

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

Métodos sugeridos/equivalentes para ensaios : MICROBIOLÓGICOS QUANTITATIVOS EM ALIMENTOS E BEBIDAS					
Parâmetro	Matriz	Volume/quantidade de amostra	Faixa de valores	Unidade de expressão de resultados	Métodos sugeridos/equivalentes
Contagem de <i>Bacillus cereus</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Carne (bovina, frango, CMS) - Peixe - Produtos de cacau (cacau) - Pó para preparo de alimentos (gelatina) - Formula infantil para lactantes - Lácteos (leite em pó, queijo, iogurte) - Farinha de trigo - Café - Amido de milho - Óleo de soja - Pimenta - Ração 	<p>** Uma embalagem com aproximadamente 35 gramas de matriz e uma ampola de vidro com microrganismo liofilizado</p>	10 a 100.000	UFC/g	<ul style="list-style-type: none"> - MYP (Ágar Manitol Gema de Ovo Polimixina) - RAPID'B.cereus,BIO-RAD - COMPASS Bacillus cereus Agar
Contagem de Bactérias ácido lácticas	<ul style="list-style-type: none"> - Carne (bovina, CMS, frango) - Lácteos (leite em pó, queijo) - Ketchup - Produtos de cacau (cacau, chocolate) - Café - Peixe - Ração 		10 a 100.000	UFC/g	<ul style="list-style-type: none"> - Petrifilm LAB - MRS (Ágar De Man Rogosa & Sharpe)
Contagem de Bactérias acidófilas específicas	<ul style="list-style-type: none"> - Lácteos (iogurte) 		10 a 1.000.000.000	UFC/g	<ul style="list-style-type: none"> - MRS (Ágar De Man Rogosa & Sharpe) / M17 (Ágar Seg. Terzagui M17)
Contagem de Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas	<ul style="list-style-type: none"> - Carne (bovina,frango, CMS) - Peixe - Ovos - Ração - Produtos de cacau (cacau, chocolate) 	<p>** Uma embalagem com aproximadamente 35 gramas de matriz e uma ampola de vidro com microrganismo liofilizado</p>	10 a 100.000	UFC/g	<ul style="list-style-type: none"> - Petrifilm AC - PCA (Ágar Padrão para Contagem)

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

	<ul style="list-style-type: none"> - Pó para preparo de alimentos (gelatina) - Lácteos (leite em pó, queijo, manteiga, iogurte) <ul style="list-style-type: none"> - Frutas - Amendoim - Ketchup - Amido de milho - Café - Farinha (milho, trigo) <ul style="list-style-type: none"> - Óleo de soja - Pimenta 				
Contagem de Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas	- Suco integral de fruta	** Uma embalagem com aproximadamente 100 mL de matriz e uma ampola de vidro com microorganismo liofilizado	10 a 100.000	UFC/mL	<ul style="list-style-type: none"> - Petrifilm AC - PCA (Ágar Padrão para Contagem)
Contagem de Bactérias sulfito-reductoras	<ul style="list-style-type: none"> - Carne (bovina, frango, CMS) - Pó para preparo de alimentos (gelatina) - Lácteos (Leite em pó) 		10 a 100.000	UFC/g	Ágar Sulfito Ferroso
Contagem de Bolores e leveduras	<ul style="list-style-type: none"> - Carne (bovina, frango, CMS) <ul style="list-style-type: none"> - Peixe - Mel - Produtos de cacau (cacau, chocolate) <ul style="list-style-type: none"> - Doce de fruta - Pó para preparo de alimentos (gelatina) - Lácteos (leite em pó, queijo, manteiga, iogurte) <ul style="list-style-type: none"> - Frutas - Café - Polpa de açaí 	** Uma embalagem com aproximadamente 35 gramas de matriz e uma ampola de vidro com microorganismo liofilizado	10 a 100.000	UFC/g	<ul style="list-style-type: none"> - Petrifilm YM - DRBC (Ágar Dicloran Rosa de Bengala Clorafenicol)

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

	<ul style="list-style-type: none"> - Amendoim - Ketchup - Amido de milho - Farinha (trigo, milho) - Margarina - Óleo de soja - Pimenta - Frutas 				
Contagem de Bolores e leveduras	- Suco integral de fruta		10 a 100.000	UFC/mL	<ul style="list-style-type: none"> - Petrifilm YM - DRBC (Ágar Dicloran Rosa de Bengala Clorafenicol)
Contagem de Bolores e leveduras	- Ração		10 a 100.000	UFC/g	<ul style="list-style-type: none"> - Petrifilm YM - DG18(Ágar Dicloran Glicerol 18)
Contagem de <i>Clostridium perfringens</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Carne (bovina, CMS, frango) - Ração - Pó para preparo de alimentos (gelatina) - Lácteos (lite em pó) 		10 a 100.000	UFC/g	- TSC (Ágar Triptose Sulfito Cicloserina)
Contagem de Coliformes termotolerantes	<ul style="list-style-type: none"> - Carne (bovina, CMS, frango) - Peixe - Ovos - Ração - Mel - Produtos de cacau (cacau, chocolate) - Doce de fruta - Pó para preparo de alimentos (gelatina) - Fórmula infantil para lactente - Lácteos (leite em pó, queijo, manteiga) - Farinha (trigo) - Café 	** Uma embalagem com aproximadamente 35 gramas de matriz e uma ampola de vidro com microrganismo liofilizado	10 a 100.000	UFC/g	<ul style="list-style-type: none"> - Petrifilm CC - VRBA (Ágar Cristal Violeta Neutro Bile)

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

	- Ração				
Contagem de Coliformes totais	<ul style="list-style-type: none"> - Carne (bovina, frango, CMS) - Peixe - Ração - Produtos de cacau (cacau, chocolate) - Pó para preparo de alimentos (gelatina) - Fórmula infantil para lactantes - Lácteos (leite em pó, queijo, manteiga, iogurte) - Frutas - Amendoim - Café - Óleo de soja - Ovos - Ração 		10 a 100.000	UFC/g	<ul style="list-style-type: none"> - Petrifilm EC - VRBA(Ágar Cristal Violeta Neutro Bile)
Contagem de Enterobactérias	<ul style="list-style-type: none"> - Carne (bovin, frango, CMS) - Peixe - Ração - Produtos de cacau (cacaum chocolate) - Pó para preparo de alimentos (gelatina) - Lácteos (leite em pó, queijo, manteiga, iogurte) - Amendoim - Ketchup - Óleo de soja - Amido de milho - Café - Farinha (milho, trigo) - Fruta - Margarina - Ovos 		10 a 100.000	UFC/g	<ul style="list-style-type: none"> - Petrifilm EB - VRBG(Ágar Vermelho Violeta Bile com Glicose)

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

	- Pimenta - Ração				
Contagem de Enterobactérias	- Suco integral de fruta	** Uma embalagem com aproximadamente 100 mL de matriz e uma ampola de vidro com microrganismo liofilizado	10 a 100.000	UFC/mL	- Petrifilm EB - VRBG(Ágar Vermelho Violeta Bile com Glicose)
Contagem de Enterococos	- Lácteos (leite em pó)	** Uma embalagem com aproximadamente 35 gramas de matriz e uma ampola de vidro com microrganismo liofilizado	10 a 100.000	UFC/g	KF Steptococcus agar
Contagem de <i>Escherchia coli</i>	- Carne (bovina, frango, CMS, suína) - Peixe - Ração - Produtos de cacau (cacau, chocolate) - Pó para preparo de alimentos (gelatina) - Lácteos (leite em pó, queijo) - Polpa de açaí - Amendoim - Ketchup - Fruta - Amido de milho - Café - Farinha (trigo, milho) - Pimenta - Ração	** Uma embalagem com aproximadamente 35 gramas de matriz e uma ampola de vidro com microrganismo liofilizado	10 a 100.000	UFC/g	- Petrifilm EC - VRBA (Ágar Cristal Violeta Neutro Bile)
Contagem de <i>Escherchia coli</i>	- Suco de fruta	** Uma embalagem com aproximadamente 100 mL de matriz e uma	10 a 100.000	UFC/mL	- Petrifilm EC - VRBA (Ágar Cristal Violeta Neutro Bile)

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

		ampola de vidro com microrganismo liofilizado			
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	- Carne (bovina, frango)	** Uma embalagem com aproximadamente 35 gramas de matriz e uma ampola de vidro com microrganismo liofilizado	10 a 100.000	UFC/g	-Caldo Demi-Fraser/ALOA (Ágar Listeria Ottaviani e Agosti) - Demi-Fraser/Palcam - Demi-Fraser/OXA (Oxford) - RAPID'L. mono (Enumeration), BIO-RAD
Contagem de Microrganismos aeróbios psicrotróficos	- Carne (bovina) - Lácteos (leite em pó, queijo)	** Uma embalagem com aproximadamente 35 gramas de matriz e uma ampola de vidro com microrganismo liofilizado	10 a 100.000	UFC/g	PCA (Ágar Padrão para Contagem)
Contagem de Microrganismos termófilos em alimentos	- Lácteos (leite em pó, iogurte)	** Uma embalagem com aproximadamente 35 gramas de matriz e uma ampola de vidro com microrganismo liofilizado	10 a 100.000	UFC/g	TSA (Agar triptona de soja)
Contagem de <i>Pseudomonas</i> spp	- Lácteos (leite em pó)		10 a 100.000	UFC/g	PPA (Ágar Penicilina Pimaricina)
Contagem de <i>Pseudomonas</i> spp.	- Carne (bovina, CMS, frango, suína) - Produtos de cacau (cacau) - Doce de fruta - Lácteos (queijo, manteiga) - Peixe - Ração - Doce de fruta		10 a 100.000	UFC/g	CFC (Ágar Cefalotina Fusidato Ceftrimida)
Contagem de <i>Salmonella</i> spp.	- Carne (frango)		10 a 100.000	UFC/g	RVs/XLD (Caldo Rappaport-Vassiliadis Soja/Ágar Xilose Lisina Desoxicolato)
Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i>	- Carne (bovina, frango, CMS) - Peixe - Ovos		10 a 100.000	UFC/g	- Petrifilm STX - BP (Ágar Baird-Parker)

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

(estafilococos coagulase positiva)	<ul style="list-style-type: none"> - Ração - Produtos de cacau (cacau, chocolate) - Pó para preparo de alimentos (gelatina) - Fórmula infantil para lactantes - Lácteos (leite em pó, queijo, manteiga, iogurte) - Farinha de trigo - Ketchup - Amendoim - Café 				
NMP de Coliformes termotolerantes	<ul style="list-style-type: none"> - Carne (bovina, frango, CMS) - Peixe - Lácteos (leite em pó, manteiga, queijo) - Produtos de cacau (cacau, chocolate) - Café - Ração 	** Uma embalagem com aproximadamente 35 gramas de matriz e uma ampola de vidro com microrganismo liofilizado	10 a 1000	NMP/g	LST/EC (Caldo Lauril Sulfato Triptose/Caldo <i>E. coli</i>)
NMP de Coliformes totais	<ul style="list-style-type: none"> - Carne (bovina, frango, CMS) - Peixe - Lácteos (leite em pó, queijo) - Produtos de cacau (cacau, chocolate) - Café - Ração 		10 a 1000	NMP/g	<ul style="list-style-type: none"> - LST (Caldo Lauril Sulfato Triptose) - Simplate - SimPlate for Total Coliform & <i>E. coli</i> Color Indicator (CEC-CI)
NMP de Estafilococos coagulase positiva	<ul style="list-style-type: none"> - Leite em pó 		10 a 100.000	NMP/g	Giolitti/Cantoni (Caldo Modificado Giolitti e Cantoni)
Métodos sugeridos/equivalentes para ensaios : MICROBIOLÓGICOS QUALITATIVOS EM ALIMENTOS E BEBIDAS					
Parâmetro	Matriz	Volume/quantidade de amostra	Faixa de valores	Unidade de expressão de resultados	Métodos sugeridos/equivalentes

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

Detecção de Cronobacter spp	- Leite em pó - Fórmula infantil para lactentes	** Uma embalagem para cada item (A e B) com aproximadamente 12 gramas de matriz ou ** Uma embalagem para cada item (A e B) com aproximadamente 35 gramas de matriz e uma ampola de vidro com microrganismo liofilizado para cada item (A e B)	Mínimo 3 UFC/25 g	Presença/ Ausência em 25 g	Método molecular
Detecção de Enterobactérias	- Leite em pó - Óleo de soja	** Uma embalagem para cada item (A e B) com aproximadamente 12 gramas de matriz ou ** Uma embalagem para cada item (A e B) com aproximadamente 35 gramas de matriz e uma ampola de vidro com microrganismo liofilizado para cada item (A e B)	Mínimo 2 UFC/g	Presença/ Ausência por g	VRBG (Ágar Vermelho Violeta Bile com Glicose)
Detecção de <i>Escherichia coli</i> O157:H7	- Carne (frango, bovina, suína) - Frutas	** Uma embalagem para cada item (A e B) com aproximadamente 12 gramas de matriz ou ** Uma embalagem para cada item (A e B) com aproximadamente 35	Mínimo 3 UFC/25 g	Presença/ Ausência em 25 g	- BPW (Água Peptonada Tamponada)/SMAC-CT (Ágar MacConkey Sorbitol Telurito Cefixima) - RAPID'E. coli O157:H7 - MDS I Molecular Detection Assay - E. coli O157 (including H7))

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

		gramas de matriz e uma ampola de vidro com microrganismo liofilizado para cada item (A e B)			<ul style="list-style-type: none"> - MDS II (Molecular Detection Assay 2 - E. coli O157 (including H7)) - BAX E. coli O157:H7 MP(BAX System PCR Assay for E. coli O157:H7 MP) - BAX Real-Time PCR Assay E. coli O157:H7 - VIDAS UP E. coli O157 including H7 (ECPT)
Detecção de <i>Listeria monocytogenes</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Carne (bovina, frango, suína, CMS) <ul style="list-style-type: none"> - Peixe - Ração - Produtos de cacau (cacau, chocolate) <ul style="list-style-type: none"> - Doce de fruta - Lácteos (leite em pó, queijo) <ul style="list-style-type: none"> - Farinha (trigo) - Amendoim - Café 	<p>** Uma embalagem para cada item (A e B) com aproximadamente 12 gramas de matriz ou</p> <p>** Uma embalagem para cada item (A e B) com aproximadamente 35 gramas de matriz e uma ampola de vidro com microrganismo liofilizado para cada item (A e B)</p>	Mínimo 3 UFC/25 g	Presença/ Ausência em 25 g	<ul style="list-style-type: none"> - Caldo Demi-Fraser/ALOA (Ágar Listeria Ottaviani e Agosti) - Demi-Fraser/Palcam - Demi-Fraser/OXA(Oxford) - RAPID'L.mono (Detection)-BIO-RAD - MDS 3M Molecular Detection Assay 1 - Listeria monocytogenes - MDS 3M Molecular Detection Assay 2 - Listeria monocytogenes - BAX System PCR Assay L. monocytogenes 24E - BAX System RT PCR Assay Genus Listeria monocytogenes - GENE-UP Listeria monocytogenes - ViIDAS Listeria DUO (LDUO) - VIDAS Listeria monocytogenes 2 (LMO2 – with

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

					<p>enrichment step at 30°C)</p> <ul style="list-style-type: none"> - VIDAS Listeria monocytogenes 2 (LMO2 – with enrichment step at 37°C) - VIDAS Listeria monocytogenes Xpress (VIDAS LMX)
<p>Detecção de <i>Salmonella</i> Enteritidis</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Carne (frango) 	<p>** Uma embalagem para cada item (A e B) com aproximadamente 12 gramas de matriz ou ** Uma embalagem para cada item (A e B) com aproximadamente 35 gramas de matriz e uma ampola de vidro com microrganismo liofilizado para cada item (A e B)</p>	<p>Mínimo 3 UFC/25 g</p>	<p>Presença/ Ausência em 25 g</p>	<ul style="list-style-type: none"> - RVS/MKTTn/XLD(Caldo Rappaport-Vassiliadis Soja/Caldo Tetrionato Muller Kauffmann Novobiocina/Ágar Xilose Lisina Desoxicolato) - MicroSEQ <i>Salmonella</i> spp - RapidFinder <i>Salmonella</i> species, Typhimurium and Enteritidis Multiplex PCR Kit, Thermo Scientific - Check & Trace <i>Salmonella</i> - RVS(Caldo Rappaport-Vassiliadis Soja)/MKTTn(Caldo Tetrionato Muller Kauffmann Novobiocina)/Ágar MacConkey e/ou Ágar Verde Brilhante e/ou Ágar Hektoen e/ou Ágar Rambach
<p>Detecção de <i>Salmonella</i> spp.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Carne (bovina, frango, suína, CMS) - Peixe 	<p>** Uma embalagem para cada item (A e B) com</p>	<p>Mínimo 3 UFC/25 g</p>	<p>Presença/ Ausência em 25 g</p>	<ul style="list-style-type: none"> - RVS/MKTTn/XLD(Caldo Rappaport-Vassiliadis

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

	<ul style="list-style-type: none"> - Ovos - Ração - Mel - Produtos de cacau (cacau, chocolate) - Doce de fruta - Pó para preparo de alimentos (gelatina) - Formula infantil para lactantes - Produtos lácteos (leite em pó, queijo) - Frutas - Farinha (trigo) - Polpa de açaí - Amendoim - Ketchup - Óleo de soja - Café - Margarina 	<p>aproximadamente 12 gramas de matriz ou</p> <p>** Uma embalagem para cada item (A e B) com aproximadamente 35 gramas de matriz e uma ampola de vidro com microrganismo liofilizado para cada item (A e B)</p>			<p>Soja/Caldo Tetrionato Muller Kauffmann</p> <p>Novobiocina/Ágar Xilose Lisina Desoxicolato)</p> <ul style="list-style-type: none"> - MDA I - MDA II - VIDAS Easy <i>Salmonella</i> - VIDAS <i>Salmonella</i> – Dual selective enrichment (SLM) - VIDAS <i>Salmonella</i> – Single selective enrichment (SLM) - VIDAS Up <i>Salmonella</i> (SPT) - BAX System PCR Assay <i>Salmonella</i> spp - BAX System Real-Time PCR Assay for <i>Salmonella</i> spp
<p>Detecção de <i>Salmonella</i> spp.</p>	<p>Suco integral de fruta</p>	<p>** Uma embalagem para cada item (A e B) com aproximadamente 100 mL de matriz e uma ampola de vidro com microrganismo liofilizado para cada item (A e B)</p>	<p>Mínimo 3 UFC/25 g</p>	<p>Presença/ Ausência em 25 mL</p>	<ul style="list-style-type: none"> - RVS/MKTTn/XLD(Caldo Rappaport-Vassiliadis Soja/Caldo Tetrionato Muller Kauffmann Novobiocina/Ágar Xilose Lisina Desoxicolato) - MDA I - MDA II - VIDAS Easy <i>Salmonella</i> - VIDAS <i>Salmonella</i> – Dual selective enrichment (SLM) - VIDAS <i>Salmonella</i> – Single selective enrichment (SLM) - VIDAS Up <i>Salmonella</i> (SPT)

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

					<ul style="list-style-type: none"> - BAX System PCR Assay <i>Salmonella</i> spp - BAX System Real-Time PCR Assay for <i>Salmonella</i> spp
<p>Detecção de <i>Salmonella</i> Typhimurium</p>	<p>- Carne (frango)</p>	<p>** Uma embalagem para cada item (A e B) com aproximadamente 12 gramas de matriz ou ** Uma embalagem para cada item (A e B) com aproximadamente 35 gramas de matriz e uma ampola de vidro com microrganismo liofilizado para cada item (A e B)</p>	<p>Mínimo 3 UFC/25 g</p>	<p>Presença/ Ausência em 25 g</p>	<ul style="list-style-type: none"> - RVS/MKTTn/XLD(Caldo Rappaport-Vassiliadis Soja/Caldo Tetracionato Muller Kauffmann Novobiocina/Ágar Xilose Lisina Desoxicolato) - MicroSEQ <i>Salmonella</i> spp - RapidFinder <i>Salmonella</i> species, Typhimurium and Enteritidis - Multiplex PCR Kit, Thermo Scientific - Check & Trace <i>Salmonella</i> - RVS(Caldo Rappaport-Vassiliadis Soja)/MKTTn(Caldo Tetracionato Muller Kauffmann Novobiocina)/Ágar MacConkey e/ou Ágar Verde Brilhante e/ou Ágar Hektoen e/ou Ágar Rambach
<p>Detecção de <i>E. coli</i> produtora de enterotoxinas (STEC's) não-O157</p>	<p>- Carne (bovina)</p>	<p>** Uma embalagem para cada item (A e B) com aproximadamente 12 gramas de matriz ou ** Uma embalagem para cada item (A e B) com</p>	<p>Mínimo 3 UFC/25 g</p>	<p>Presença/ Ausência em 25 g</p>	<ul style="list-style-type: none"> - MDS - PCR

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

		aproximadamente 35 gramas de matriz e uma ampola de vidro com microrganismo liofilizado para cada item (A e B)			
Métodos sugeridos/equivalentes para ensaios : MICROBIOLÓGICOS QUANTITATIVOS EM ÁGUA					
Parâmetro	Matriz	Volume/quantidade de amostra	Faixa de valores	Unidade de expressão de resultados	Métodos sugeridos/equivalentes
Contagem de Bactérias heterotróficas	Água	** Uma ampola de vidro contendo o microrganismo liofilizado, para cada parâmetro.	- 10 a 1.000 e - 100 a 100.000	UFC/mL	PCA (Ágar Padrão para Contagem)
Contagem de Bactérias mesófilas a 36 °C	Água		- 10 a 1.000 e - 100 a 100.000	UFC/mL	Ágar Extrato de Levedura
Contagem de Bactérias mesófilas a 22 °C	Água		- 10 a 1.000 e - 100 a 100.000	UFC/mL	Ágar Extrato de Levedura
Contagem de Bolores e Leveduras	Água		- 10 a 1.000 e - 100 a 100.000	UFC/100 mL	ágar Saboraud dextrose
Contagem de <i>Clostridium perfringens</i>	Água		- 10 a 1.000 e - 100 a 100.000	UFC/100 mL	TSC (Ágar Triptose Sulfito Cicloserina)
Contagem de Coliformes Totais	Água		** Uma ampola de vidro contendo o microrganismo	- 10 a 1.000 e - 100 a 100.000	UFC/100 mL

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

		liofilizado, para cada parâmetro.			- RAPID'E.coli 2 + Supplement Water Testing-BIO_RAD - Colilert-18/Quanti-Tray or Quanti-Tray 2000
Contagem de Enterococos	Água		- 10 a 1.000 e - 100 a 100.000	UFC/100 mL	m-Enterococcus (Ágar Slanetz e Bartley)
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	Água		- 10 a 1.000 e - 100 a 100.000	UFC/100 mL	- CCA(Ágar Coliforme Cromogênico) - TTC(Ágar Lactose TTC com Tergitol 7) - RAPID'E.coli 2 + Supplement Water Testing-BIO_RAD - MLGA - Colilert-18/Quanti-Tray or Quanti-Tray 2000
Contagem de <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Água		- 10 a 1.000 e - 100 a 100.000	UFC/100 mL	- m-PAC Ágar <i>Pseudomonas</i> - Ágar <i>Pseudomonas</i> CN - RAPID'P. aeruginosa-BIO-RAD
NMP de Coliformes termotolerantes a 45 °C	Água		10 a 1.000	NMP/100 mL	LST/EC (Caldo Lauril Sulfato Triptose/Caldo <i>E. coli</i>)
NMP de Coliformes totais	Água		10 a 1.000	NMP/100 mL	- LST/VB(Caldo Lauril Sulfato Triptose/Caldo Verde Brilhante Bile Lactose) - Colilert-18/Quanti-Tray or Quanti-Tray 2000

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

NMP de <i>Escherichia coli</i>	Água	** Uma ampola de vidro contendo o microrganismo liofilizado, para cada parâmetro.	10 a 1.000	NMP/100 mL	- LST/EC(Caldo Lauril Sulfato Triptose/Caldo <i>E. coli</i>) - Colilert-18/Quanti-Tray or Quanti-Tray 2000
NMP de <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Água		10 a 1.000	NMP/100 mL	- Caldo Asparagina/Ágar Acetamida - Pseudalert/Quanti-Tray
Métodos sugeridos/equivalentes para ensaios : MICROBIOLÓGICOS QUALITATIVOS EM ÁGUA					
Parâmetro	Matriz	Volume/quantidade de amostra	Faixa de valores	Unidade de expressão de resultados	Métodos sugeridos/equivalentes
Detecção de Esporos de <i>Clostridium perfringens</i>	Água mineral	** Um frasco contendo 500 mL de matriz para cada item (A e B) e uma ampola de vidro com microrganismo liofilizado para cada item (A e B), para cada parâmetro	Mínimo 1 UFC/50 mL	Presença/ Ausência em 50 mL	TSC
Detecção de Coliformes Totais	Água mineral		Mínimo 1 UFC/250 mL	Presença/ Ausência em 250 mL	- Colilert-18/Quanti-Tray or Quanti-Tray 2000 - MF/CCA (Ágar Coliforme Cromogênico) - MF/TTC (Ágar Lactose TTC com Tergitol 7) RAPID'E.coli+SW
Detecção de <i>Enterococcus</i>	Água mineral		Mínimo 1 UFC/250 mL	Presença/ Ausência em 250 mL	MF mEnterococcus
Detecção de <i>Escherichia coli</i>	Água mineral		Mínimo 1 UFC/250 mL	Presença/ Ausência em 250 mL	- NMP/LST35/Ec44 - MF/CCA - MF/TTC - Colilert - Ec-MUG - MF/m-ENDO
Detecção de <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Água mineral		Mínimo 1 UFC/250 mL	Presença/ Ausência em 250 mL	- MF/mPAC - MF/CMP - RAPID'Pseudomonas

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

Detecção de <i>Escherichia coli</i>	Água	** Uma ampola de vidro com microrganismo liofilizado para cada item (A e B), para cada parâmetro	Mínimo 1 UFC/100 mL	Presença/ Ausência em 100 mL	- Colilert-18/Quanti-Tray or Quanti-Tray 2000; CCA (Ágar Coliforme Cromogênico) - TTC (Ágar Lactose TTC com Tergitol 7) - RAPID'E.coli 2 + Supplement Water Testing-BIO_RAD - MLGA
Detecção de Coliformes termotolerantes	Água		Mínimo 1 UFC/100 mL	Presença/ Ausência em 100 mL	LST/EC (Caldo Lauril Sulfato Triptose/Caldo <i>E. coli</i>)
Detecção de Coliformes Totais	Água		Mínimo 1 UFC/100 mL	Presença/ Ausência em 100 mL	- Colilert-18/Quanti-Tray or Quanti-Tray 2000 - CCA (Ágar Coliforme Cromogênico) - TTC (Ágar Lactose TTC com Tergitol 7) - RAPID'E.coli 2 + Supplement Water Testing-BIO_RAD
Detecção de <i>Clostridium perfringens</i>	Água		Mínimo 1 UFC/100 mL	Presença/ Ausência em 100 mL	TSC (Ágar Triptose Sulfito Cicloserina)
Detecção de <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Água		Mínimo 1 UFC/100 mL	Presença/ Ausência em 100 mL	- m-PAC Ágar Pseudomonas - Ágar Pseudomonas CN - RAPID'P. aeruginosa-BIO-RAD
Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Água		Mínimo 1 UFC/100 mL	Presença/ Ausência em 100 mL	- RVS/MKTTn/XLD (Caldo Rappaport-Vassiliadis Soja/Caldo Tetrationato Muller Kauffmann)

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

Métodos sugeridos/equivalentes para ensaios : MICROBIOLÓGICOS QUALITATIVOS EM AMOSTRAS AMBIENTAIS					
Parâmetro	Matriz	Volume/quantidade de amostra	Faixa de valores	Unidade de expressão de resultados	Métodos sugeridos/equivalentes
Detecção de <i>Salmonella</i> Typhimurium	Swab de arrasto	** Uma embalagem contendo pro-pé para cada item (A e B) e uma ampola de vidro com microrganismo liofilizado para cada item (A e B), para cada parâmetro	Mínimo 3 UFC/g	Presença/Ausência	<ul style="list-style-type: none"> - MicroSEQ <i>Salmonella</i> spp - RapidFinder <i>Salmonella</i> species, Typhimurium and Enteritidis Multiplex PCR Kit, Thermo Scientific - Check & Trace <i>Salmonella</i> - RVS(Caldo Rappaport-Vassiliadis Soja)/MKTTn(Caldo Tetrionato Muller Kauffmann Novobiocina)/Ágar MacConkey e/ou Ágar Verde Brilhante e/ou Ágar Hektoen e/ou Ágar Rambach
Detecção de <i>Salmonella</i> Enteritidis	Swab de arrasto		Mínimo 3 UFC/g	Presença/Ausência	<ul style="list-style-type: none"> - MicroSEQ <i>Salmonella</i> spp - RapidFinder <i>Salmonella</i> species, Typhimurium and Enteritidis Multiplex PCR Kit, Thermo Scientific - Check & Trace <i>Salmonella</i> - RVS(Caldo Rappaport-Vassiliadis Soja)/MKTTn(Caldo

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

					Tetrationato Muller Kauffmann Novobiocina)/Ágar MacConkey e/ou Ágar Verde Brilhante e/ou Ágar Hektoen e/ou Ágar Rambach
Detecção de <i>Salmonella Pullorum</i>	Swab de arrasto	** Uma embalagem contendo pro-pé para cada item (A e B) e uma ampola de vidro com microrganismo liofilizado para cada item (A e B), para cada parâmetro	Mínimo 3 UFC/g	Presença/ Ausência	- RVS(Caldo Rappaport-Vassiliadis Soja)/MKTTn(Caldo Tetrionato Muller Kauffmann Novobiocina)/Ágar MacConkey e/ou Ágar Verde Brilhante e/ou Ágar Hektoen e/ou Ágar Rambach - Check & Trace <i>Salmonella</i>
Detecção de <i>Salmonella Gallinarum</i>	Swab de arrasto		Mínimo 3 UFC/g	Presença/ Ausência	- RVS(Caldo Rappaport-Vassiliadis Soja)/MKTTn(Caldo Tetrionato Muller Kauffmann Novobiocina)/Ágar MacConkey e/ou Ágar Verde Brilhante e/ou Ágar Hektoen e/ou Ágar Rambach - Check & Trace <i>Salmonella</i>
Detecção de <i>Salmonella spp</i>	Swab de superfície	** Uma embalagem contendo esponja, com o microrganismos liofilizados, para cada	Mínimo 3 UFC/g	Presença/ Ausência	- RVS/MKTTn/XLD(Caldo Rappaport-Vassiliadis Soja/Caldo Tetrionato Muller Kauffmann

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

		item (A e B), para cada parâmetro			<p>Novobiocina/Ágar Xilose Lisina Desoxicolato)</p> <ul style="list-style-type: none"> - MDA I - MDA II - VIDAS Easy <i>Salmonella</i> - VIDAS <i>Salmonella</i> – Dual selective enrichment (SLM) - VIDAS <i>Salmonella</i> – Single selective enrichment (SLM) - VIDAS Up <i>Salmonella</i> (SPT) - BAX System PCR Assay <i>Salmonella</i> spp - BAX System Real-Time PCR Assay for <i>Salmonella</i> spp
Detecção de <i>Listeria</i> sp	Swab de superfície		Mínimo 3 UFC/g	Presença/Ausência	<ul style="list-style-type: none"> - RVS/MKTTn/XLD(Caldo Rappaport-Vassiliadis Soja/Caldo Tetratationato Muller Kauffmann Novobiocina/Ágar Xilose Lisina Desoxicolato) - MDA II - VIDAS Easy <i>Salmonella</i> - VIDAS <i>Salmonella</i> – Dual selective enrichment (SLM) - VIDAS <i>Salmonella</i> – Single selective enrichment (SLM) - VIDAS Up <i>Salmonella</i> (SPT) - BAX System PCR Assay <i>Salmonella</i> spp

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

					- BAX System Real-Time PCR Assay for <i>Salmonella</i> spp
Detecção de <i>Listeria monocytogenes</i>	Swab de superfície	** Uma embalagem contendo esponja, com o microrganismos liofilizados, para cada item (A e B), para cada parâmetro	Mínimo 3 UFC/g	Presença/Ausência	- RVS/MKTTn/XLD(Caldo Rappaport-Vassiliadis Soja/Caldo Tetrationato Muller Kauffmann Novobiocina/Ágar Xilose Lisina Desoxicolato) - MDA I - MDA II - VIDAS Easy <i>Salmonella</i> - VIDAS <i>Salmonella</i> – Dual selective enrichment (SLM) - VIDAS <i>Salmonella</i> – Single selective enrichment (SLM) - VIDAS Up <i>Salmonella</i> (SPT) - BAX System PCR Assay <i>Salmonella</i> spp - BAX System Real-Time PCR Assay for <i>Salmonella</i> spp

Métodos sugeridos/equivalentes para ensaios : MICROBIOLÓGICOS QUANTITATIVOS EM AMOSTRAS AMBIENTAIS

Parâmetro	Matriz	Volume/quantidade de amostra	Faixa de valores	Unidade de expressão de resultados	Métodos sugeridos/equivalentes
Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i>	swab de superfície	** Uma embalagem contendo uma esponja com microrganismos liofilizados, para cada parâmetro	10 a 100.000	UFC/mL	- PetrifilmSTX - BP
Contagem de Enterobactérias	swab de superfície		10 a 100.000	UFC/mL	- PetrifilmEB - VRBG
Contagem de Coliformes totais	swab de superfície		10 a 100.000	UFC/mL	- PetrifilmEC - VRBA

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

Contagem de <i>Escherichia coli</i>	swab de superfície		10 a 100.000	UFC/mL	- PetrifilmEC - VRBA35/Ec45
Contagem de Bolores e Leveduras	swab de superfície		10 a 100.000	UFC/mL	- DRBC - Petrifilm YM
Contagem de Bacterias aerobias mesófilas	swab de superfície		10 a 100.000	UFC/mL	- Plate Cont Agar (PCA) - PetrifilmAC

Métodos sugeridos/equivalentes para ensaios : MICROBIOLÓGICOS QUANTITATIVOS EM AR AMBIENTE (Exposição de placas)

Parâmetro	Matriz	Volume/quantidade de amostra	Faixa de valores	Unidade de expressão de resultados	Métodos sugeridos/equivalentes
Contagem de Bolores e Leveduras	Ar ambiente (Exposição de placas)	Uma ampola de vidro com microrganismo liofilizado para cada parâmetro	0 a 100	UFC	- Agar Dicloran Rosa Bengala Cloranfenicol Base - Ágar Batata Dextrose (BDA_
Contagem de bactérias mesófilas					- Plate Cont Agar (PCA)

Métodos sugeridos/equivalentes para ensaios : MICROBIOLÓGICOS QUALITATIVOS EM COSMÉTICOS

Parâmetro	Matriz	Volume/quantidade de amostra	Faixa de valores	Unidade de expressão de resultados	Métodos sugeridos/equivalentes
Detecção de <i>Salmonella</i> spp	- Sabonete liquido - Talco em pó	** Uma embalagem contendo aproximadamente 20 gramas de matriz para cada item (A e B) e uma ampola de vidro com microrganismo liofilizado para cada item (A e B), para cada parâmetro	Mínimo 3 UFC/10 mL	Presença/ Ausência em 10 mL/g	RVs/XLD (Caldo Rappaport-Vassiliadis Soja/Ágar Xilose Lisina Desoxicolato)
Detecção de <i>Staphylococcus aureus</i>	- Sabonete liquido - Talco em pó		Mínimo 3 UFC/10 mL	Presença/ Ausência em 10 mL/g	CCS/ASM (Caldo Caseína de Soja/Ágar Sal Manitol)
Detecção de <i>E. coli</i>	- Sabonete liquido - Talco em pó		Mínimo 3 UFC/10 mL	Presença/ Ausência em 10 mL/g	CCS/CMC/AMC (Caldo Caseína de Soja/ Caldo MacConkey/Ágar MacConkey)

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

Detecção de <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	- Sabonete liquido		Mínimo 3 UFC/10 mL	Presença/ Ausência em 10 mL/g	CFC Ágar Cefalotina Fusidato Ceftrimida)
Métodos sugeridos/equivalentes para ensaios : MICROBIOLÓGICOS QUANTITATIVOS EM COSMÉTICOS					
Parâmetro	Matriz	Volume/quantidade de amostra	Faixa de valores	Unidade de expressão de resultados	Métodos sugeridos/equivalentes
Contagem de Microrganismos mesófilos aeróbios totais	- Sabonete liquido - Talco em pó	** Uma embalagem com aproximadamente 35 gramas de matriz e uma ampola de vidro com microrganismo liofilizado	10 a 100.000	UFC/g ou UFC/mL	ACS/ASD (Ágar Caseína de Soja/Ágar Sabouraud-dextrose)
Métodos sugeridos/equivalentes para ensaios : FÍSICO-QUÍMICOS EM ALIMENTOS					
Parâmetro	Matriz	Volume/quantidade de amostra	Faixa de valores	Unidade de expressão de resultados	Métodos sugeridos/equivalentes
Acidez	Gelatina	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	* Todos	g/100 g	Titulométrico
Acidez (SAN)	Lácteos (manteiga)	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Mín. de 0,1	mmol/100 g	Titulométrico
Acidez Ácido láctico	Lácteos (creme de leite, nata, Leite em pó)	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Mín. 0,05	g/100 g de ac. láctico	Titulométrico
	Lácteos (leite fluido)	*** Uma embalagem com aproximadamente 100 mL de matriz	Min. 0,01	g/100 mL	
Acidez ácido oleico	- Gordura - Óleo vegetal	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	0,1 a 5%	%	Titulométrico

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

Acidez álcool solúvel	Farinha de trigo	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Todos*	%	Titulométrico
Acidez graxa	Farinha de trigo	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Todos*	mg KOH/100 g	Titulométrico
Acidez titulável	- Doce de frutas - Suco integral de frutas	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas ou 100 mL de matriz	Todos*	%	Titulométrico
Acidez titulável	Polpa de açaí	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Todos*	%	Volumétrico
Acidez total	Frutas	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Todos*	g/100 g	Titulométrico
	Suco de frutas	*** Uma embalagem com aproximadamente 100 mL de matriz	Todos*	%	Acidimétrico
	Refrigerante		Todos*	g/100 mL	Titulométrico
	Vinho		Todos*	mEq/L	Titulométrico
Acidez total (meq/kg)	Mel	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Min. 12	mEq/kg	Titulométrico
Acidez volátil	Kombucha	*** Uma embalagem com aproximadamente 100 mL de matriz	Todos*	mEq/L	Titulométrico
Acidez volátil bruta	Cachaça	*** Uma embalagem com aproximadamente 100 mL de matriz	Todos*	g/100 mL em ácido acético	Titulométrico
	Vinho		Todos*	mEq/L	
Ácido benzoico	Homogeneizado de peixe	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Min. 0,002	g/100 g	Cromatográfico (HPLC)

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

Ácido sórbico	- Homogeneizado de peixe - Lácteos (doce de leite)	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Mín. 0,003	g/100 g	Cromatográfico (HPLC)
Ácidos graxos totais	Ração	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	10 - 60	g/100 g	Gravimétrico
Açúcares totais	Frutas	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas ou 100 mL de matriz	Todos*	g/100 g	Cromatográfico (HPLC)
	Refrigerante		Todos*	g/100 mL	Titulométrico
	Vinho		Todos*	g/L em Glicose	Titulométrico (Lane-eynon)
	Cachaça		Todos*	g/L em Sacarose	
Amido qualitativo	- Homogeneizado de carne - Lácteos (leite fluido, leite em pó, queijo)	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas ou 10 mL (leite fluido) de matriz	3 – 5 %	Positivo (+) / Negativo (-)	Reação de cor - Lugol
Amido qualitativo	- Lácteos (leite fluido, leite em pó, queijo)	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas ou 10 mL (leite fluido) de matriz	0,2 – 0,5 %	Positivo (+) / Negativo (-)	Reação de cor - Lugol
Amido quantitativo	Homogeneizado de carne	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Mín. 1,0	g/100 g	- Espectrofotométrico - Titulométrico (Lane - Eynon)
	Produtos lácteos (doce de leite)		Mín. 1,0	%	Titulométrico (Lane – Eynon)
	Biscoito		Todos*	%	Titulométrico (Lane – Eynon)
Atividade de água	- Homogeneizado de carne - Homogeneizado de peixe - Alimentos para animais (ração)	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Mín.0,328	aw	Ponto de orvalho

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

	- Lácteos (Leite em pó, queijo) - Biscoito - Farinha de trigo - Pó para preparo de alimentos (gelatina)				
Cadaverina	- Homogeneizado de carne - Homogeneizado de peixe - Lácteos (queijo)	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	2 - 40	mg/kg	Cromatográfico
Cálcio (Base seca)	Homogeneizado de carne	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Min. 0,1	g/100 g	Titulométrico
Carboidratos totais	Homogeneizado de carne	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Mín. 1,0	g/100 g	Espectrofotométrico
Cinzas	Vinho	*** Uma embalagem com aproximadamente 100 mL de matriz	Todos*	g/L	Gravimétrico (temperatura de < 500 °C)
Cinzas de Especiarias	Pimenta	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Todos*	g/100 g	Gravimétrico (temperatura de < 550 °C)
Cinzas insolúveis em ácido clorídrico a 10%	Farinha de trigo	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Todos*	g/100 g	Titulométrico
Cinzas Insolúveis em HCL	- Chá - Erva mate	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Todos*	g/100 g	Titulométrico

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

Cloreto de sódio (NaCl)	- Homogeneizado de carne - Liofilizado de carne - Homogeneizado de peixe - Liofilizado de peixe - Lácteos (queijo, manteiga) - Margarina - Pó para preparo de alimentos (gelatina) - Pimenta	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Mín. 0,1	g/100 g	- Volhard - Analisador de cloretos - Potenciométrico - Argentométrico - Mohr
	Sal		Todos*	g/100 g	Titulométrico
Cloretos	Vinho	*** Uma embalagem com aproximadamente 100 mL de matriz	Todos*	g/l (NaCl)	Titulométrico
Cloretos (qualitativo)	Lácteos (Leite fluido)	*** Uma embalagem com aproximadamente 10 mL de matriz	Mín. 0,5 %	Positivo (+) / Negativo (-)	Reação de cor
Densidade	Ovos	Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz, a ser reconstituída conforme instruções da rodada.	1 -1,1	g/mL	Densimetria
Densidade Relativa	Vinho	*** Uma embalagem com aproximadamente 1000 mL de matriz	Todos*	-	Densimetria eletrônica
Densidade relativa a 15 °C	Lácteos (Leite fluido)	*** Uma embalagem com aproximadamente 1000 mL de matriz	0,101 a 0,11 g/mL	g/mL	- Tubo oscilante em forma de U - Densimetria
Determinação da Cor por Espectrofotometri	Açúcar	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Todos*	IU	Espectrofotométrico

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

a pelo método MOPS					
Determinação de Bases Voláteis Totais (BVT)	Homogeneizado de peixe	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Todos*	mg de N/100 g	Titulométrico
Digestibilidade proteína com pepsina 0,02% no sobrenadante	Ração	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	0,2 - 1,5	g/100 g	Titulométrico
Extrato seco desengordurado	Lácteos (Leite fluido)	*** Uma embalagem com aproximadamente 100 mL de matriz	Mín. 1,0	g/100 g	Cálculo
Extrato seco total	Lácteos (Leite fluido)	*** Uma embalagem com aproximadamente 100 mL de matriz	Mín. 0,09	g/100 g	Gravimétrico
Fibra alimentar total	- Farelo de soja - Farinha (milho, trigo) - Homogeneizado de carne - Massas alimentícias (pão) - Ração	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Mín. 0,60	g/100 g	Gravimétrico
Glicídios Não Redutores em sacarose	- Produtos de cacau (chocolate) - Biscoito - Açúcar - Doce de frutas - Suco integral de frutas	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas ou 200 mL de matriz	Todos*	%	Titulométrico (Lane - Eynon)
Glicídios Redutores em glicose	- Produtos de cacau (chocolate) - Biscoito - Açúcar - Doce de frutas - Suco integral de frutas	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas ou 200 mL de matriz	Todos*	%	Titulométrico (Lane - Eynon)
Glúten	Farinha de trigo	*** Uma embalagem com proximadamente 40 gramas de matriz	Todos*	g/100 g	Gravimétrico

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

Grau alcóolico real à 20°C	- Cachaça - Vinho	*** Uma embalagem com aproximadamente 100 mL de matriz	Todos *	% (v/v) à 20 °C	Densimetria
Hidroxirolina	Homogeneizado de carne	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	0,15 a 10	g/100 g	Espectrofotométrico
Histamina	Homogeneizado de peixe	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	2 - 40	mg/kg	Cromatográfico (HPLC)
Índice crioscópico	Lácteos (Leite fluido)	*** Uma embalagem com aproximadamente 100 mL gramas de matriz	Mín. -0,408	°C	Crioscópico
Índice de peróxido	- Alimentos para animais (ração) - Gordura - Óleo vegetal	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Todos*	meq O ₂ /Kg de gordura	Titulométrico
Iodo adicionado na forma de iodato	Sal	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	1 - 20	mg/kg	Titulométrico
Lactose	Lácteos (leite em pó, leite fluido)	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas ou 100 mL de matriz	Mín. 2,0	%	- Cromatográfico (HPLC) - Espectroscopia no infravermelho por transformada de Fourier (FTIR) - Titulométrico (Lane - Eynon)
	Lácteos (iogurte)			g/100 g	- Cromatográfico (HPLC)
Lipídios (Gordura)	- Homogeneizado de carne - Homogeneizado de peixe - Liofilizado de carne - Liofilizado de peixe	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Mín. 3,0	g/100 g	- Soxhlet - Hidrolise ácida e Soxhlet - Butirométrico (Gerber)

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

					- Espectroscopia no infravermelho próximo (NIR) - Nuclear magnetic resonance (NMR)
	Alimentos para animais (ração)	*** Uma embalagem com proximadamente 40 gramas de matriz	Todos*	g/kg	Extração ácida
	Alimentos para animais (farinha de carne)		Todos*	g/100 g	Extração ácida
	Lácteos (Leite fluido, leite em pó, queijo)		Mín. 0,1	g/100 g	- Espectroscopia na região do Infravermelho médio (FTMIR) - Butirométrico (Gerber) - Rose Gottlieb - Espectroscopia na região do Infravermelho próximo (NIR)
	Lácteos (doce de leite, leite condensado, creme de leite, nata)		Mín. 0,2	g/100 g	Rose Gottlieb
	Gelado comestível		Todos*	g/100 g	
	Ovos e derivados		30 - 50	g/100 g	Soxhlet
	Produtos de cacau (cacau, chocolate)		Todos*	g/100 g	
	Biscoito		Todos*	g/100 g	
	Gelatina		Todos*	g/100 g	
	Pimenta		Todos*	g/100 g	
	Alimentos para animais (ração, farinha de carne)		Todos*	g/kg	Gravimétrico
	- Margarina - Massas alimentícias (pão)		Todos*	g/100 g	

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

Metanol	Vinho	*** Uma embalagem com aproximadamente 200 mL de matriz	Todos*	mg/L	Espectrofotometria UV
Nitrito de Sódio	Homogeneizado de carne	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	20-200	mg/kg	- Espectrofotométrico - Cromatográfico (Cromatografia de íons)
Nitrato de Sódio	Homogeneizado de carne	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	20-100	mg/kg	- Espectrofotométrico - Cromatográfico (HPLC) - Cromatográfico (Cromatografia de íons)
Partículas queimadas	Leite em pó	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Disco A a C	-	Comparação visual
Peroxidase	Leite fluido	*** Uma embalagem com aproximadamente 10 mL de matriz	Todos*	Positivo (+) / Negativo (-)	Reação de cor
pH	- Homogeneizado de carne - Homogeneizado de peixe - Leite fluido - Soro de leite em pó - Pimenta - Vinho - Ovos e derivados	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas ou 200 mL de matriz	2 a 12	pH a 20 °C	Potenciométrico
	- Lácteos (queijo) - Produtos de cacau (cacau) - Doce de frutas - Café - Suco integral de fruta - Pó para preparo de referescos - Pó para preparo de alimentos (gelatina) - Kombucha - Água de coco - Polpa de açaí	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas ou 200 mL de matriz	2 a 12	pH a 25 °C	

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

Potássio	Água de coco	*** Uma embalagem com aproximadamente 200 mL de matriz	0,05-5	mg/L	Espectrometria de absorção atômica (ICP - OES)
Proteína (N x fator)	- Homogeneizado de carne - Homogeneizado de peixe - Liofilizado de carne - Liofilizado de peixe - Alimentos para animais (ração, farinha de carne) - Farinha (trigo, milho) - Farelo de soja	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	20 - 50	g/100 g	- Kjeldahl - Espectroscopia na região do Infravermelho próximo (NIR) - Combustão – DUMAS
	Lácteos (Leite fluido, Leite em pó, Soro de leite em pó)	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas ou 100 mL de matriz	3 - 27	g/100 g	-Kjeldahl - Espectroscopia na região do Infravermelho médio (FTMIR)
	Lácteos (iogurte)	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	8 - 20	g/100 g	- Kjeldahl
	Produtos de cacau (cacau, chocolate)		27 - 36	g/100 g	Kjeldahl
	- Biscoito - Massas alimentícias (pão)		Todos *	g/100 g	
	- Gelado comestível		2 a 10	g/100 g	
	Aditivos alimentares (fermento químico seco)		36 - 50	g/100 g	
	Doce de frutas		0,4 - 2	g/100 g	
	Gelatina		2 a 10	g/100 g	
	Pimenta		Todos*	g/100 g	

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

	Suco integral de frutas	*** Uma embalagem com aproximadamente 100 mL de matriz	1 a 8	g/100 g	
	Polpa de açaí	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	0,8 - 7	g/100 g	
	Produtos lácteos (queijo, doce de leite, leite condensado)	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	7 - 27	g/100 g	
Proteína em ESD	Soro de leite em pó	*** Uma embalagem com proximadamente 40 gramas de matriz	20 - 40	g/100 g	Kjeldahl
Proteína do ESD	Lácteos (Leite em pó)	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Min. 34	g/100 g	Cálculo
Putrescina	- Homogeneizado de carne - Homogeneizado de peixe - Lácteos (Queijo)	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	2 - 40	mg/kg	Cromatográfico
Relação umidade/proteína (cálculo)	Homogeneizado de carne	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	2 – 6	g/100 g	Cálculo

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

<p>Resíduo mineral fixo (Cinzas)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Homogeneizado de carne - Liofilizado de carne - Homogeneizado de peixe - Liofilizado de peixe - Ovos e derivados - Lácteos (Leite fluido, Leite em pó, queijo, doce de leite, iogurte) <ul style="list-style-type: none"> - Alimentos para animais (ração, farinha de carne) - Mel - Produtos de cacau (cacau, chocolate) <ul style="list-style-type: none"> - Biscoito - Doce de fruta - Pó para preparo de alimentos (gelatina) <ul style="list-style-type: none"> - Farinha de trigo - Farelo de soja - Café - Chá - Erva mate - Suco integral de frutas <ul style="list-style-type: none"> - Açúcar - Massas alimentícias (pão) - Aditivos alimentares (fermento químico seco) 	<p>*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas ou 100 mL de matriz</p>	<p>Mín. 0,08</p>	<p>g/100 g</p>	<p>Gravimétrico</p>
--------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------	------------------	----------------	---------------------

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

Sacarose (qualitativo)	Leite fluido	*** Uma embalagem com aproximadamente 10 mL de matriz	Min. 0,5 %	Positivo (+) / Negativo (-)	- Reação de cor - Reflectométrico
Sódio	- Homogeneizado de carne - Homogeneizado de peixe	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	200 a 400	mg de Na/100 g	Espectrometria de absorção atômica
Sódio	Água de coco	*** Uma embalagem com aproximadamente 100 mL de matriz	1 - 50	mg/L	Espectrometria de absorção atômica (ICP-OES)
Sólidos insolúveis	Doce de frutas	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Todos *	%	Gravimétrico
Sólidos não gordurosos	Manteiga	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	1 - 4	g/100 g	Gravimétrico
Sólidos solúveis em ° Brix	Suco integral de frutas	*** Uma embalagem com aproximadamente 100 mL de matriz	Todos*	° Brix	Refratométrico
Sólidos solúveis em ° Brix	Água de coco	*** Uma embalagem com aproximadamente 100 mL de matriz	Todos*	° Brix a 20 °C	Refratométrico
Sólidos totais	- Ovos e derivados - Manteiga - Gelado comestível - Doce de frutas	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Todos*	g/100 g	Gravimétrico
Solubilidade Proteica em KOH	Farelo de soja	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	30 - 80	%	Cálculo
Substâncias redutoras voláteis (Álcool etílico)	Leite fluido	*** Uma embalagem com aproximadamente 250 mL de matriz	Min. 0,02%	Positivo (+) / Negativo (-)	Reação de cor
Substância voláteis	Lácteos (iogurte)	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	50 - 80	g/100 g	Gravimétrico

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

Sulfatos Qualitativo	Vinho	*** Uma embalagem com aproximadamente 250 mL de matriz	-	Positivo (+) / Negativo (-)	Turvação
Textura	Doce de frutas	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	-	g/100 g	Extrusão
Tiramina	- Homogeneizado de carne - Homogeneizado de peixe - Lácteos (Queijo)	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	2 - 40	mg/kg	Cromatográfico
Umidade	- Homogeneizado de carne - Liofilizado de carne - Homogeneizado de peixe - Liofilizado de peixe	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Mín 0,16	g/100 g	- Gravimétrico (Secagem em estufa) - Espectroscopia na região do Infravermelho próximo (NIR) - Gravimétrico (Aquecimento a peso constante) - Microondas
	- Alimentos para animais (ração, farinha de carne)	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	2 - 14	g/100 g	- Gravimétrico (Secagem em estufa) - Analisador de umidade automático - Gravimétrico (Aquecimento a peso constante) - Gravimétrico (Estufa a vácuo)
	Produtos lácteos (queijo, leite em pó, manteiga, leite condensado, doce de leite, soro de leite em pó)	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Mín 0,16	g/100 g	- Gravimétrico (Secagem em estufa) - Gravimétrico (Aquecimento a peso constante)
	Produtos de cacau (cacau, chocolate)		5 - 12	g/100 g	
	Biscoito		Todos*	g/100 g	
	Sal		Todos*	g/100 g	
	Gordura		Mín 0,16	g/100 g	
Óleo vegetal	Mín 0,16	g/100 g			

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

	Margarina		Todos*	g/100 g	
	Doce de frutas		Todos*	g/100 g	
	Gelatina		Todos*	g/100 g	
	Farinha (trigo, milho)		9 - 13	g/100 g	
	Farelo de soja		5 - 14	g/100 g	
	Pimenta		Todos*	g/100 g	
	Chá		Todos*	g/100 g	- Gravimétrico (Secagem em estufa)
	Erva mate		Todos*	g/100 g	- Gravimétrico (Aquecimento a peso constante)
	Café		2 - 10	g/100 g	
	- Massas alimentícias (pão) - Aditivos alimentares (fermento químico seco)		2 - 10	g/100 g	Gravimétrico
Umidade por Secagem em Estufa a 105 °C	Açúcar	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 gramas de matriz	Todos*	%	Gravimétrico
Métodos sugeridos/equivalentes para ensaios : FÍSICO-QUÍMICOS EM ÁGUA					
Parâmetro	Matriz	Volume/ quantidade de amostra	Faixa de valores	Unidade de expressão de resultados	Métodos sugeridos/equivalentes
Condutividade	Água tratada	****	100 – 350	µS/Cm	Conductimétrico
pH			2 -14	pH a 25 °C	Potenciométrico
Alcalinidade Total			2,50 - 40	mg/LCaCO ₃	Titulometria Potenciométrica
Nitrato - N			0,10 - 30	mg/L N	- Cromatografia iônica - Espectrofotometria - Íon seletivo
Fosfato Total	Água tratada	****	0,10 - 30	mg/L P- PO ₄	- Cromatografia iônica

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

					- Espectrofotométrico/colorimétrico
Cloreto			0,10 - 30	mg/L Cl	- Cromatografia iônica - Titulação colorimétrica - Ion seletivo
Fluoreto			0,10 - 30	mg/LF	- Cromatografia iônica - Ion seletivo - SPANDS - Espectrofotométrico/colorimétrico
Sulfato			0,10 - 30	mg/L SO ₄	- Cromatografia iônica - Espectrofotométrico/colorimétrico - Turbidimétrico - Gravimétrico
Cloro Total			0,10 – 8,0	mg/L Cl	- Colorimétrico - Amperimétrica
Cor aparente			5 - 500	Pt/Co	- Espectrofotométrico/colorimétrico - Comparação Visual
Cor Real			5 - 500	Pt/Co	- Espectrofotométrico/colorimétrico - Comparação Visual
Dureza Total			15 - 50	mg/L	- Titulométrico - Cromatografia iônica
Turbidez			1 - 100	NTU	Turbidimétrico
Sólidos Totais	Água tratada	****	10 - 150	mg/L	Gravimétrico
Sólidos Dissolvidos			10 - 150	mg/L	Gravimétrico

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

Sólidos Suspensos	Água tratada	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 mL de matriz	10 - 150	mg/L	Gravimétrico
BTEX - Benzeno			20 -200	µg L	- GC-MS Headspace - GC-MS purge-and-trap
BTEX – Tolueno			20-200	µg L	- GC-MS extração líquido-líquido
BTEX - Etilbenzeno			20-200	µg L	- GC-FID Headspace - GC-FID purge-and-trap
BTEX - m,p-Xileno			20-200	µg L	- GC-FID extração líquido-líquido
BTEX - o-Xileno			20-200	µg L	
THM - Clorofórmio		*** Uma embalagem com aproximadamente 40 mL de matriz	20 – 200	µg L	- GC-MS Headspace - GC-MS purge-and-trap
THM - Bromodichlorometano			20 - 200	µg L	- GC-ECD Headspace - GC-ECD purge-and-trap
THM - Bromofórmio			20 -2 00	µg L	
THM - Dibromoclorometano			20 - 200	µg L	
HPA - Acenaftileno		*** Uma embalagem com aproximadamente 4 mL de matriz ou duas embalagens com aproximadamente 2 mL de matriz cada	0,1-1	µg L	- GC-MS Extração líquido-líquido - GC-MS SPE - HPLC Extração líquido-líquido - HPLC SPE
HPA - Acenafteno			0,1-1	µg L	
HPA - Antraceno			0,1-1	µg L	
HPA - Benzo (a) antraceno			0,1-1	µg L	
HPA - Benzo (a) pireno	0,1-1		µg L		
HPA - Benzo (b) fluoranteno	0,1-1		µg L		
HPA - Benzo (ghi) perileno	0,1-1		µg L		

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

HPA - Benzo (k) fluoranteno			0,1-1	µg L	
HPA –Criseno			0,1-1	µg L	
HPA - Dibenzo (a,h) antraceno			0,1-1	µg L	
HPA - Fluoranteno			0,1-1	µg L	
HPA –Fluoreno			0,1-1	µg L	
HPA - Indeno (1,2,3-cd) pireno			0,1-1	µg L	
HPA - Naftaleno			0,1-1	µg L	
HPA - Fenantreno			0,1-1	µg L	
HPA - Pireno			0,1-1	µg L	
Hidrocarboneto Totais de Petróleo (TPH) Nº 3 Fueloil Faixa C6 – C36			Água tratada	*** Uma embalagem com aproximadamente 40 mL de matriz	
Acrilamida	****	0,1 - 10		µg L	- LC/MS - HPLC
Bromato		0,01-30		mg L	- Cromatografia Iônica
Clorito		0,1 - 10		mg L	- Espectrofotométrico/colorimétrico
Alumínio		0,05-5		mg Al/L	- ICP-OES - ICP-OES/MS - FAAS GFAAS - Espectrofotométrico/colorimétrico
Bário		0,2-5	mg Ba/L	- ICP-OES	

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

Cádmio	Água tratada	****	0,001-5	mg Cd/L	- ICP-OES/MS - FAAS - GFAAS
Chumbo			0,01-5	mg Pb/L	- ICP-OES - ICP-OES/MS - FAAS - GFAAS Espectrofotométrico/colorimétrico
Cobalto			0,2-10	mg Co/L	- ICP-OES - ICP-OES/MS - FAAS - GFAAS
Cobre			0,01 - 5	mg Cu/L	- ICP-OES - ICP-OES/MS - FAAS - GFAAS
Cromo Total			0,01-5	mg Cr/L	- Espectrofotométrico/colorimétrico
Estanho			0,2-5	mg Sn/L	- ICP-OES - ICP-OES/MS - FAAS - GFAAS
Ferro Total			0,05- 5	mg Fe/L	- ICP-OES - ICP-OES/MS - FAAS - GFAAS - Espectrofotométrico/colorimétrico
Magnésio			0,02 - 5	mg Mg/L	- ICP-OES - ICP-OES/MS - FAAS - GFAAS

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

Manganês	Água tratada	****	0,05 - 5	mg Mn/L	- ICP-OES - ICP-OES/MS - FAAS - GFAAS - Espectrofotométrico/colorimétrico
Níquel			0,01-5	mg Ni/L	- ICP-OES - ICP-OES/MS - FAAS - GFAAS
Potássio			0,05-5	mg K/L	- ICP-OES - ICP-OES/MS - FAAS - GFAAS Espectrofotométrico/colorimétrico
Sódio			1-20	mg Na/L	
Zinco			0,02-5	mg Zn/L	
Surfactantes (como LAS)	Água tratada	****	0,4 - 5,0	mg/L	Azul de metileno
DQO	Água residual	****	25 - 1000	mg O ₂ /L	- Refluxo fechado - Refluxo aberto
Fósforo Total			1-20	mg P/L	- ICP-OES - ICP-OES/MS - Colorimétrico - Ácido Ascórbico - Colorimétrico - Cloreto Estanhoso - Colorimétrico - Ácido Vanadomolibdofosfórico
Nitrogênio Amoniacal			0,20-60	mg N-NH ₃ /L	- Titulometria - Cromatografia Iônica - Eletrodo de Íon Seletivo - Espectrofotométrico/colorimétrico

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

Óleos e Graxas	Água residual	****	10-150	mg OG/L	- Gravimetria (extração c/ soxhlet) - Infravermelho
Fenol			0,002-0,5	mg Fenol/L	- Colorimétrico com extração - Colorimétrico sem extração
Cor Aparente			5-500	PtCo	- Espectrofotométrico/colorimétrico - Comparação Visual
Cor Real			5-500	PtCo	- Espectrofotométrico/colorimétrico - Comparação Visual
Sólidos sedimentáveis			1-1000	mL/L	Volumétrico (cone Imhoff)
Alumínio			0,05-5	mg Al/L	- ICP-OES - ICP-OES/MS - FAAS - GFAAS - Espectrofotométrico/colorimétrico
Bário			0,01 - 5	mg Ba/L	- ICP-OES - ICP-OES/MS
Cádmio			0,001-5	mg Cd/L	- FAAS - GFAAS
Chumbo			0,01-5	mg Pb/L	- ICP-OES - ICP-OES/MS - FAAS - GFAAS - Espectrofotométrico/colorimétrico

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

Cobalto	Água residual	****	0,01 - 5	mg Co/L	- ICP-OES - ICP-OES/MS FAAS GFAAS
Cobre			0,01 - 1	mg Cu/L	- ICP-OES - ICP-OES/MS - FAAS - GFAAS
Cromo Total			0,01-5	mg Cr/L	- Espectrofotométrico/colorimétrico
Estanho			0,01 - 5	mg Sn/L	- ICP-OES - ICP-OES/MS - FAAS - GFAAS
Ferro Total			0,01 - 5	mg Fe/L	- ICP-OES - ICP-OES/MS - FAAS - GFAAS - Espectrofotométrico/colorimétrico
Magnésio			0,02 - 5	mg Mg/L	- ICP-OES - ICP-OES/MS - FAAS - GFAAS
Manganês			0,01 - 5	mg Mn/L	- ICP-OES - ICP-OES/MS - FAAS - GFAAS - Espectrofotométrico/colorimétrico
Níquel			0,01 - 5	mg Ni/L	- ICP-OES - ICP-OES/MS

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

					- FAAS - GFAAS
Potássio			0,05-5	mg K/L	- ICP-OES
Sódio			1-20	mg Na/L	- ICP-OES/MS FAAS
Zinco			0,02-5	mg Zn/L	- GFAAS - Espectrofotométrico/colori métrico
Métodos sugeridos/equivalentes para ensaios : EM ARLA 32					
Parâmetro	Matriz	Volume/ quantidade de amostra	Faixa de valores	Unidade de expressão de resultados	Métodos sugeridos/equivalentes
Alcalinidade	Arla 32	*** Uma embalagem com aproximadamente 1000 mL de matriz	0,10 a 0,50	% m/m	Titulometria Potenciométrica / ABNT NBR ISO 22241-2
Aldeído		*** Uma embalagem com aproximadamente 1000 mL de matriz	0,5 a 10,0	mg/kg	Espectrofotométrico UV- Vis / ABNT NBR ISO 22241-2
Biureto		*** Uma embalagem com proximadamente 1000 mL de matriz	0,10 a 0,50	% m/m	
Concentração de uréia		*** Uma embalagem com aproximadamente 1000 mL de matriz	30 a 35	% m/m	Biureto + índice de refração / ABNT NBR ISO 22241-2
Densidade		*** Uma embalagem com aproximadamente 1000 mL de matriz	1,000 a 1,100	kg/m ³	Densímetro / ISO 3675
Fosfato		*** Uma embalagem com aproximadamente 1000 mL de matriz	0,05 a 10,00	mg/kg	Espectrofotométrico UV- Vis / ABNT NBR ISO 22241-2
Índice de refração		*** Uma embalagem com aproximadamente 1000 mL de matriz	1,3300 a 1,3900	-	Refratômetro / ABNT NBR ISO 22241-2

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

Insolúveis		*** Uma embalagem com aproximadamente 250 mL de matriz	1,00 – 20,00	mg/kg	Gravimétrico
Identidade		*** Duas embalagens com aproximadamente 100 mL de matriz cada	Sim/Não	-	Espectrofotométrico FTIR
Alumínio	Arla 32	*** Uma embalagem com aproximadamente 250 mL de matriz	0,05-1	mg/Kg Al	ICP-OES/MS / ABNT NBR ISO 22241-2
Cálcio		*** Uma embalagem com aproximadamente 250 mL de matriz	0,05-1	mg/Kg Ca	
Cobre		*** Uma embalagem com aproximadamente 250 mL de matriz	0,01 -0,5	mg/Kg Cu	
Cromo		*** Uma embalagem com aproximadamente 250 mL de matriz	0,01 -0,5	mg/Kg Cr	
Ferro		*** Uma embalagem com aproximadamente 250 mL de matriz	0,05-1	mg/Kg Fe	
Magnésio		*** Uma embalagem com aproximadamente 250 mL de matriz	0,02-0,5	mg/Kg Mg	
Níquel		*** Uma embalagem com aproximadamente 250 mL de matriz	0,01-0,5	mg/Kg Ni	
Potássio		*** Uma embalagem com aproximadamente 250 mL de matriz	0,05-1	mg/Kg K	
Sódio		*** Uma embalagem com aproximadamente 250 mL de matriz	0,05-1	mg/Kg Na	

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

Zinco		*** Uma embalagem com aproximadamente 250 mL de matriz	0,02-0,5	mg/Kg Zn	
Métodos sugeridos/equivalentes para ensaios : EM AR					
Parâmetro	Matriz	Volume/ quantidade de amostra	Faixa de valores	Unidade de expressão de resultados	Métodos sugeridos/equivalentes
PTS- Partículas Totais em Suspensão	Ar	Amostragem presencial	-	µg/m ³	NBR 9547 Material particulado em suspensão no ar ambiente - Determinação da concentração total pelo método do amostrador de grande volume
PI – Partículas inaláveis			-	µg/m ³	NBR 13.412 Material particulado em suspensão na atmosfera - Determinação da concentração de partículas inaláveis pelo método do amostrador de grande volume acoplado a um separador inercial de partículas - Método de ensaio
SO ₂ Determinação da concentração de dióxido de enxofre			-	µg/m ³	NBR 12979 Atmosfera - Determinação da concentração de dióxido de enxofre, pelo método do peróxido de hidrogênio - Método de ensaio
NO ₂ Dióxido de nitrogênio			-	µg/m ³	US EPA – N° EQN-1277-026 Método do arsenito de sódio para a determinação de dióxido de nitrogênio na

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

					atmosfera
Métodos sugeridos/equivalentes para ensaios : AMOSTRAGEM					
Parâmetro	Matriz	Volume/ quantidade de amostra	Faixa de valores	Unidade de expressão de resultados	Métodos sugeridos/equivalentes
pH	Água Tratada	Amostragem presencial	-	-	Potenciométrico
Condutividade	Água Tratada	Amostragem presencial	-	µS/cm	Condutivimétrico
Cloro livre	Água Tratada	Amostragem presencial	-	mg/L	SMWW 4500 – Cl G
pH	Água subterrânea – baixa vazão	Amostragem presencial	-	-	Potenciométrico
Temperatura água	Água subterrânea – baixa vazão	Amostragem presencial	-	°C	Medição direta
Oxigênio dissolvido	Água subterrânea – baixa vazão	Amostragem presencial	-	mg/L de O ₂	Eletrodo de membrana
Condutividade	Água subterrânea – baixa vazão	Amostragem presencial	-	µS/cm	Condutivimétrico
Potencial de oxidação-redução (ORP)	Água subterrânea – baixa vazão	Amostragem presencial	-	mV	Eletrométrico
Métodos sugeridos/equivalentes para ensaios : Têxtil					
Parâmetro	Matriz	Volume/ quantidade de amostra	Faixa de valores	Unidade de expressão de resultados	Métodos sugeridos/equivalentes
Alteração dimensional (trama e urdume) O participante apresentará 02 resultados: Encolhimento no sentido da trama e do urdume.	Tecido plano	*****	Todas*	- Trama (%) - Urdume (%) Obs: Se encolher (-) se aumentar (+)	ABNT NBR 10320:1988 Processo de secagem: Secagem em Tumbler

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

Alteração dimensional (comprimento e largura) O participante apresentará 02 resultados: Encolhimento no sentido da comprimento e da largura.	Malha	*****	Todas*	- Comprimento (%) - Largura (%) Obs: Se encolher (-) se aumentar (+)	ABNT NBR 10320:1988 Processo de secagem: Secagem em Tumbler
Densidade (trama e urdume) O participante apresentará 02 resultados	Tecido plano	*****	Todas*	- Trama(nº de fio/cm) - Urdume (nº de fio/cm)	ABNT NBR 10588:2015
Densidade - Nº de carreiras/cursos e colunas O participante apresentará 02 resultados: Carreiras/cursos colunas)	Malha	*****	Todas*	- Carreiras/cursos (fios/cm) - Colunas (fios/cm)	ABNT NBR 12060:1991
Gramatura	Tecido plano	*****	Todas*	g/m ²	ABNT NBR 10591:2008
Gramatura	Malha	*****	Todas*	g/m ²	ABNT NBR 10591:2008
Solidez de cor à lavagem	Tecido plano	*****	Todas*	Migração Escala cinza de migração de cor	ABNT NBR ISO 105-C06:2010 (A1S)

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

doméstica comercial (Qualitativo) O participante apresentará 02 resultados: Migração e alteração				Alteração Escala cinza de alteração de cor	
Solidez de cor à lavagem doméstica comercial (Qualitativo)	Malha	*****	Todas*	Escala cinza de migração e alteração de cor	ABNT NBR ISO 105-C06:2010 (A1S)
Determinação da torção	Malha	*****	Todas*	%	ABNT NBR 12958, uma lavação, temperatura de 40 °C) Secagem em varal.
Determinação da torção	Tecido plano	*****	Todas*	%	ABNT NBR 12958, uma lavação, temperatura de 40 °C) Secagem em varal.
Resistência a tração e alongamento (trama e urdume) (método tira) O participante apresentará 02 resultados: trama e urdume	Tecido plano	*****	Todas*	Trama (Kgf) Urdume (Kgf)	ABNT NBR 11912:2016
Título de fios	Malha	*****	Todas*	(Ne / TEX)	ABNT NBR 13216:1994

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

Título de Fios (trama e urdume) O participante apresentará 02 resultados: trama e urdume	Tecido plano	*****	Todas*	Trama (Ne/TEX) Urdume (ne/TEX)	ABNT NBR 13216:1994
Solidez de cor à fricção (comprimeto e largura)	Malha	*****	Todas*	Escala de cinza para migração da cor	ABNT NBR ISO 105 X12:2019
Solidez de cor à fricção (trama e urdume)	Tecido plano	*****	Todas*	Escala de cinza para migração da cor	ABNT NBR ISO 105 X12:2019
Repelência à água tecido spray tester	Tecido plano	*****	Todas*	Replica fotográfica da norma (Nota de 100 a 0)	- AATCC 22/2017
Repelência à água Método spray	malha	*****	Todas*	Replica fotográfica da norma (Nota de 100 a 0)	AATCC 22/2017
Composição (análise qualitativa e quantitativa)	Tecido/malha	*****	Todas*	Quali (tipo de fibra) e Quanti (%)	ABNT NBR 13538/95 ABNT NBR 11914/92
Data da atualização: 28/03/22		Responsável pela atualização: Joseane Cristina Bassani			
Observações: * Refere-se a todas as faixas de valores para o tipo de matriz. ** Para os parâmetros quantitativos é encaminhado uma amostra para cada parâmetro, para os parâmetros qualitativos são encaminhadas duas amostras (Item A e Item B) para cada parâmetro. *** Uma embalagem poderá contemplar mais de um parâmetro, mais será respeitado a quantidade suficiente para realização dos ensaios em duplicata.					

Tabela de Métodos sugeridos/equivalentes

****** O volume de amostra encaminhado é suficiente para realização do ensaio em duplicata. A amostra poderá contemplar mais de um parâmetro e conter especificação para adequação do volume. As informações sobre a adequação do volume será especificada nas instruções da rodada.**

******* Será distribuído um metro de material têxtil com toda largura sendo suficiente para realização de todos os ensaios descritos na tabela acima.**