

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 6

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

CLASP – CLASSIFICAÇÃO E LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE SERVIÇOS PADRONIZADOS LTDA. EPP

ACREDITAÇÃO Nº

1387

TIPO DE INSTALAÇÃO**INSTALAÇÃO PERMANENTE****ÁREA DE ATIVIDADE /
PRODUTO****CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO****NORMA E /OU PROCEDIMENTO****ALIMENTOS E BEBIDAS****ENSAIOS QUÍMICOS**Determinação de acidez em ácido graxos livres por
titulometria
LQ: 0,047 mg KOH/gAOCS, Official Methods – 8ª
edição, Método Ca 5a-40Determinação do índice de peróxidos por titulometria
LQ: 0,21 meq/kgAOCS, Official Methods – 8ª
edição, Método Cd 8b-90Determinação do ponto de fumaça por aquecimento
LQ: 170°CAOCS, Official Methods – 8ª
edição, Método Cc 9a-48**ÓLEOS VEGETAIS:**Determinação de substâncias e impurezas insolúveis
em éter por gravimetria
LQ: 0,010 g/100gAOCS, Official Methods – 8ª
edição, Método Ca 3a-46Determinação umidade e material volátil por
gravimetria
LQ: 0,02 g/100gAOCS, Official Methods – 8ª
edição, Método Ca 2c-25Determinação de sabões por titulometria
LQ: 1,614 mg/kgAOCS, Official Methods – 8ª
edição, Método Cc 17-95Determinação qualitativa sensorial do aspecto sabor,
cor e odor

IT DPO

FARINHA DE TRIGODeterminação de umidade por gravimetria.
LQ: 0,30 g/100gAACC Approved methods, 11ª.
edição, Método 44-15.02Determinação do teor de cinzas por gravimetria
LQ: 0,05 g/100gAACC Approved methods, 11ª.
edição, Método 08-12.01Determinação de proteína por titulometria e digestão por
Kjeldahl
LQ: 1,10 g/100gAACC Approved methods, 11ª.
edição, Método 46-12.01***“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”***

Em, 26/11/2025

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
1387	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
FARINHA DE TRIGO CONTINUAÇÃO	Determinação da acidez graxa por titulometria LQ: 2,10 mgKOH/g	AACC Approved methods, 11 ^a . edição, Método 02-02.02
	Determinação da granulometria por peneiramento LQ: 87,5 g/100g	AACC Approved methods, 11 ^a . edição, Método 66-20.01
FARINHA DE MANDIOCA	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,30 g/100g	AACC Approved methods, 11 ^a . edição, Método 44-15.02
	Determinação do teor de cinzas por gravimetria LQ: 0,05 g/100g	AACC Approved methods, 11 ^a . edição, Método 08-12.01
	Determinação de amido por polarimetria LQ: 14,50 g/100g	Regulamento (CE) nº152/2009 da Comissão de 27 de Janeiro de 2009
	Índice de acidez aquo-solúvel por titulometria LQ: 0,23 meq NaOH (0,1N) /100g	IT DAA
	Determinação de fibra bruta por gravimetria LQ: 0,30 g/100g	AOCS, Official Methods – 8 ^a edição, Método Ba 6a-05 ISO 5498:1981
	Determinação qualitativa sensorial do odor e sabor	MAPA, IN no. 52 de 7/11/ 2011 IT DCS
	DERIVADOS DA RAIZ DE MANDIOCA	
TAPIOCA	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,30 g/100g	AACC Approved methods, 11 ^a . edição, Método 44-15.02
	Determinação do teor de cinzas por gravimetria LQ: 0,05 g/100g	AACC Approved methods, 11 ^a . edição, Método 08-12.01
	Determinação qualitativa sensorial do odor	IT DOM
SAGU	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,30 g/100g	AACC Approved methods, 11 ^a . edição, Método 44-15.02
	Determinação do teor de cinzas por gravimetria LQ: 0,05 g/100g	AACC Approved methods, 11 ^a . edição, Método 08-12.01
	Determinação qualitativa sensorial do odor	IT DOM

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
1387	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
FÉCULA	Determinação de umidade por gravimetria. LQ: 0,30 g/100g	AACC Approved methods, 11ª. edição, Método 44-15.02
	Determinação do teor de cinzas por gravimetria LQ: 0,05 g/100g	AACC Approved methods, 11ª. edição, Método 08-12.01
	Determinação de amido por polarimetria LQ: 14,50 g/100g	Regulamento (CE) nº152/2009 da Comissão de 27 de Janeiro de 2009
	Determinação do pH por potenciometria Faixa de 4,00 a 10,00	AOAC – Intl., OMA – 22ª. Edição 2023, Método, 943.02
	Determinação do vazamento por peneiramento LQ: 60,7 g/100g	IT DVP
	Determinação da polpa por decantação LQ: 0,1 mL	IT DDP
	Determinação do ponto de rompimento por aquecimento LQ: 53,5 °C	IT DPR
	Determinação do fator ácido por titulometria e potenciometria LQ: 0,60 mL	IT DFA
	Determinação qualitativa sensorial do odor	IT DOM
	Determinação macroscópica qualitativa de matérias estranhas	IT DOM
AMENDOIM	Determinação de aflatoxinas G2, G1, B2, B1 e Totais por cromatografia líquida - HPLC LQ: G2 = 0,15 µg/kg; G1 = 0,48 µg/kg; B2 = 0,15 µg/kg, B1 = 0,48 µg/kg e Totais = 1,25 µg/kg	IT AFLA
AÇÚCAR BRUTO	Determinação de cinzas condutimétricas LQ = 0,006 g/100g	ICUMSA, Methods book –2024, Método GS1 _{3/4/7/8-13}
	Determinação da polarização por polarimetria LQ = 94,45 °Z	ICUMSA, Methods book – 2024, Método GS1-1
AÇÚCAR BRANCO	Determinação da polarização por polarimetria LQ = 94,45 °Z	ICUMSA, Methods book – 2024, Método GS2-1
	Determinação de pontos pretos por contagem direta LQ = 3 pontos preto /100 g	ABNT NBR 16803: 2019

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
1387	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
AÇÚCAR BRANCO CONTINUAÇÃO	Determinação de cinzas condutimétricas LQ = 0,006 g/100g	ICUMSA, Methods book – 2024 Método GS2/3/9-17
	Determinação de partículas magnetizáveis separação eletromagnética LQ = 0,4 mg/kg	ABNT NBR 16802: 2019
AÇÚCAR	Determinação da umidade por gravimetria LQ = 0,01 g/100g	ICUMSA, Methods book – 2024, Método GS2/1/3/9-15
	Determinação da cor ICUMSA por espectrofotometria pelo método de MOPS LQ = 9 UI	ICUMSA, Methods book – 2024, Método GS9/1/2/3-8 ICUMSA, Methods book – 2024, Método GS2/3-10
CAFÉ TORRADO E CAFÉ TORRADO E MOÍDO	Determinação de umidade por gravimetria LQ: 0,30 g/100g	AACC Approved methods, 11ª. edição, Método 44-15.02 IT - AEC
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
CAFÉ TORRADO E CAFÉ TORRADO E MOÍDO	Elementos estranhos – determinação qualitativa pela técnica de filtração e microscopia	Atlas de microscopia do café, FUNED - 2012 IT - AEC
	Impurezas cascas e paus, matérias estranhas (sedimentos) determinação quantitativa – técnica da filtração/ microscopia LQ 0,10 %	Atlas de microscopia do café, FUNED - 2012 IT - AEC
	Somatório de matérias estranhas e impurezas	Atlas de microscopia do café, FUNED - 2012 IT - AEC
	Fragments de insetos - determinação quantitativa pela técnica de microscopia LQ: 0 A 100 fragmentos de insetos	AOAC Intl., OMA – 22ª edição, Método 988.16 (a, b). IT - AEC

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

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CLR 1387	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALHO	Classificação física	Portaria Mapa Nº 435 de 18/05/22
ALPISTE	Classificação física	Portaria Mapa Nº 65 de 16/02/1993
AMENDOIM	Classificação física	MAPA, IN no. 32 de 24/08/2016 e MAPA, IN no. 03 de 28/01/2009
ARROZ	Classificação física	MAPA, IN no. 6 de 16/02/ 2009 e MAPA, IN no. 02 de 06/02/2012
BATATA	Classificação física	MAPA, IN no. 27 de 17/07/2017
CANJICA DE MILHO	Classificação física	Portaria Mapa Nº 109 de 24/02/89
CEBOLA	Classificação física	Portaria Mapa Nº 486 de 05/09/22 Portaria Mapa 427 de 27/04/22
ERVILHA	Classificação física	Portaria Mapa Nº 065 de 16/02/93
FARINHA DE MANDIOCA	Classificação física	MAPA, IN no. 52 de 07/11/2011 e MAPA, IN no. 58 de 02/10/2020
FEIJÃO	Classificação física	MAPA, IN no. 12 de 28/03/2008, MAPA, IN no. 56 de 24/11/2009 e MAPA, IN no. 48 de 01/11/2011
GIRASSOL	Classificação física	Portaria Mapa Nº 65 de 16/02/1993
KIWI	Classificação física	Portaria Mapa Nº 034 de 16/01/98
LENTILHA	Classificação física	Portaria Mapa Nº 065 de 16/02/93
MAÇA	Classificação física	MAPA, IN no. 5 de 09/02/2006
MALTE CERVEJEIRO	Classificação física	MAPA, IN no. 11 de 13/03/2013
MILHO	Classificação física	MAPA, IN no. 60 de 22/12/2011 e Portaria Mapa. Nº 611 de 04/07/2012
MILHO PIPOCA	Classificação física	MAPA, IN no. 61 de 22/12/2011 e MAPA, IN no. 4 de 26/02/2014
PERA	Classificação física	MAPA, IN no. 3 de 02/02/2006
SOJA	Classificação física	MAPA, IN no. 11 de 15/05/2007, e MAPA, IN no. 37 de 27/07/2007

