTOS E BEBIDAS			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – QUÍMICOS QUANTITATIVOS	Semestral	Homogeneizado de peixe: Ácido sórbico Cloreto de sódio (NaCl) Lipídios (gordura) pH Proteína (N x fator) Resíduo mineral fixo (cinzas) Umidade	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Liofilizado de peixe: Cloreto de sódio (NaCl) Lipídios (gordura) Proteína (N x fator) Resíduo mineral fixo (cinzas) Umidade	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Homogeneizado de carne: Ácido sórbico Amido Atividade de água Carboidratos totais Cloreto de sódio (NaCl) Hidroxiprolina Lipídios (gordura) Nitrato Nitrito pH Proteína (N x fator) Resíduo mineral fixo (cinzas) Teor de cálcio (base seca) Umidade	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente.”

Em, 20/10/2025

Nota 1 - A frequência do Programa de EP tem caráter apenas informativo. O PEP pode alterá-la sem necessidade de autorização prévia da Cgcre.

Nota 2 - Os métodos ou procedimentos para determinação do valor designado e sua incerteza associada são descritos na ABNT NBR ISO/IEC 17043.

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17043
PROVEDOR DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA (PEP)**

Referência: NIT-DICLA-016

Folha: 2/3

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
ALIMENTOS E BEBIDAS			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – QUÍMICOS QUANTITATIVOS (CONTINUAÇÃO)	Semestral	Liofilizado de carne: Cloreto de sódio (NaCl) Lipídios (gordura) Proteína (N x fator) Resíduo mineral fixo (cinzas) Umidade	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Ovos e derivados: Lipídios (gordura) Proteína (N x fator) pH Resíduo mineral fixo (cinzas) Sólidos totais	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Lácteos: Acidez ácido láctico Acidez com solução alcalina normal (SAN) Ácido sórbico Atividade de água Cloreto de sódio (NaCl) Índice de CMP Lactose Lipídios (gordura) pH Proteína (N x fator) Resíduo mineral fixo (cinzas) Sólidos totais Sólidos não gordurosos Umidade	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Leite: Densidade relativa a 15 °C Extrato seco total (EST) Extrato seco desengordurado (ESD) Índice crioscópico	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Alimentos para animais: Lipídios (gordura) Proteína (N x fator) Resíduo mineral fixo (cinzas) Umidade	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17043
PROVEDOR DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA (PEP)**

Referência: NIT-DICLA-016

Folha: 3/3

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
ALIMENTOS E BEBIDAS			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – QUÍMICOS QUANTITATIVOS (CONTINUAÇÃO)	Semestral	Ração: Cálcio Fósforo Índice de peróxidos	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Doce de fruta: pH Proteína (N x fator) Resíduo mineral fixo (cinzas)	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Pó para preparo de alimentos: Acidez Cloreto de sódio (NaCl) Lipídios Proteína (N x fator) Resíduo mineral fixo (cinzas) Umidade	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Farelos: Proteína (N x fator) Resíduo mineral fixo (cinzas) Umidade	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Farelo de soja: Solubilidade protéica	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Farinhas: Acidez álcool solúvel Acidez na gordura Proteína (N x fator) Resíduo mineral fixo (cinzas) Umidade	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Alimentos de origem vegetal: Atividade de água	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Margarina: Cloreto de sódio (NaCl) Lipídios (gordura) Umidade	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17043
PROVEDOR DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA (PEP)**

Referência: NIT-DICLA-016

Folha: 4/3

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
ALIMENTOS E BEBIDAS			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – QUÍMICOS QUANTITATIVOS (CONTINUAÇÃO)	Semestral	Biscoito: Lipídios	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Suco de frutas: Acidez Cinzas pH Sólidos solúveis em °Brix	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Mel: Cinzas	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Gordura: Acidez ácido oleico Índice de peróxidos Umidade	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Óleo Vegetal: Acidez ácido oleico Índice de peróxidos Umidade	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Açúcar: Cor Umidade	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Água: Condutividade pH	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA QUÍMICO QUALITATIVO	Semestral	Lácteos: Amido Cloretos Peroxidade Sacarose Substâncias reductoras voláteis (álcool etílico)	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.5: c) a partir do conhecimento da origem ou da produção do(s) item(ns) de EP.

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17043
PROVEDOR DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA (PEP)**

Referência: NIT-DICLA-016

Folha: 5/3

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
ALIMENTOS E BEBIDAS			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA QUÍMICO QUALITATIVO (CONTINUAÇÃO)	Semestral	Leite: Formaldeído Fosfatase Peróxido de hidrogênio	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.5: c) a partir do conhecimento da origem ou da produção do(s) item(ns) de EP.
		Homogeneizado de carne: Amido	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.5: c) a partir do conhecimento da origem ou da produção do(s) item(ns) de EP.
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – MICROBIOLÓGICOS QUANTITATIVOS	Semestral	Carnes e microrganismo: Carnes adicionadas de: <i>Bacillus cereus</i> Bactérias ácido lácticas Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas Bactérias sulfito redutoras Bolores e leveduras <i>Clostridium perfringens</i> Coliformes termotolerantes (NMP/UFC) Coliformes totais (NMP/UFC) Enterobactérias <i>Escherichia coli</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Pseudomonas</i> spp. <i>Salmonella</i> spp. <i>Staphylococcus aureus</i> (Estafilococos coagulase positiva)	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17043
PROVEDOR DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA (PEP)**

Referência: NIT-DICLA-016

Folha: 6/3

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
ALIMENTOS E BEBIDAS			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – MICROBIOLÓGICOS QUANTITATIVOS (CONTINUAÇÃO)	Semestral	Carne mecanicamente separada (CMS) e microrganismo: Carne mecanicamente separada (CMS) adicionada de: <i>Bacillus cereus</i> Bactérias ácido lácticas Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas Bactérias sulfito redutoras Bolores e leveduras <i>Clostridium perfringens</i> Coliformes termotolerantes (NMP/UFC) Coliformes totais (NMP/UFC) Enterobactérias <i>Escherichia coli</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Pseudomonas</i> spp. <i>Salmonella</i> spp. <i>Staphylococcus aureus</i> (Estafilococos coagulase positiva)	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Peixe e microrganismo: Peixe adicionado de: <i>Bacillus cereus</i> Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas Bolores e leveduras Coliformes termotolerantes (NMP/UFC) Coliformes totais (NMP/UFC) Enterobactérias <i>Escherichia coli</i> <i>Pseudomonas</i> spp. <i>Staphylococcus aureus</i> (Estafilococos coagulase positiva)	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17043
PROVEDOR DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA (PEP)**

Referência: NIT-DICLA-016

Folha: 7/3

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
ALIMENTOS E BEBIDAS			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – MICROBIOLÓGICOS QUANTITATIVOS (CONTINUAÇÃO)	Semestral	Lácteos e microrganismo: Lácteos adicionados de: <i>Bacillus cereus</i> Bactérias ácido lácticas Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas Bactérias sulfito redutoras Bolores e leveduras <i>Clostridium perfringens</i> Coliformes termotolerantes (NMP/UFC) Coliformes totais (NMP/UFC) Enterobactérias <i>Escherichia coli</i> Estafilococos coagulase positiva (NMP/UFC) <i>Pseudomonas</i> spp. <i>Staphylococcus aureus</i> (Estafilococos coagulase positiva) (NMP/UFC)	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Produtos de cacau e microrganismo: Produtos de cacau adicionados de: <i>Bacillus cereus</i> Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas Bolores e leveduras Coliformes termotolerantes Coliformes totais Enterobactérias <i>Escherichia coli</i> <i>Pseudomonas</i> spp. <i>Staphylococcus aureus</i> (Estafilococos coagulase positiva)	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Ração e microrganismo: Ração adicionada de: Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas Bolores e leveduras <i>Clostridium perfringens</i> Coliformes termotolerantes Coliformes totais Enterobactérias <i>Escherichia coli</i> <i>Pseudomonas</i> spp. <i>Staphylococcus aureus</i> (Estafilococos coagulase positiva)	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17043
PROVEDOR DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA (PEP)**

Referência: NIT-DICLA-016

Folha: 8/3

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
ALIMENTOS E BEBIDAS			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – MICROBIOLÓGICOS QUANTITATIVOS (CONTINUAÇÃO)	Semestral	Ovos e derivados e microrganismo: Ovos e derivados adicionados de: Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas Coliformes termotolerantes <i>Staphylococcus aureus</i> (Estafilococos coagulase positiva)	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Pó para preparo de alimentos e microrganismo: Pó para preparo de alimentos adicionados de: <i>Bacillus cereus</i> Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas Bactérias sulfito redutoras Bolores e leveduras <i>Clostridium perfringens</i> Coliformes termotolerantes Coliformes totais Enterobactérias <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> (Estafilococos coagulase positiva)	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Farinha e microrganismo: Farinha adicionada de: <i>Bacillus cereus</i> Coliformes termotolerantes Estafilococos coagulase positiva	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Frutas e microrganismo: Frutas adicionadas de: Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas Bolores e leveduras Coliformes totais	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Doce de frutas e microrganismo: Doce de frutas adicionado de: Bolores e leveduras Coliformes termotolerantes Enterobactérias <i>Pseudomonas spp.</i>	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17043
PROVEDOR DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA (PEP)**

Referência: NIT-DICLA-016

Folha: 9/3

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
ALIMENTOS E BEBIDAS			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – MICROBIOLÓGICOS QUANTITATIVOS (CONTINUAÇÃO)	Semestral	Suco de frutas e microrganismo: Suco de frutas adicionado de: Bolores e leveduras <i>Escherichia coli</i>	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Mel e microrganismo: Mel adicionado de: Bolores e leveduras	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – MICROBIOLÓGICOS QUALITATIVOS	Semestral	Carnes e microrganismo: Carnes adicionadas de: <i>E. coli</i> produtora de enterotoxinas (STECs), não-O157 <i>Escherichia coli</i> O157:H7 <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> Enteritidis <i>Salmonella</i> spp. <i>Salmonella</i> Typhimurium	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.5: c) a partir do conhecimento da origem ou da produção do(s) item(ns) de EP.
		Carne mecanicamente separada (CMS) e microrganismo: Carne mecanicamente separada (CMS) adicionada de: <i>E. coli</i> produtora de enterotoxinas (STECs), não-O157 <i>Escherichia coli</i> O157:H7 <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> Enteritidis <i>Salmonella</i> spp. <i>Salmonella</i> Typhimurium	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.5: c) a partir do conhecimento da origem ou da produção do(s) item(ns) de EP.
		Peixe e microrganismo: Peixe adicionado de: <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp.	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.5: c) a partir do conhecimento da origem ou da produção do(s) item(ns) de EP.
		Lácteos e microrganismo: Lácteos adicionados de: Enterobactérias <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp.	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.5: c) a partir do conhecimento da origem ou da produção do(s) item(ns) de EP.

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17043
PROVEDOR DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA (PEP)**

Referência: NIT-DICLA-016

Folha: 10/3

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
ALIMENTOS E BEBIDAS			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – MICROBIOLÓGICOS QUALITATIVOS (CONTINUAÇÃO)	Semestral	Produtos de cacau e microrganismo: Produtos de cacau adicionados de: <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp.	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.5: c) a partir do conhecimento da origem ou da produção do(s) item(ns) de EP.
		Ração e microrganismo: Ração adicionada de: <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp.	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.5: c) a partir do conhecimento da origem ou da produção do(s) item(ns) de EP.
		Ovos e derivados e microrganismo: Ovos e derivados adicionados de: <i>Salmonella</i> spp.	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.5: c) a partir do conhecimento da origem ou da produção do(s) item(ns) de EP.
		Doce de frutas e microrganismo: Doce de frutas adicionado de: <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp.	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.5: c) a partir do conhecimento da origem ou da produção do(s) item(ns) de EP.
		Pó para preparo de alimentos e microrganismo: Pó para preparo de alimentos adicionados de: <i>Salmonella</i> spp.	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.5: c) a partir do conhecimento da origem ou da produção do(s) item(ns) de EP.
		Frutas e microrganismo: Frutas adicionadas de: <i>Escherichia coli</i> O157:H7 <i>Salmonella</i> spp.	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.5: c) a partir do conhecimento da origem ou da produção do(s) item(ns) de EP.
		Suco de frutas e microrganismo: Suco de frutas adicionado de: <i>Salmonella</i> spp.	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.5: c) a partir do conhecimento da origem ou da produção do(s) item(ns) de EP.
		Farinha e microrganismo: Farinha adicionada de: <i>Salmonella</i> spp.	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.5: c) a partir do conhecimento da origem ou da produção do(s) item(ns) de EP.

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17043
PROVEDOR DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA (PEP)**

Referência: NIT-DICLA-016

Folha: 11/3

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
<u>MEIO AMBIENTE</u>			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA QUÍMICOS QUANTITATIVOS	Semestral	Amostras de Água Tratada: Alcalinidade Total Alumínio Bário BTEX – Benzeno BTEX – Etilbenzeno BTEX – m,p-Xileno BTEX – o-Xileno BTEX – Tolueno Cádmio Chumbo Cloreto Cloro Total Cobalto Cobre Condutividade Cor Aparente Cor Real Cromo Total Dureza Total Estanho Ferro Fluoreto Fosfato Fósforo Total Hidrocarboneto Totais de Petróleo (TPH) HPA - Acenafteno HPA - Acenaftileno HPA - Benzo (a) antraceno HPA - Benzo (a) pireno HPA - Benzo (b) fluoranteno HPA - Benzo (g,h,i) perileno HPA - Benzo (k) fluoranteno HPA - Dibenzo (a,h) antraceno HPA - Fenantreno HPA – Fluoranteno HPA – Fluoreno HPA - Indeno (1,2,3-cd) pireno HPA – Naftaleno HPA – Pireno HPA –Antraceno HPA –Criseno Magnésio Manganês Níquel Nitrato pH Potássio Sódio	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17043
PROVEDOR DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA (PEP)**

Referência: NIT-DICLA-016

Folha: 12/3

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
<u>MEIO AMBIENTE</u>			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA QUÍMICOS QUANTITATIVOS (CONTINUAÇÃO)	Semestral	Amostras de Água Tratada: (CONTINUAÇÃO) Sólidos Dissolvidos Sólidos Suspensos Sólidos Totais Sulfato THM – Bromodiclorometano THM – Bromofórmio THM – Clorofórmio THM – Dibromoclorometano Turbidez Zinco	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Amostras de Água Residual: Alumínio Bário Cádmio Chumbo Cobalto Cobre Cor Aparente Cor Real Cromo Total Demanda Química de Oxigênio - DQO Estanho Fenol Ferro Fósforo Fósforo Total Magnésio Manganês Níquel Nitrogênio Amoniacal Óleos e Graxas Potássio Sódio Sólidos sedimentáveis Zinco	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17043
PROVEDOR DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA (PEP)**

Referência: NIT-DICLA-016

Folha: 13/3

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
<u>MEIO AMBIENTE</u>			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA MICROBIOLÓGICOS QUANTITATIVOS	Semestral	Água: Bactérias heterotróficas Bactérias mesófilas a 22 °C Bactérias mesófilas a 36 °C <i>Clostridium perfringens</i> Coliformes termotolerantes (UFC/ NMP) Coliformes totais (NMP/UFC) <i>Enterococcus</i> spp. <i>Escherichia coli</i> (NMP/UFC) <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (NMP/UFC)	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Efluente: Coliformes termotolerantes para efluente (UFC/ NMP)	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
		Swab de superfície: Aeróbios mesófilos Bolores e leveduras Coliformes totais Enterobactéria <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> (Estafilococos coagulase positiva)	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA MICROBIOLÓGICOS QUALITATIVOS	Semestral	Água: <i>Clostridium perfringens</i> Coliformes termotolerantes Coliformes totais <i>Enterococcus</i> spp. <i>Escherichia coli</i> <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Salmonella</i> spp.	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.5: c) a partir do conhecimento da origem ou da produção do(s) item(ns) de EP.
		Swab de arrasto: <i>Salmonella</i> Enteritidis <i>Salmonella</i> Gallinarum <i>Salmonella</i> Pullorum <i>Salmonella</i> Typhimurium	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.5: c) a partir do conhecimento da origem ou da produção do(s) item(ns) de EP.
		Swab de superfície: <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Listeria</i> spp. <i>Salmonella</i> spp.	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.5: c) a partir do conhecimento da origem ou da produção do(s) item(ns) de EP.

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17043
PROVEDOR DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA (PEP)**

Referência: NIT-DICLA-016

Folha: 14/3

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
<u>PRODUTO QUÍMICO</u>			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA	Anual	Amostras de Arla 32: Alcalinidade Aldeído Alumínio Biureto Cálcio Cobre Concentração de uréia Cromo Densidade Ferro Fosfato Identidade do Produto Índice de Refração Insolúveis Magnésio Níquel Potássio Sódio Zinco	ABNT NBR ISO/IEC 17043, Anexo B, B.3.1: c) resultado de um laboratório; e) valor de consenso dos resultados dos participantes.
XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX	XXXXXX