



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016	Folha: 1	Total de Folhas: 15
--------------------------------	----------	---------------------

<b>RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO PROVEDOR DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA (PEP)</b>	<b>ACREDITAÇÃO Nº</b>
SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL- SENAI/SC PEP INSTITUTO SENAI/SC DE TECNOLOGIA	<b>PEP 0010</b>

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – QUÍMICOS QUANTITATIVOS	Semestral	Proteína (N x fator) em homogeneizado de peixe	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência; (e) valores de consenso de participantes.
		Proteína (N x fator) em liofilizado de peixe	
		Proteína (N x fator) em homogeneizado de carne	
		Proteína (N x fator) em liofilizado de carne	
		Proteína (N x fator) em ovos e derivados	
		Proteína (N x fator) em lácteos	
		Proteína (N x fator) em alimentos para animais	
		Proteína (N x fator) em doce de fruta	
		Proteína (N x fator) em pó para preparo de alimentos	
		Proteína (N x fator) em farelos	
		Proteína (N x fator) em farinhas	
		Lipídios (gordura) em homogeneizado de peixe	
		Lipídios (gordura) em liofilizado de peixe	
		Lipídios (gordura) em homogeneizado de carne	
		Lipídios (gordura) em liofilizado de carne	

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

Em, 08/12/2023

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b> PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – QUÍMICOS QUANTITATIVOS (Continuação)	Semestral	Lipídios em ovos e derivados	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência; (e) valores de consenso de participantes.
		Lipídios (gordura) em lácteos	
		Lipídios (gordura) em margarina	
		Lipídios (gordura) em alimentos para animais	
		Lipídios em pó para preparo de alimentos	
		Lipídios em biscoito	
		Resíduo mineral fixo (cinzas) em homogeneizado de peixe	
		Resíduo mineral fixo (cinzas) em liofilizado de peixe	
		Resíduo mineral fixo (cinzas) em homogeneizado de carne	
		Resíduo mineral fixo (cinzas) em liofilizado de carne	
		Resíduo mineral fixo (cinzas) em ovos e derivados	
		Resíduo mineral fixo (cinzas) em lácteos	
		Resíduo mineral fixo (cinzas) em alimentos para animais	
		Resíduo mineral fixo (cinzas) em doce de fruta	
		Resíduo mineral fixo (cinzas) em pó para preparo de alimentos	
		Resíduo mineral fixo (cinzas) em farinhas	
		Resíduo mineral fixo (cinzas) em farelos	
		Cinzas em suco de frutas	
		Cinzas em mel	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – QUÍMICOS QUANTITATIVOS (Continuação)	Semestral	Umidade em homogeneizado de peixe	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência; (e) valores de consenso de participantes.
		Umidade em liofilizado de peixe	
		Umidade em homogeneizado de carne	
		Umidade em liofilizado de carne	
		Umidade em lácteos	
		Umidade em gordura	
		Umidade em alimentos para animais	
		Umidade em óleo vegetal	
		Umidade em margarina	
		Umidade em pó para preparo de alimentos	
		Umidade em farinha	
		Umidade em farelo	
		Umidade em açúcar	
		Cloreto de sódio (NaCl) em homogeneizado de peixe	
		Cloreto de sódio (NaCl) em liofilizado de peixe	
		Cloreto de sódio (NaCl) em homogeneizado de carne	
		Cloreto de sódio (NaCl) em liofilizado de carne	
		Cloreto de sódio (NaCl) em lácteos	
		Cloreto de sódio (NaCl) em margarina	
		Cloreto de sódio (NaCl) em pó para preparo de alimentos	
		pH em homogeneizado de peixe	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – QUÍMICOS QUANTITATIVOS (Continuação)	Semestral	pH em homogeneizado de carne	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência; (e) valores de consenso de participantes.
		pH em suco de frutas	
		pH em doce de frutas	
		pH em ovos e derivados	
		pH em lácteos	
		Amido em homogeneizado de carne	
		Nitrito em homogeneizado de carne	
		Nitrato em homogeneizado de carne	
		Teor de cálcio (base seca) em homogeneizado de carne	
		Cálcio em ração	
		Fósforo em ração	
		Carboidratos totais em homogeneizado de carne	
		Hidroxiprolina em homogeneizado de carne	
		Atividade de água em homogeneizado de carne	
		Atividade de água em lácteos	
		Atividade de água em alimentos de origem vegetal	
		Sólidos totais em ovos e derivados	
		Sólidos totais em lácteos	
		Sólidos não gordurosos em lácteos	
		Extrato seco total (EST) em leite	
		Índice crioscópico em leite	
		Lactose em lácteos	
		Extrato seco desengordurado em leite	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – QUÍMICOS QUANTITATIVOS (Continuação)	Semestral	Densidade relativa a 15 °C em leite	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência; (e) valores de consenso de participantes.
		Acidez ácido láctico em lácteos	
		Acidez com solução alcalina normal (SAN) em lácteos	
		Acidez ácido oleico em gordura	
		Acidez ácido oleico em óleo vegetal	
		Acidez em pó para preparo de alimentos	
		Acidez álcool solúvel em farinha	
		Acidez na gordura em farinha	
		Acidez em suco de frutas	
		Índice de CMP em lácteos	
		Ácido sórbico em lácteos	
		Ácido sórbico em homogeneizado de carne	
		Ácido sórbico em homogeneizado de peixe	
		Índice de peróxidos em gordura	
		Índice de peróxidos em óleo vegetal	
		Índice de peróxidos em ração	
		Sólidos solúveis em ° Brix em suco de frutas	
		Condutividade em água	
		pH em água	
		Solubilidade protéica em farelo de soja	
		Cor em açúcar	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA QUÍMICO QUALITATIVO	Semestral	Amido em homogeneizado de carne	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Cloretos em lácteos	
		Substâncias redutoras voláteis (álcool etílico) em lácteos	
		Sacarose em lácteos	
		Amido em lácteos	
		Peroxidase em lácteos	
		Peróxido de hidrogênio em leite	
		Fosfatase em leite	
		Formaldeído em leite	
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – MICROBIOLÓGICOS QUANTITATIVOS	Semestral	<i>Escherichia coli</i> e/em carne	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		<i>Escherichia coli</i> e/em peixe	
		<i>Escherichia coli</i> e/em lácteos	
		<i>Escherichia coli</i> e/em produtos de cacau	
		<i>Escherichia coli</i> e/em ração	
		<i>Escherichia coli</i> e/em pó para preparo de alimentos	
		<i>Staphylococcus aureus</i> (Estafilococos coagulase positiva) e/em carne	
		<i>Staphylococcus aureus</i> (Estafilococos coagulase positiva) e/em peixe	
		<i>Staphylococcus aureus</i> (Estafilococos coagulase positiva) e/em lácteos (NMP/UFC)	
		<i>Staphylococcus aureus</i> (Estafilococos coagulase positiva) e/em produtos de cacau	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – MICROBIOLÓGICOS QUANTITATIVOS (Continuação)	Semestral	<i>Staphylococcus aureus</i> (Estafilococos coagulase positiva) e/em ração	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		<i>Staphylococcus aureus</i> (Estafilococos coagulase positiva) e/em ovos e derivados	
		<i>Staphylococcus aureus</i> (Estafilococos coagulase positiva) e/em pó para preparo de alimentos	
		Estafilococos coagulase positiva e/em lácteos (UFC/ NMP)	
		Estafilococos coagulase positiva e/em farinha	
		Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas e/em carne	
		Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas e/em peixe	
		Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas e/em lácteos	
		Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas e/em produtos de cacau	
		Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas e/em ração	
		Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas e/em ovos e/em derivados	
		Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas e/em pó para preparo de alimentos	
		Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas e/em frutas	
		Coliformes totais e/em carne (NMP/UFC)	
		Coliformes totais e/em peixe (NMP/UFC)	
		Coliformes totais e/em lácteos (NMP/UFC)	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b> PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – MICROBIOLÓGICOS QUANTITATIVOS (Continuação)	Semestral	Coliformes totais e/em produtos de cacau	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Coliformes totais e/em ração	
		Coliformes totais e/em pó para preparo de alimentos	
		Coliformes totais e/em frutas	
		Coliformes termotolerantes e/em carne (NMP/UFC)	
		Coliformes termotolerantes e/em peixe (NMP/UFC)	
		Coliformes termotolerantes e/em lácteos (NMP/UFC)	
		Coliformes termotolerantes e/em produtos de cacau	
		Coliformes termotolerantes e/em ração	
		Coliformes termotolerantes e/em doce de fruta	
		Coliformes termotolerantes e/em pó para preparo de alimentos	
		Coliformes termotolerantes e/em ovos e derivados	
		Coliformes termotolerantes e/em farinha	
		<i>Bacillus cereus</i> e/em carnes	
		<i>Bacillus cereus</i> e/em peixe	
		<i>Bacillus cereus</i> e/em lácteos	
		<i>Bacillus cereus</i> e/em farinhas	
		<i>Bacillus cereus</i> e/em produtos de cacau	
		<i>Bacillus cereus</i> e/em pó para preparo de alimentos	



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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – MICROBIOLÓGICOS QUANTITATIVOS (Continuação)	Semestral	<i>Clostridium perfringens</i> e/em carnes	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		<i>Clostridium perfringens</i> e/em ração	
		<i>Clostridium perfringens</i> e/em pó para preparo de alimentos	
		<i>Clostridium perfringens</i> e/em lácteos	
		Bactérias ácido lácticas e/em carne	
		Bactérias ácido lácticas e/em lácteos	
		Enterobactérias e/em carne	
		Enterobactérias e/em peixe	
		Enterobactérias e/em lácteos	
		Enterobactérias e/em produtos de cacau	
		Enterobactérias e/em doce de frutas	
		Enterobactérias e/em ração	
		Enterobactérias e/em pó para preparo de alimentos	
		Bolores e leveduras e/em carne	
		Bolores e leveduras e/em peixe	
		Bolores e leveduras e/em lácteos	
		Bolores e leveduras e/em produtos de cacau	
		Bolores e leveduras e/em ração	
		Bolores e leveduras e/em doce de frutas	
		Bolores e leveduras e/em pó para preparo de alimentos	
		Bolores e leveduras e/em frutas	
		Bolores e leveduras e/em suco	
		Bolores e leveduras e/em mel	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – MICROBIOLÓGICOS QUANTITATIVOS (Continuação)	Semestral	<i>Pseudomonas</i> spp. e/em carne	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		<i>Pseudomonas</i> spp. e/em peixe	
		<i>Pseudomonas</i> spp. e/em lácteos	
		<i>Pseudomonas</i> spp. e/em produtos de cacau	
		<i>Pseudomonas</i> spp. e/em ração	
		<i>Pseudomonas</i> spp. e/em doce de frutas	
		Microrganismos termófilos aeróbios e/em lácteos	
		<i>Listeria monocytogenes</i> e/em carnes	
		Contagem de <i>Escherichia coli</i> e/em suco	
		Bactérias sulfito redutoras e/em carnes	
		Bactérias sulfito redutoras e/em pó para preparo de alimentos	
		Bactérias sulfito redutoras e/em lácteos	
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – MICROBIOLÓGICOS QUALITATIVOS	Semestral	<i>Salmonella</i> spp. e/em carne	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (a) valores conhecidos; (e) valores de consenso de participantes.
		<i>Salmonella</i> spp. e/em peixe	
		<i>Salmonella</i> spp. e/em lácteos	
		<i>Salmonella</i> spp. e/em produtos de cacau	
		<i>Salmonella</i> spp. e/em ração	
		<i>Salmonella</i> spp. e/em ovo	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
<b>ALIMENTOS E BEBIDAS</b>			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – MICROBIOLÓGICOS QUALITATIVOS (Continuação)	Semestral	<i>Salmonella</i> spp. e/em doce de frutas	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (a) valores conhecidos; (e) valores de consenso de participantes.
		<i>Salmonella</i> spp. e/em pó para preparo de alimentos	
		<i>Salmonella</i> spp. e/em frutas	
		<i>Salmonella</i> spp. e/em suco	
		<i>Salmonella</i> spp. e/em farinha	
		<i>Salmonella</i> Tiphymurium e/em carnes	
		<i>Salmonella</i> Enteritidis e/em carne	
		<i>Listeria monocytogenes</i> e/em carne	
		<i>Listeria monocytogenes</i> e/em peixe	
		<i>Listeria monocytogenes</i> e/em lácteos	
		<i>Listeria monocytogenes</i> e/em produtos de cacau	
		<i>Listeria monocytogenes</i> e/em ração	
		<i>Listeria monocytogenes</i> e/em doce de frutas	
		<i>Escherichia coli</i> 0157:H7 e/em carnes	
		<i>Escherichia coli</i> O157-H7 e/em frutas	
		<i>E. coli</i> produtora de enterotoxinas (STECs), não-O157 e/em carne	
		Enterobactérias e/em lácteos	
<b>MEIO AMBIENTE</b>			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA MICROBIOLÓGICOS QUANTITATIVOS	Semestral	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> para água (NMP/UFC)	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Enterococos para água	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA MICROBIOLÓGICOS QUANTITATIVOS (Continuação)	Semestral	Coliformes totais para água (NMP/UFC)	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1.  (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		<i>Escherichia coli</i> para água (NMP/UFC)	
		Coliformes termotolerantes para água (UFC/ NMP)	
		Coliformes termotolerantes para efluente (UFC/ NMP)	
		Bactérias Heterotróficas para água	
		Bactérias mesófilas a 36 °C para água	
		<i>Clostridium perfringens</i> para água	
		Bactérias Mesófilas a 22 °C para água	
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA MICROBIOLÓGICOS QUALITATIVOS	Semestral	<i>Clostridium perfringens</i> para água	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1.  (a) valores conhecidos. (e) valores de consenso de participantes.
		<i>Salmonella</i> spp para água	
		Coliformes totais para água	
		<i>Escherichia coli</i> para água	
		<i>Pseudomonas aeruginosa</i> para água	
		Enterococos para água	
		Coliformes termotolerantes para água	
		<i>Salmonella</i> Gallinarum para swab de arrasto	
		<i>Salmonella</i> Enteritidis para swab de arrasto	
		<i>Salmonella</i> Typhimurium para swab de arrasto	
<i>Salmonella</i> Pullorum para swab de arrasto			

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA MICROBIOLÓGICOS QUANTITATIVOS	Semestral	Aeróbios mesófilos para swab de superfície	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1.  (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Bolores e leveduras para swab de superfície	
		Coliformes totais para swab de superfície	
		<i>Escherichia coli</i> para swab de superfície	
		Enterobactérias para swab de superfície	
		<i>Staphylococcus aureus</i> (Estafilococos coagulase positiva) para swab de superfície	
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA MICROBIOLÓGICOS QUALITATIVOS	Semestral	<i>Listeria</i> sp. para swab de superfície	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1.  (a) valores conhecidos. (e) valores de consenso de participantes.
		<i>Listeria monocytogenes</i> para swab de superfície	
		<i>Salmonella</i> spp. para swab de superfície	
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA QUÍMICOS QUANTITATIVOS	Semestral	Amostras de Água Tratada  <i>Alumínio</i> <i>Bário</i> <i>Cádmio</i> <i>Chumbo</i> <i>Cobalto</i> <i>Cobre</i> <i>Cromo Total</i> <i>Estanho</i> <i>Ferro</i> <i>Fósforo Total</i> <i>Magnésio</i> <i>Manganês</i> <i>Níquel</i> <i>Potássio</i> <i>Sódio</i> <i>Zinco</i> <i>Fosfato</i> <i>Cloreto</i> <i>Fluoreto</i> <i>Sulfato</i>	ABNT NBR ISO/IEC 17043:2011 Anexo B.2.1 (c) Valores de referência (e) Valores de consenso de participantes

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA QUÍMICOS QUANTITATIVOS (Continuação)	Semestral	<p>Amostras de Água Tratada</p> <p><i>Cloro Total</i> <i>Cor Aparente</i> <i>Cor Real</i> <i>Alcalinidade Total</i> <i>Dureza Total</i> <i>Turbidez</i> <i>Sólidos Totais</i> <i>Sólidos Dissolvidos</i> <i>Sólidos Suspensos</i> <i>pH</i> <i>Condutividade</i> <i>HPA - Acenaftileno</i> <i>HPA - Acenafteno</i> <i>HPA –Antraceno</i> <i>HPA - Benzo (a) antraceno</i> <i>HPA - Benzo (a) pireno</i> <i>HPA - Benzo (b) fluoranteno</i> <i>HPA - Benzo (g,h,i) perileno</i> <i>HPA - Benzo (k) fluoranteno</i> <i>HPA –Criseno</i> <i>HPA - Dibenzo (a,h) antraceno</i> <i>HPA – Fluoranteno</i> <i>HPA – Fluoreno</i> <i>HPA - Indeno (1,2,3-cd) pireno</i> <i>HPA – Naftaleno</i> <i>HPA - Fenantreno</i> <i>HPA – Pireno</i> <i>Hidrocarboneto Totais de Petróleo (TPH)</i> <i>BTEX – Benzeno</i> <i>BTEX – Tolueno</i> <i>BTEX – Etilbenzeno</i> <i>BTEX – m,p-Xileno</i> <i>BTEX – o-Xileno</i> <i>THM – Clorofórmio</i> <i>THM – Bromodiclorometano</i> <i>THM – Bromofórmio</i> <i>THM – Dibromoclorometano</i> <i>Nitrato</i></p>	<p>ABNT NBR ISO/IEC 17043:2011 Anexo B.2.1</p> <p>(c) Valores de referência</p> <p>(e) Valores de consenso de participantes</p>
		<p>Amostras de Água Residual</p> <p><i>Alumínio</i> <i>Bário</i> <i>Cádmio</i> <i>Chumbo</i> <i>Cobalto</i> <i>Cobre</i> <i>Cromo Total</i> <i>Estanho</i> <i>Ferro</i> <i>Fósforo Total</i> <i>Magnésio</i> <i>Manganês</i></p>	

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA	FREQUÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA QUÍMICOS QUANTITATIVOS (Continuação)	Semestral	Amostras de Água Residual  <i>Níquel</i> <i>Potássio</i> <i>Sódio</i> <i>Zinco</i> <i>Demanda Química de Oxigênio - DQO</i> <i>Nitrogênio Amoniacal</i> <i>Óleos e Graxas</i> <i>Fenol</i> <i>Fósforo</i> <i>Cor Aparente</i> <i>Cor Real</i> <i>Sólidos sedimentáveis</i>	ABNT NBR ISO/IEC 17043:2011 Anexo B.2.1 (c) Valores de referência (e) Valores de consenso de participantes
<b><u>PRODUTO QUÍMICO</u></b>			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA	Anual	Amostras de Arla 32:  <i>Alcalinidade</i> <i>Aldeído</i> <i>Biureto</i> <i>Concentração de uréia</i> <i>Densidade</i> <i>Fosfato</i> <i>Índice de Refração</i> <i>Insolúveis</i> <i>Identidade do Produto</i> <i>Alumínio</i> <i>Cálcio</i> <i>Cobre</i> <i>Cromo</i> <i>Ferro</i> <i>Magnésio</i> <i>Níquel</i> <i>Potássio</i> <i>Sódio</i> <i>Zinco</i>	ABNT NBR ISO/IEC 17043:2011 Anexo B.2.1 (c) Valores de referência (e) Valores de consenso de participantes
XXXXX	XXXXX	XXXXX	XXXXX