



**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: 16

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO PROVEDOR DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA (PEP)

ACREDITAÇÃO N°

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

PEP 0010

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA	FREQÜÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
ALIMENTOS E BEBIDAS PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – QUÍMICOS QUANTITATIVOS	Bimestral	Proteína (N x fator) em homogeneizado de peixe 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	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência; (e) valores de consenso de participantes.
		Lipídios (gordura) em homogeneizado de peixe Lipídios (gordura) em liofilizado de peixe Lipídios (gordura) em homogeneizado de carne Lipídios (gordura) em liofilizado de carne	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência; (e) valores de consenso de participantes.

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

Em, 24/08/2021

**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	FREQÜÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETAZHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
ALIMENTOS E BEBIDAS PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – QUÍMICOS QUANTITATIVOS (continuação)	Bimestral	<p>Lipídios em ovos e derivados</p> <p>Lipídios (gordura) em lácteos</p> <p>Lipídios (gordura) em margarina</p> <p>Lipídios (gordura) em alimentos para animais</p> <p>Lipídios em pó para preparo de alimentos</p> <p>Resíduo mineral fixo (cinzas) em homogeneizado de peixe</p> <p>Resíduo mineral fixo (cinzas) em liofilizado de peixe</p> <p>Resíduo mineral fixo (cinzas) em homogeneizado de carne</p> <p>Resíduo mineral fixo (cinzas) em liofilizado de carne</p> <p>Resíduo mineral fixo (cinzas) em ovos e derivados</p> <p>Resíduo mineral fixo (cinzas) em lácteos</p> <p>Resíduo mineral fixo (cinzas) em alimentos para animais</p> <p>Resíduo mineral fixo (cinzas) em doce de fruta</p> <p>Resíduo mineral fixo (cinzas) em pó para preparo de alimentos</p> <p>Resíduo mineral fixo (cinzas) em farinhas</p> <p>Resíduo mineral fixo (cinzas) em farelos</p> <p>Umidade em homogeneizado de peixe</p> <p>Umidade em liofilizado de peixe</p> <p>Umidade em homogeneizado de carne</p> <p>Umidade em liofilizado de carne</p>	<p>ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência; (e) valores de consenso de participantes.</p> <p>ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência; (e) valores de consenso de participantes.</p>

**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	FREQÜÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETAZHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
		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	
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – QUÍMICOS QUANTITATIVOS (continuação)	Bimestral	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 pH em homogeneizado de carne pH em suco de frutas pH em doce de frutas pH em ovos e derivados pH em lácteos	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência; (e) valores de consenso de participantes. ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência; (e) valores de consenso de participantes.
		Amido em homogeneizado de carne	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, 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: 4

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA	FREQÜÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETAZHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
ALIMENTOS E BEBIDAS PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – QUÍMICOS QUANTITATIVOS (continuação)	Bimestral	Nitrito em homogeneizado de carne	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Nitrato em homogeneizado de carne	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Teor de cálcio (base seca) em homogeneizado de carne	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Carboidratos totais em homogeneizado de carne	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Hidroxiprolina em homogeneizado de carne	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Atividade de água em homogeneizado de carne	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Atividade de água em lácteos	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Atividade de água em alimentos de origem vegetal	
		Sólidos totais em ovos e derivados	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Sólidos totais em lácteos	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, 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: 5

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA	FREQÜÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETAZHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
ALIMENTOS E BEBIDAS PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – QUÍMICOS QUANTITATIVOS (continuação)	Bimestral	Sólidos não gordurosos em lácteos	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Extrato seco total (EST) em leite	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Índice crioscópico em leite	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Lactose em lácteos	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Extrato seco desengordurado em leite	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		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 lático em lácteos	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1.
		Acidez com solução alcalina normal (SAN) em lácteos	(c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		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	

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	FREQÜÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETAZHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
ALIMENTOS E BEBIDAS PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – QUÍMICOS QUANTITATIVOS (continuação)	Bimestral	Índice de CMP em lácteos	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Ácido sórbico em lácteos	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Índice de peróxidos em gordura	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1.
		Índice de peróxidos em óleo vegetal	(c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Sólidos solúveis em ° Brix em suco de frutas	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Condutividade em água	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		pH em água	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Amido em homogeneizado de carne	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Cloreto em lácteos	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA QUÍMICO QUALITATIVO	Bimestral		

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	FREQÜÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETAZHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
ALIMENTOS E BEBIDAS PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA QUÍMICO QUALITATIVO (continuação)	Bimestral	Substâncias redutoras voláteis (álcool etílico) em lácteos	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Sacarose em lácteos	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Amido em lácteos	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Peroxidase em lácteos	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – MICROBIOLÓGICOS QUANTITATIVOS	Bimestral	<i>Escherichia coli</i> e carne <i>Escherichia coli</i> e peixe <i>Escherichia coli</i> e lácteos <i>Escherichia coli</i> e produtos de cacau <i>Escherichia coli</i> e ração <i>Escherichia coli</i> e em pó para preparo de alimentos	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 carne <i>Staphylococcus aureus</i> (Estafilococos coagulase positiva) e peixe	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 lácteos (NMP/UFC)	
		<i>Staphylococcus aureus</i> (Estafilococos coagulase positiva) e produtos de cacau <i>Staphylococcus aureus</i> (Estafilococos coagulase positiva) e ração	

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	FREQÜÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETAZHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
		<p><i>Staphylococcus aureus</i> (Estafilococos coagulase positiva) e/em ovos e derivados</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i> (Estafilococos coagulase positiva) e/em pó para preparo de alimentos</p> <p>Estafilococos coagulase positiva e/em lácteos (UFC/ NMP)</p> <p>Estafilococcus coagulase positiva e/em farinha</p>	
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFIÊNCIA – MICROBIOLÓGICOS QUANTITATIVOS] (continuação)	Bimestral	<p>Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas e carne</p> <p>Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas e peixe</p> <p>Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas e lácteos</p> <p>Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas e produtos de cacau</p> <p>Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas e ração</p> <p>Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas e/em ovos e derivados</p> <p>Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas e/em pó para preparo de alimentos</p> <p>Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas e/em frutas</p> <p>Coliformes totais e/em carne (NMP/UFC)</p> <p>Coliformes totais e/em peixe (NMP/UFC)</p> <p>Coliformes totais e/em lácteos (NMP/UFC)</p> <p>Coliformes totais e produtos de cacau</p> <p>Coliformes totais e ração</p> <p>Coliformes totais e/em pó para preparo de alimentos</p>	<p>ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.</p> <p>ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.</p>

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	FREQÜÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETAZHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
ALIMENTOS E BEBIDAS PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – MICROBIOLÓGICOS QUANTITATIVOS (continuação)	Bimestral	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 produtos de cacau Coliformes Termotolerantes e 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 <i>Clostridium perfringens</i> e/em carnes <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 láticas e carne	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes. ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes. ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes. ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência.

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	FREQÜÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETAZHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
ALIMENTOS E BEBIDAS PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – MICROBIOLÓGICOS QUANTITATIVOS (continuação)	Bimestral	Bactérias ácido lácticas e lácteos Enterobactérias e carne Enterobactérias e peixe Enterobactérias e lácteos Enterobactérias e produtos de cacau Enterobactérias e doce de frutas Enterobactérias e ração Enterobactérias e/em pó para preparo de alimentos Bolores e leveduras e carne Bolores e leveduras e peixe Bolores e leveduras e lácteos Bolores e leveduras e produtos de cacau Bolores e leveduras e ração Bolores e leveduras e doce de frutas Bolores e leveduras e/em pó para preparo de alimentos Bolores e leveduras e/em frutas <i>Pseudomonas</i> spp. e carne <i>Pseudomonas</i> spp. e peixe <i>Pseudomonas</i> spp. e lácteos <i>Pseudomonas</i> spp. e produtos de cacau <i>Pseudomonas</i> spp. e ração <i>Pseudomonas</i> spp. e doce de frutas Microrganismos termófilos aeróbios e/em lácteos <i>Listeria monocytogenes</i> e/em carnes	(e) valores de consenso de participantes. ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes. ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes. ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes. ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes. ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes. ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, 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: 11

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA	FREQÜÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETAZHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
ALIMENTOS E BEBIDAS PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – MICROBIOLÓGICOS QUANTITATIVOS (continuação)	Bimestral	Bactérias sulfito redutoras e/em carnes Bactérias sulfito redutoras e/em pó para preparo de alimentos Bactérias sulfito redutoras e/em lácteos <i>Salmonella</i> e/em carnes	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes. ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA – MICROBIOLÓGICOS QUALITATIVOS	Bimestral	<i>Salmonella</i> spp. e/em carne <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 <i>Salmonella</i> spp. e/em doce de frutas <i>Salmonella</i> spp. e/em pó para preparo de alimentos <i>Salmonella</i> spp. e/em frutas	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (a) valores conhecidos; (e) valores de consenso de participantes.
		<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 Enterobactérias e/em lácteos	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (a) valores conhecidos. (e) valores de consenso de participantes. ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (a) valores conhecidos (e) valores de consenso de participantes. ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (a) valores conhecidos (e) valores de consenso de

**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	FREQÜÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETAZHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
			participantes.
MEIO AMBIENTE			
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA MICROBIOLÓGICOS QUANTITATIVOS	Bimestral	<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	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		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)	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Coliformes termotolerantes para água (UFC/ NMP)	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Coliformes termotolerantes para efluente industrial (UFC/ NMP)	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
		Bactérias Heterotróficas para água	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, 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: 13

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA	FREQÜÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETAZHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
MEIO AMBIENTE PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA MICROBIOLÓGICOS QUANTITATIVOS (continuação)	Bimestral	Bactérias mesófilas a 36 °C para água <i>Clostridium perfringens</i> para água	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes. ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (c) valores de referência. (e) valores de consenso de participantes.
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA MICROBIOLÓGICOS QUALITATIVOS	Bimestral	<i>Clostridium perfringens</i> para água <i>Salmonella</i> spp para água Coliformes totais para água <i>Escherichia coli</i> para água <i>Pseudomonas aeruginosa</i> para água	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (a) valores conhecidos. (e) valores de consenso de participantes. ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (a) valores conhecidos. (e) valores de consenso de participantes. ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (a) valores conhecidos. (e) valores de consenso de participantes. ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (a) valores conhecidos. (e) valores de consenso de participantes. ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (a) valores conhecidos. (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	FREQÜÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETAZHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
		Coliformes termotolerantes para água	ABNT NBR ISO/IEC 17043 B, B.2.1. (a) valores conhecidos. (e) valores de consenso de participantes.
MEIO AMBIENTE PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA QUÍMICOS QUANTITATIVOS	Bimestral	<i>Amostras de Água Tratada</i> <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> <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>	ABNT NBR ISO/IEC 17043:2011 Anexo B.2.1 (b) Valores de referências certificados (c) Valores de referência (d) Valores de consenso de participantes especialistas (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: 15

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA	FREQÜÊNCIA (Nota 1)	DESCRIÇÃO DETAZHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
		<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 – Bromodíclorometano</i> <i>THM – Bromofórmio</i> <i>THM – Dibromoclorometano</i>	
PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA QUÍMICOS QUANTITATIVOS (continuação)	Bimestral	<i>Amostras de Água Residual</i> <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>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 (b) Valores de referências certificados (c) Valores de referência (d) Valores de consenso de participantes especialistas (e) Valores de consenso de participantes
PRODUTO QUÍMICO PROGRAMA DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA	Anual	<i>Amostras de Arla 32:</i> <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>	ABNT NBR ISO/IEC 17043:2011 Anexo B.2.1 (b) Valores de referências certificados (c) Valores de referência (d) Valores de consenso de participantes especialistas (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: 16

ÁREA DE ATIVIDADE OU GRUPO DE CALIBRAÇÃO E NOME DO PROGRAMA	FREQÜÊNCIA (Nota 1)	DESCRIPÇÃO DETALHADA DO TIPO DE ITEM DE ENSAIO DE PROFICIÊNCIA	MÉTODO UTILIZADO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR DESIGNADO E SUA INCERTEZA ASSOCIADA
		<i>Ferro</i> <i>Magnésio</i> <i>Níquel</i> <i>Potássio</i> <i>Sódio</i> <i>Zinco</i>	