

	LISTA DE SERVIÇOS RECONHECIDOS ABNT NBR ISO/IEC 17025 – ENSAIO	FORMULÁRIO Nº F025	REV. Nº 05
		REVISADO EM: 20/02/2019	PÁGINA 1 / 3

PRC Nº 553.01	Escopo (Tipo/Área de atividade) Ensaio / Alimentos
------------------	---

Dados Cadastrais		
Organização Minerva S.A		
Laboratório Laboratório Minerva Foods - Unidade Janaúba		
CNPJ 67 620 377/0061-55	Inscrição Estadual 0010084710462	Inscrição Municipal -
Gerente do Laboratório Tânia Cristina B. V. Cintra / Márcia Regina Rodrigues Lopes	(DDD) Telefone (17) 3321-8058 / (38) 3829-3800	e-mail tania.cintra@minervafoods.com
Página da Web -		

Signatários Autorizados: Willian Martins Queiroz Tânia Cristina Vaz Batista Cintra	Endereço Completo: Av. Gentil Dias, 2300 – Barbosas Janaúba – MG CEP: 39.440-000	Reconhecimento original: 21.10.2017
		Última revisão do escopo: 10.07.2020
		Emissão Atual: 28.08.2020
		Validade: 20.10.2022

Nº	Produto	Descrição do ensaio (realizados no endereço acima)	Norma e/ou procedimento
01	Alimentos de origem animal - carnes e produtos cárneos	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Presença/ausência em 25 g	AOAC official methods of analysis microbiological methods 2003.09. 21th ed.2019 AFNOR Validation QUA 18/03-11/02
02		<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Presença/ausência em 325 g	MLG4C
03		<i>Listeria</i> sp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Presença/ausência em 25 g	AFNOR Validation QUA 18/05-07/08 AFNOR Validation QUA 18/06-07/08
04		Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm® aerobic count plate) LQ. 10 UFC/g	AOAC official methods of analysis microbiological methods 990.12. 21th ed.2019
05		<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm® coliform count plate) LQ. 10 UFC/g	AOAC official methods of analysis microbiological methods 998.08. 21th ed.2019
06		<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm® enterobacteriaceae count plate) LQ. 10 UFC/g	AOAC official methods of analysis microbiological methods 2003.01 21th ed.2019
07		<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm® staph express count plates) LQ. 10 UFC/g	AOAC official methods of analysis microbiological methods 2003.11 21th ed.2019
08		<i>Clostridium perfringens</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ. 10 UFC/g	ISO7937
09		<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Presença/ausência em 25 g	ISO 6579

ESTE DOCUMENTO SOMENTE É VÁLIDO COMO EVIDÊNCIA DE RECONHECIMENTO DE COMPETÊNCIA, QUANDO VISUALIZADO NA PÁGINA DA RMMG.

	LISTA DE SERVIÇOS RECONHECIDOS ENSAIO	FORMULÁRIO Nº F025	REV. Nº 05
		REVISADO EM: 20/02/2019	PÁGINA 2 / 3

Nº	Produto	Descrição do ensaio (realizados no endereço acima)	Norma e/ou procedimento
10	Alimentos de origem animal - carnes e produtos cárneos	Coliformes totais – Determinação pela técnica de tubos múltiplos (NMP) Presença/ausência LQ0,3 NMP/g	ISO4831
11		Coliformes Termotolerantes – Determinação pela técnica de tubos múltiplos (NMP) Presença/ausência LQ0,3 NMP/g	ISO7251
12		Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm® yeast and mold count plates) LQ. 10 UFC/g	AOAC Official methods of analysis microbiological methods 997.02 21th ed. 2019
13		<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ. 10 UFC/g	ISO 16649-2
14		Mesófilos aeróbios – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ. 10 UFC/g	ISO 4833
15		<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ. 10 UFC/g	ISO 21528
16		<i>E.coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Presença/ausência em 325 g	MLG5A
17		<i>E.coli</i> STEC – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Presença/ausência em 325 g	MLG5B
18	Alimentos de origem animal – amostras ambientais, swab de superfícies e carcaças bovinas	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm® coliform count plate) LQ. 0,08 UFC/cm2	AOAC official methods of analysis microbiological methods 998.08. 21th ed.2019
19		<i>Enterobacteriaceae</i> – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm® enterobacteriaceae count plate) LQ. 1 UFC/g (Swab de superfície) LQ. 5 UFC/g (Carcaça)	AOAC official methods of analysis microbiologicamethods 2003.01 21th ed.2019
20		Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm® aerobic count plate) LQ. 1 UFC/g LQ. 5 UFC/g	AOAC official methods of analysis microbiological methods 990.12. 21th ed.2019 AFNOR 3M 01/01-09/89
21		<i>E.coli</i> O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Presença/ausência em cm2	MLG5A
22		<i>E.coli</i> STEC – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Presença/ausência em cm2	MLG5B
23		<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Presença/ausência em cm2	MLG4C
24		<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Presença/ausência em cm2	ISO 6579

PRC 553.01	Reconhecimento original 21.10.2017	Última revisão do escopo 10.07.2020	Emissão atual 28.08.2020	Validade 20.10.2022
----------------------	---------------------------------------	--	------------------------------------	------------------------

**ESTE DOCUMENTO SOMENTE É VÁLIDO COMO EVIDÊNCIA DE RECONHECIMENTO DE
COMPETÊNCIA, QUANDO VISUALIZADO NA PÁGINA DA RMMG.**

	LISTA DE SERVIÇOS RECONHECIDOS ENSAIO	FORMULÁRIO Nº F025	REV. Nº 05
		REVISADO EM: 20/02/2019	PÁGINA 3 / 3

Nº	Produto	Descrição do ensaio (realizados no endereço acima)	Norma e/ou procedimento
25	Alimentos de origem animal – amostras ambientais, swab de superfícies e carcaças bovinas	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Presença/ausência em cm2	AOAC official methods of analysis microbiological methods 2003.09. 21th ed.2019 AFNOR Validation QUA 18/03-11/02
26	Alimentos de origem animal – alimentos para animais – rações e ingredientes para rações	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência Presença/ausência em 25g	ISO 6579 AOAC official methods of analysis microbiological methods 2003.09. 21th ed.2019
27	Alimentos de origem animal - carnes e produtos cárneos	Umidade – Determinação quantitativa pela técnica gravimétrica LQ: 0,1g/100g	ISO 1442 Guia de Métodos Analíticos - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2017
28		Lipídios – Determinação quantitativa pela técnica gravimétrica (método Soxhlet) LQ: 0,1g/100g	ISO 1443
29		Resíduo mineral fixo (Cinzas) – Determinação quantitativa pela técnica gravimétrica LQ: 0,1g/100g	ISO 936
30		Nitrogênio/Proteína – Determinação quantitativa pelo método Kjeldahl LQ: 0,2g/100g	ISO 1871
31		Acidez – Determinação quantitativa pela técnica titulométrica LQ: 0,1g/100g	Guia de Métodos Analíticos - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2017.
32		Índice de peróxido – Determinação quantitativa pela técnica titulométrica LQ: 0,1g/100g	Guia de Métodos Analíticos - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2017.
33		Ractopamina – Determinação quantitativa pela técnica imuno enzimática (ELISA) LQ: 0,1 ug/Kg	MAFQ02 Rev. 03
34		Avermectina – Determinação quantitativa pela técnica imuno enzimática (ELISA) LQ: 5,0 ug/Kg	MAFQ03 Rev. 02

PRC 553.01	Reconhecimento original 21.10.2017	Última revisão do escopo 10.07.2020	Emissão atual 28.08.2020	Validade 20.10.2022
----------------------	---------------------------------------	--	-----------------------------	------------------------

ESTE DOCUMENTO SOMENTE É VÁLIDO COMO EVIDÊNCIA DE RECONHECIMENTO DE COMPETÊNCIA, QUANDO VISUALIZADO NA PÁGINA DA RMMG.