	LISTA DE SERVIÇOS RECONHECIDOS ENSAIO	FORMULÁRIO Nº F025	REV. Nº 06
		REVISADO EM: 31/03/2023	PÁGINA 1 / 3


PRC Nº 543.01	Reconhecimento original: 24/11/2016	Última revisão do escopo: 25/11/2022	Emissão atual: 06/04/2023	Validade: 23/11/2024
------------------	--	---	------------------------------	-------------------------

Escopo (Tipo/Área de atividade) Ensaio / Meio Ambiente, Alimentos e Bebidas	Registro de Saída 256/2023
--	-------------------------------

Dados Cadastrais		
Organização FAZ ANÁLISES	CNPJ 04896860/0001-06	
Laboratório FAZ ANÁLISES		
Endereço Completo Avenida Luiz Fernando Quirino, 160 - Jardim Inconfidência - Uberlândia – MG - CEP: 38411630		
Página da Web -		
Gerente do Laboratório Fúlvia Arantes Zardini	(DDD) Telefone (34) 32105828	E-mail administrativo@fazanalises.com.br
Signatários Autorizados Henrique Menezes Janine Sales de Freitas		

Nº	Produto	Descrição do ensaio (realizados no endereço acima)	Norma e/ou procedimento
01	Água residual, água bruta, água tratada, água para consumo humano.	Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa de trabalho: 1 a 14.	SMWW, 23ª Edição, Método 4500H ⁺ B
02		Determinação de Alcalinidade Total pelo método titulométrico. LQ: 5,0 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2320B
03		Determinação de Alcalinidade à carbonatos pelo método titulométrico. LQ: 5,0 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2320B
04		Determinação de Alcalinidade à hidróxidos pelo método titulométrico LQ: 5,0 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2320B
05		Determinação de Alcalinidade à bicarbonatos pelo método titulométrico LQ: 5,0 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2320B
06		Determinação de Aparência – Materiais flutuantes Faixa de trabalho: Virtualmente presente ou Virtualmente ausente	SMWW, 23ª Edição, Método 2110
07		Determinação de Aparência – Óleos e Graxas Faixa de trabalho: Virtualmente presente ou Virtualmente ausente	SMWW, 23ª Edição, Método 2110
08		Determinação de óleos e graxas pelo método da partição gravimétrica líquido – líquido LQ: 20,0 mg/L	SMWW, 23ª edição, métodos 5520B
09		Determinação de Óleos e graxas pelo método de Extração Soxhlet. LQ: 20,0 mg/L	SMWW, 23ª edição, método 5520D
10		Determinação de Sólidos sedimentáveis LQ: 5,0 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2540F
11		Determinação do perfil do sabor Faixa de trabalho: Aprovado ou reprovado	SMWW, 23ª Edição, Método 2170B
12	Pescados e produtos de pesca	Determinação de Bases voláteis LQ: 2,23 mg/100g	IAL – 4ª edição – 2008 - Método 351/IV.
13	Leite e derivados	Determinação de Lactose LQ: 0,09 g/100g	IAL – 4º edição – 2008 – Método 177/IV
14		Determinação qualitativa de etanol (álcool etílico) ou substâncias redutoras voláteis por densitometria Faixa de trabalho: Presença ou Ausência	MAPA 2022: Manual de Métodos Oficiais para análises de alimentos de origem animal - Método: 2.38
15		Determinação de Neutralizantes de acidez em leite Faixa de trabalho: Positivo ou Negativo	MAPA – Instrução normativa nº 68:2006
16	Carnes e produtos cárneos	Determinação quantitativa de Histamina pelo método ELISA LQ: 0,1 mg/Kg	PE FQ 070 A – Revisão 00


**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 06
		REVISADO EM: 31/03/2023	PÁGINA 2 / 3

PRC Nº 543.01	Reconhecimento original: 24/11/2016	Última revisão do escopo: 25/11/2022	Emissão atual: 06/04/2023	Validade: 23/11/2024
------------------	--	---	------------------------------	-------------------------

Nº	Produto	Descrição do ensaio (realizados no endereço acima)	Norma e/ou procedimento
17	Carnes e produtos cárneos	Determinação da relação entre teor x unidade de proteína Faixa de trabalho: 0,05 g/ 100 g	MAPA 2022: Manual de Métodos Oficiais para análises de alimentos de origem animal – Método 1.25
18	Mel	Determinação de acidez por titulometria LQ: 2,0 mEq/Kg	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 962.19
19		Determinação de açúcares redutores e sacarose aparente LQ: 0,025 g/ 100 mL	ABNT NBR 15714-10:2016
20		Determinação de Atividade diastática LQ: 4,0 Gothe	ABNT NBR 15714-7:2020
21		Determinação de Sólidos Insolúveis LQ: 0,1g/100 g	ABNT NBR 15714-5:2009
22	Alimentos e bebidas	Determinação qualitativa de Enterotoxinas Estafilocócicas. Faixa de trabalho: Presença ou Ausência	AOAC Official Methods of Analysis - Certificado nº 2007.06 – VIDAS.
23		Determinação de Fosfatase Faixa de trabalho: Positivo ou Negativo	PE FQ 042 B – Revisão 04
24	Água purificada, água bruta, água tratada, água para consumo humano e água residual.	Determinação qualitativa de Coliformes totais, fecais e Escherichia coli pela técnica de presença/ausência em 100 mL. Faixa de trabalho: Positivo ou Negativo	Farmacopeia Brasileira – Volume 1: 2019 – Método – 5.5.3.6.2.
25	Água bruta, água tratada, água para consumo humano e água residual.	Determinação quantitativa de Pseudomonas aeruginosa pela técnica de membrana filtrante. Faixa: Presença ou ausência	SMWW 23ª ed. Método 9213 E
26		Determinação qualitativa de esporos de Clostridium perfringens pela técnica de membrana filtrante. Faixa: Presença ou ausência	ISO 14189:2013
27		Determinação qualitativa de esporos de Clostrídios sulfito redutor pela técnica de membrana filtrante. Faixa: Presença ou ausência	ISO 14189:2013
28		Determinação de Enterococcus faecalis pela técnica de membrana filtrante Faixa: Presença ou ausência	ISO 7899-2:2000
29	Alimentos e bebidas	Determinação quantitativa de Bolores e leveduras pela técnica de contagem em superfície LQ: 1,0 UFC/mL ou 10 UFC/g	AOAC 111401MC MEDIA Pad® Yeast & Mould
30		Determinação quantitativa de Clostridium perfringens LQ: 1,0 UFC/mL ou 10 UFC/g	ISO 15213:2003
31		Determinação quantitativa de Escherichia coli LQ: 1,0 UFC/mL ou 10 UFC/g	AOAC 070901 MC-Media Pad® E.coli & Coliform.
32		Determinação quantitativa de Escherichia coli LQ: 1,0 UFC/mL ou 10 UFC/g	ISO 16649-2: 2022
33		Determinação quantitativa de Campylobacter spp. LQ: 1,0 UFC/mL ou 10 UFC/g	ISO 10272-2:2020
34		Determinação quantitativa de Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias LQ: 1,0 UFC/mL ou 10 UFC/g	AOAC 091702 MC – Media Pad® Rapid Aerobic Count
35		Salmonella Typhimurium – Caracterização antigênica/sorotipificação Faixa: Presença ou Ausência	ISO/TR 6579-3:2021
36	Alimentos e bebidas	Salmonella Enteritidis – Caracterização antigênica/sorotipificação Faixa: Presença ou Ausência	ISO/TR 6579-3:2021
37	Amostras ambientais (Swab de equipamento, swab de superfície e carcaça bovina)	Determinação quantitativa de bolores e leveduras LQ: 1,0 UFC/mL ou 10 UFC/g	AOAC Certificate number: 111401 AOAC-OMA on going Microval: 2015LR51
38		Determinação quantitativa de Bactérias mesófilas aeróbias e anaeróbias LQ: 1,0 UFC/mL ou 10 UFC/g	AOAC 091702 MC – Media Pad® Rapid Aerobic Count
39		Determinação quantitativa de Escherichia coli LQ: 1,0 UFC/mL ou 10 UFC/g	AOAC 070901 MC-Media Pad® E.coli & Coliform.

**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 06
		REVISADO EM: 31/03/2023	PÁGINA 3 / 3

PRC Nº 543.01	Reconhecimento original: 24/11/2016	Última revisão do escopo: 25/11/2022	Emissão atual: 06/04/2023	Validade: 23/11/2024
------------------	--	---	------------------------------	-------------------------

Nº	Produto	Descrição do ensaio (realizados no endereço acima)	Norma e/ou procedimento
40	Amostras ambientais (Swab de equipamento e swab de superfície)	Determinação qualitativa de Alérgenos em superfície – Glúten Faixa de trabalho: Positivo ou negativo	PE FQ 071 A - Revisão 00
41		Determinação qualitativa de Alérgenos em superfície – Proteína Faixa de trabalho: Positivo ou negativo	PE FQ 071 B – Revisão 00

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