	<b>LISTA DE SERVIÇOS RECONHECIDOS ABNT NBR ISO/IEC 17025 – ENSAIO</b>	<b>FORMULÁRIO Nº</b> F025	<b>REV. Nº</b> 05
		<b>REVISADO EM:</b> 20/02/2019	<b>PÁGINA</b> 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 Márcia Regina Rodrigues Lopes	(DDD) Telefone (38) 3829-3800	E-mail <a href="mailto:tania.cintra@minervafoods.com">tania.cintra@minervafoods.com</a> <a href="mailto:willian.queiroz@minervafoods.com">willian.queiroz@minervafoods.com</a>
Página da Web -		

Signatários Autorizados: Tânia Cristina Vaz Batista Cintra. Willian Martins Queiroz Larissa Bessa Fernandes Jailson Oliveira Ramos	Endereço Completo: Av. Gentil Dias nº2300 – Barbosa Janaúba – MG CEP: 39.440-000	Reconhecimento original: 21.10.2017
		Última revisão do escopo: 02.09.2022
		Emissão Atual: 25.10.2022
		Validade: 20.10.2024

Nº	Produto	Descrição do ensaio (realizados no endereço acima)	Norma e/ou procedimento
01	Alimentos de origem animal - carnes e produtos cárneos	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC Intl. – OMA 2003.09:2019. AFNOR QUA 18/03-11/02.
02		Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência.	MAMB 15 USDA/FSIS/USA-MLG 4C.07.2017.
03		Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.
04		Listeria sp e Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	MAMB06 AFNOR QUA 18/05-07/08. AFNOR QUA 18/06-07/08.
05		Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ. 10 UFC/g	AOAC Intl.– OMA, 990.12:2019. AFNOR 3M 01/1-09/89.
06		Mesófilos aeróbios – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ. 10 UFC/g	ISO 4833-1:2015.
07		Escherichia coli O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	MAMB 09 USDA/FSIS/USA-MLG MLG5A.
08		Escherichia coli STEC – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	MAMB 09 USDA/FSIS/USA-MLG MLG5B.
09		Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ. 10 UFC/g	AOAC Intl.– OMA, 998.08:2019.
10		Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ. 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001.
11		Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ. 10 UFC/g	AOAC Intl.– OMA, 2003.01:2019. AFNOR 3M 01/06-09/97.
12		Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ. 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017.


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

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

Nº	Produto	Descrição do ensaio (realizados no endereço acima)	Norma e/ou procedimento	
13	Alimentos de origem animal - carnes e produtos cárneos	Staphylococcus aureus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ. 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, 2003.11:2019. AFNOR 3M 01/09-04/03.	
14		Clostridium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ. 10 UFC/g	ISO 7937:2004.	
15		Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ. 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, 997.02:2019.	
16		Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de Número Mais Provável (NMP). Presença/ausência LQ: 0,3 NMP/g	ISO 4831:2015.	
17		Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de Número Mais Provável (NMP). Presença/ausência LQ: 0,3 NMP/g	ISO 7251:2005.	
18	Alimentos de origem animal – amostras ambientais, swab de superfícies e carcaças bovinas	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ. 0,08 UFC/cm2	AOAC Intl.– OMA, 998.08:2019.	
19		Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ. 1 UFC/cm2 (Swab de superfície) LQ. 5 UFC/cm2 (Carcaça)	AOAC Intl.– OMA, 2003.01:2019. AFNOR 3M 01/06-09/97. ISO 21582-2:2017.	
20		Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias facultativas – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ. 1 UFC/cm2 (Swab de superfície) LQ. 5 UFC/cm2 (Carcaça)	AOAC Intl.– OMA, 990.12:2019. AFNOR 3M 01/1-09/89. ISO 4833-1:2015.	
21		Escherichia coli O157:H7 – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	MAMB 09 USDA/FSIS/USA-MLG MLG5A.	
22		Escherichia coli STEC – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	MAMB 09 USDA/FSIS/USA-MLG MLG5B.	
23		Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC Intl. – OMA 2003.09:2019. AFNOR QUA 18/03-11/02.	
24		Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	MAMB 15 USDA/FSIS/USA-MLG 4C.07.2017.	
25		Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579-1:2017.	
26		Alimentos de origem animal – alimentos para animais – rações e ingredientes para rações	Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	ISO 6579-1:2017.
27		Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de PCR.	AOAC Intl. – OMA 2003.09:2019. AFNOR QUA 18/03-11/02.	
28	Alimentos de origem animal - carnes e produtos cárneos	Determinação de umidade por gravimetria. LQ: 0,1g/100g	ISO 1442:1997. Guia de Métodos Analíticos - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2017	
29		Determinação de gorduras por gravimetria e extração com soxhlet. LQ: 0,1g/100g	ISO 1443:1973.	
30		Determinação de cinzas/resíduo mineral fixo/resíduo mineral por gravimetria. LQ: 0,1g/100g	ISO 936:1998.	
31		Determinação de nitrogênio por titulometria e proteína (N x fator) por cálculo. LQ: 0,2g/100g	ISO 1871:2009.	

PRC <b>553.01</b>	Reconhecimento original 21.10.2017	Última revisão do escopo 02.09.2022	Emissão atual <b>25.10.2022</b>	Validade 20.10.2024
----------------------	---------------------------------------	--	------------------------------------	------------------------

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

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

Nº	Produto	Descrição do ensaio (realizados no endereço acima)	Norma e/ou procedimento
32	Alimentos de origem animal - carnes e produtos cárneos	Determinação do índice de acidez, ésteres por titulometria e relação índice de ésteres/índice de acidez por cálculo. LQ: 0,1g/100g	Guia de Métodos Analíticos - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2017.
33		Determinação quantitativa da peroxidase por titulometria. LQ: 0,1g/100g	Guia de Métodos Analíticos - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2017.
34		Ractopamina – Determinação quantitativa pela técnica de imunoensaio. LQ: 0,1 ug/Kg	MAFQ02
35		Avermectina – Determinação quantitativa pela técnica de imunoensaio. LQ: 5,0 ug/Kg	MAFQ03

<b>PRC</b> <b>553.01</b>	Reconhecimento original 21.10.2017	Última revisão do escopo 02.09.2022	Emissão atual <b>25.10.2022</b>	Validade 20.10.2024
-----------------------------	---------------------------------------	--	------------------------------------	------------------------

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