



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 4

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

ATENA LABORATORIOS LTDA / Atena Laboratórios

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1996	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 Carne bovina; Carne suína; Carne de aves; outras carnes	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ABNT NBR ISO 6579-1.2021
	<i>Escherichia coli</i> β-glicuronidase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 16649-2.2022
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 6888-1 2023
	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 4833-1.2015
LÁCTEOS Leite Produtos lácteos	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ABNT NBR ISO 6579-1.2021
	<i>Escherichia coli</i> β-glicuronidase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 16649-2.2022
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 21527-1.2021

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 01/12/2025

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1996	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
LÁCTEOS Leite Produtos lácteos (Continuação)	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água <0,95. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 21527-2.2021
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 21528-2.2020
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 6888-1 2023
ALIMENTOS PROCESSADOS	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ABNT NBR ISO 6579-1.2021
	<i>Escherichia coli</i> β-glicuronidase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 16649-2.2022
	Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 6888-1 2023
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 7932.2016

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1996	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
BEBIDAS ALCÓOLICAS	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ABNT NBR ISO 6579-1.2021
	<i>Escherichia coli</i> β-glicuronidase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 16649-2.2022
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 21527-1.2021
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água <0,95. LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 21527-2.2021
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 21528-2.2020
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 7932.2016
BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS	<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença / ausência.	ABNT NBR ISO 6579-1.2021
	<i>Escherichia coli</i> β-glicuronidase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 16649-2.2022

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1996	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS (Continuação)	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície - Atividade de água >0,95 LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 21527-1.2021
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade – Atividade de água <0,95. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 21527-2.2021
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 21528-2.2020
	<i>Bacillus cereus</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície. LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ABNT NBR ISO 7932.2016
XXXXXXXXXX	XXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXX