



ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO 17034:2017
PRODUTOR DE MATERIAL DE REFERÊNCIA

Referência: NIT-DICLA-029	Folha: 1	Total de Folhas: 2
---------------------------	----------	--------------------

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO PRODUTOR DE MATERIAIS DE REFERÊNCIA (PMR)	ACREDITAÇÃO N°
SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL PMR Instituto SENAI/SC de Tecnologia	PMR 0014

CATEGORIA, SUBCATEGORIA E MATRIZ DO MATERIAL DE REFERÊNCIA	PROPRIEDADE (incluindo faixas e incertezas associadas)	TÉCNICAS DE CARACTERIZAÇÃO
COMPOSIÇÃO QUÍMICA / MATERIAIS DE REFERÊNCIA ORGÂNICOS / Alimentos MRC Homogeneizado de carne	Resíduo Mineral Fixo (cinzas) - 550 °C Faixa: 1,5 – 10 g / 100 g	Caracterização por um único procedimento de medição de referência em um único laboratório Gravimetria ISO 936:1998
	Proteína (N x 6.25) Faixa: 5 – 30 g / 100 g	Caracterização de um mensurando definido operacionalmente usando uma rede de laboratórios competentes
	Umidade - 103 °C Faixa: 40 – 70 g / 100 g	Caracterização por um único procedimento de medição de referência em um único laboratório Gravimetria ISO 1442:1997
	Lipídios (gordura) Faixa: 5 – 30 g / 100 g	Caracterização de um mensurando não definido operacionalmente utilizando dois ou mais métodos com exatidão demonstrada, em um ou mais laboratórios competentes Gravimetria com extração por Soxhlet Gravimetria com extração por Gerber ISO 1443:1973 NMKL 181:2005
	Cloreto de Sódio (NaCl) Faixa: 1 – 5 g / 100 g	Caracterização de um mensurando não definido operacionalmente utilizando dois ou mais métodos com exatidão demonstrada, em um ou mais laboratórios competentes Titulometria pelo método de Volhard Titulometria pelo método de Mohr ISO 1841-1:1996 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 5.6)

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

Em, 05/02/2024

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO 17034:2017
PRODUTOR DE MATERIAL DE REFERÊNCIA**

Referência: NIT-DICLA-029

Folha: 2

CATEGORIA, SUBCATEGORIA E MATRIZ DO MATERIAL DE REFERÊNCIA	PROPRIEDADE (incluindo faixas e incertezas associadas)	TÉCNICAS DE CARACTERIZAÇÃO
COMPOSIÇÃO QUÍMICA / MATERIAIS DE REFERÊNCIA ORGÂNICOS / Alimentos MRC Homogeneizado de carne - Multielementos	Resíduo Mineral Fixo (cinzas) - 550 °C Faixa: 1,5 - 10 g/ 100 g	Caracterização por um único procedimento de medição de referência em um único laboratório Gravimetria ISO 936:1998
	Proteína (N x 6.25) Faixa: 5 – 30 g/ 100 g	Caracterização de um mensurando definido operacionalmente usando uma rede de laboratórios competentes
	Umidade - 103 °C Faixa: 40 – 70 g/ 100 g	Caracterização por um único procedimento de medição de referência em um único laboratório Gravimetria ISO 1442:1997
	Lipídios (gordura) Faixa: 5 – 30 g/ 100 g	Caracterização de um mensurando não definido operacionalmente utilizando dois ou mais métodos com exatidão demonstrada, em um ou mais laboratórios competentes Gravimetria com extração por Soxhlet Gravimetria com extração por Gerber ISO 1443:1973 NMKL 181:2005
	Cloreto de Sódio (NaCl) Faixa: 1 – 5 g/ 100 g	Caracterização de um mensurando não definido operacionalmente utilizando dois ou mais métodos com exatidão demonstrada, em um ou mais laboratórios competentes Titulometria pelo método de Volhard Titulometria pelo método de Mohr ISO 1841-1:1996 MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal, 2022 – Método 5.6)
COMPOSIÇÃO QUÍMICA / MATERIAIS DE REFERÊNCIA ORGÂNICOS / Alimentos MRC Leite em pó	Umidade - 87 °C Faixa: 2 – 5 g/ 100 g	Caracterização por um único procedimento de medição de referência em um único laboratório Gravimetria ISO 5537: 2004 – IDF 26
X X X	X X X X X	X X X X X