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

PRC Nº 580.01	Reconhecimento original: 19/12/2019	Última revisão do escopo: 08/02/2024	Emissão atual: 08/04/2024	Validade: 18/12/2025
------------------	--	---	------------------------------	-------------------------

Escopo (Tipo/Área de atividade) Ensaio/Meio Ambiente	Registro de Saída 252/2024
---	-------------------------------

Dados Cadastrais

Organização Frisa Frigorífico Rio Doce S.A.	CNPJ 27.497.684/0001-35
--	----------------------------

Laboratório Laboratório Frisa

Endereço Completo Avenida Fioravante Rossi, Nº 4000 - Honório Fraga – Colatina/ES – CEP: 29.704-424 -
--


Página da Web https://frisa.com.br/
--

Gerente do Laboratório Edval Furieri Karen Gaitolini	(DDD) Telefone (27) 3723-3200	E-mail Lab.ind@frisa.com.br
--	----------------------------------	--

Signatários Autorizados Karen Gaitolini Maira Loss
--

Nº	Produto	Descrição do ensaio (realizados no endereço acima)	Norma e/ou procedimento
01	ALIMENTOS ORIGEM ANIMAL- CARNES, DERIVADOS E PRODUTOS RELACIONADOS.	<i>SALMONELLA</i> spp. – DETERMINAÇÃO QUALITATIVA PELA TÉCNICA DE PRESENÇA/AUSÊNCIA EM 25G	AOAC OFFICIAL METHODS OF ANALYSIS. 2003.09 <i>SALMONELLA</i> IN SELECTED FOODS. BAX® AUTOMATED SYSTEM. 21 ST ED.2019 AFNOR VALIDATION QUA 18/03-11/02 - BAX SYSTEM PCR ASSAY <i>SALMONELLA</i> spp – DETECTING <i>SALMONELLA</i> spp IN ENVIRONMENTAL SAMPLES AND ALL FOOD PRODUCTS
02		<i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> - DETERMINAÇÃO QUALITATIVA PELA TÉCNICA DE PRESENÇA/AUSÊNCIA EM 25G	AOAC OFFICIAL METHODS OF ANALYSIS. 2003.12 <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> IN SELECTED FOODS. BAX® AFNOR VALIDATION QUA 18/05-07/08 - BAX SYSTEM PCR ASSAY <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> 24E – DETECTING <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> IN ENVIRONMENTAL SAMPLES AND ALL HUMAN FOOD PRODUCTS.
03		BACTÉRIAS MESÓFILAS AERÓBIAS E ANAERÓBIAS FACULTATIVAS – DETERMINAÇÃO QUANTITATIVA PELA TÉCNICA DE CONTAGEM EM PROFUNDIDADE LQ: 10 UFC/g	ISO 4.833-1:2013
04		COLIFORMES TOTAIS - DETERMINAÇÃO QUANTITATIVA PELA TÉCNICA DE CONTAGEM EM PROFUNDIDADE LQ: 10 UFC/g	AOAC OFFICIAL METHODS OF ANALYSIS MICROBIOLOGICAL METHODS 998.08 21ªEd.2019
05		<i>ESCHERICHIA COLI</i> - DETERMINAÇÃO QUANTITATIVA PELA TÉCNICA DE CONTAGEM EM PROFUNDIDADE LQ: 10 UFC/g	AOAC OFFICIAL METHODS OF ANALYSIS MICROBIOLOGICAL METHODS 998.08 21ªEd.2019


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 580.01	Reconhecimento original: 19/12/2019	Última revisão do escopo: 08/02/2024	Emissão atual: 08/04/2024	Validade: 18/12/2025
------------------	--	---	------------------------------	-------------------------

Nº	Produto	Descrição do ensaio (realizados no endereço acima)	Norma e/ou procedimento
06	ALIMENTOS ORIGEM ANIMAL- CARNES, DERIVADOS E PRODUTOS RELACIONADOS	COLIFORMES TOTAIS - DETERMINAÇÃO QUALITATIVA PELA TÉCNICA DE TUBOS MÚLTIPLOS (NMP) LQ: 0,3 NMP/g	ISO 4.831: 2012
07		COLIFORMES TERMOTOLERANTES - DETERMINAÇÃO QUALITATIVA PELA TÉCNICA DE TUBOS MÚLTIPLOS (NMP) LQ: 0,3 NMP/g	ISO 7251:2005 (E)
08		ENTEROBACTERIACEAE - DETERMINAÇÃO QUANTITATIVA PELA TÉCNICA DE CONTAGEM EM PROFUNDIDADE LQ: 10 UFC/g	ISO 21.528-2: 2017 (E)
09		CLOSTRIDIUM PERFRINGENS - DETERMINAÇÃO QUANTITATIVA PELA TÉCNICA DE PROFUNDIDADE LQ: 10UFC/g	ABNT NBR ISO 7937:2020
10		STAPHYLOCOCCUS AUREUS - DETERMINAÇÃO QUANTITATIVA PELA TÉCNICA DE CONTAGEM EM SUPERFÍCIE LQ: 100UFC/g	ABNT NBR ISO 6888-1:2023
11		ESCHERICHIA COLI O157:H7 - DETERMINAÇÃO QUALITATIVA PELA TÉCNICA DE PRESENÇA/AUSÊNCIA EM 25G/325G (PCR Real Time)	MLG 5A.04
12		ESCHERICHIA COLI VEROTOXIGÊNICA E.COLI/STEC - DETERMINAÇÃO QUALITATIVA PELA TÉCNICA DE PRESENÇA/AUSÊNCIA EM 25G/325G (PCR Real Time)	MLG 5B.05
13	SWAB SUPERFÍCIE/AMBIENTE	LISTERIA spp. - DETERMINAÇÃO QUALITATIVA PELA TÉCNICA PELA TÉCNICA DE PRESENÇA/AUSÊNCIA EM CM ²	AOAC OFFICIAL METHODS OF ANALYSIS. 2003.12 LISTERIA MONOCYTOGENES IN SELECTED FOODS. BAX® AFNOR VALIDATION QUA 18/06-07/08 - BAX SYSTEM PCR ASSAY LISTERIA spp 24E - DETECTING LISTERIA spp IN ENVIRONMENTAL SAMPLES AND ALL FOOD PRODUCTS.
14		BACTÉRIAS MESÓFILAS AERÓBIAS E ANAERÓBIAS FACULTATIVAS - DETERMINAÇÃO QUANTITATIVA PELA TÉCNICA DE CONTAGEM EM PROFUNDIDADE LQ: 1 UFC/CM ²	ISO 4833-1:2013(E)
15		ENTEROBACTERIACEAE - DETERMINAÇÃO QUANTITATIVA PELA TÉCNICA DE CONTAGEM EM PROFUNDIDADE LQ: 1 UFC/CM ²	ISO 21.528-2: 2017 (E)
16		SALMONELLA spp - DETERMINAÇÃO QUALITATIVA PELA TÉCNICA DE PRESENÇA/AUSÊNCIA EM 25G	AOAC OFFICIAL METHODS OF ANALYSIS. 2003.09 SALMONELLA IN SELECTED FOODS. BAX® AUTOMATED SYSTEM. 21 ST ED.2019 AFNOR VALIDATION QUA 18/03-11/02 - BAX SYSTEM PCR ASSAY SALMONELLA spp - DETECTING SALMONELLA spp IN ENVIRONMENTAL SAMPLES AND ALL FOOD PRODUCTS

**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 580.01	Reconhecimento original: 19/12/2019	Última revisão do escopo: 08/02/2024	Emissão atual: 08/04/2024	Validade: 18/12/2025
------------------	--	---	------------------------------	-------------------------

Nº	Produto	Descrição do ensaio (realizados no endereço acima)	Norma e/ou procedimento
17	SWAB SUPERFÍCIE/AMBIENTE	<i>ESCHERICHIA COLI</i> - DETERMINAÇÃO QUANTITATIVA PELA TÉCNICA DE CONTAGEM EM PROFUNDIDADE LQ: 0,1 UFC/CM ²	AOAC OFFICIAL METHODS OF ANALYSIS MICROBIOLOGICAL METHODS 998.08
18	ÁGUA TRATADA	COLIFORMES TOTAIS E <i>ESCHERICHIA COLI</i> - DETERMINAÇÃO QUANTITATIVA PELA TÉCNICA DE MEMBRANA FILTRANTE. LQ: 1 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014 (E)
19	ALIMENTOS ORIGEM ANIMAL-CARNES, DERIVADOS E PRODUTOS RELACIONADOS.	RACTOPAMINA - DETERMINAÇÃO QUANTITATIVA PELA TÉCNICA IMUNO ENZIMÁTICA (ELISA) LQ: 0,1 ug/Kg	Elisa-RT 3451
20		AVERMECTINA - DETERMINAÇÃO QUANTITATIVA PELA TÉCNICA IMUNO ENZIMÁTICA (ELISA) LQ: 5 ug/Kg	Elisa-AV3477

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