



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

| Razão Social do Laboratório | Código REBLAS | CNPJ |
|---|----------------|--------------------|
| Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda. | REBLAS 024 | 02.021.076/0001-29 |
| Endereço | Município/U.F. | CEP |
| Av. Damasceno Vieira, 542 – Vila Mascote | São Paulo/SP | 04.363-040 |

| Área de Atividade/Produto | Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio | Norma e/ou Procedimento |
|---|--|--|
| INSTALAÇÃO PERMANENTE | | |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIO BIOLÓGICO | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTO INFANTIL, ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, GOMA DE MASCAR, AÇÚCAR, MOLHOS, BISCOITOS, MASSAS, PRODUTOS DIETÉTICOS, PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, ÓLEOS, GORDURAS VEGETAIS, GORDURAS ANIMAIS, PRODUTOS PROTEICOS DE VEGETAIS, GELADOS COMESTÍVEIS, ALIMENTOS SEMI-PRONTOS, ALIMENTOS PRONTOS, ADITIVOS INTENSIONAIS, COADJUVANTES, SUPLEMENTOS ALIMENTARES VITAMINICOS, DIETAS ENTERAIS, SAL, PÓS E DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS | Bactérias Mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | APHA. American Public Health Association Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods. Chapter 8. 5th Ed. 2015 ISO 4833-1:2013 |
| | Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | APHA. American Public Health Association Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods. Chapter 17 e 21. 5th Ed. 2015 (mod) ISO 21527-1:2008. Part 1. |
| | Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0,3 NMP/g ou mL | MLMB 001-V1PMA-016 APHA. American Public Health Association Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods. Chapter 9. 5th Ed. 2015 ISO 7251:2005 ISO 4831:2006 |
| | Coliformes Totais e Fecais (Termotolerantes) - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | Instrução Normativa 62 de 26/08/2003 – Métodos Analíticos Oficiais para análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Capítulo VI |



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

| Razão Social do Laboratório | Código REBLAS | CNPJ |
|---|----------------|--------------------|
| Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda. | REBLAS 024 | 02.021.076/0001-29 |
| Endereço | Município/U.F. | CEP |
| Av. Damasceno Vieira, 542 – Vila Mascote | São Paulo/SP | 04.363-040 |

| Área de Atividade/Produto | Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio | Norma e/ou Procedimento |
|--|---|--------------------------------|
| INSTALAÇÃO PERMANENTE | | |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIO BIOLÓGICO | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTO INFANTIL, ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, GOMA DE MASCAR, AÇÚCAR, MOLHOS, BISCOITOS, MASSAS, PRODUTOS DIETÉTICOS, PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, ÓLEOS, GORDURAS VEGETAIS, GORDURAS ANIMAIS, PRODUTOS PROTEICOS DE VEGETAIS, GELADOS COMESTÍVEIS, ALIMENTOS SEMI-PRONTOS, ALIMENTOS PRONTOS, ADITIVOS INTENSIONAIS, COADJUVANTES, SUPLEMENTOS ALIMENTARES VITAMINICOS, DIETAS ENTERAIS, SAL, PÓS E DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS (Continuação) | Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | ISO 4832:2006 ISO 7251:2005 |
| | Bacillus cereus – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | ISO 7932:2004 |
| | Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ:1 UFC/ mL 10UFC/g | ISO 6888-1:1999 |
| | Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos multiplos LQ:0,3 NMP/ mL | ISO 6888-3:2003 |
| | Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | ISO 7937:2004 |
| | Clostrídios Sulfito Redutores a 46°C - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | MLMB 005-V1PA-P059 |
| | Clostridium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | ISO 7937:2004 |



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

| Razão Social do Laboratório | Código REBLAS | CNPJ |
|---|----------------|--------------------|
| Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda. | REBLAS 024 | 02.021.076/0001-29 |
| Endereço | Município/U.F. | CEP |
| Av. Damasceno Vieira, 542 – Vila Mascote | São Paulo/SP | 04.363-040 |

| Área de Atividade/Produto | Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio | Norma e/ou Procedimento |
|--|---|---|
| INSTALAÇÃO PERMANENTE | | |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIO BIOLÓGICO | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTO INFANTIL, ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, GOMA DE MASCAR, AÇÚCAR, MOLHOS, BISCOITOS, MASSAS, PRODUTOS DIETÉTICOS, PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, ÓLEOS, GORDURAS VEGETAIS, GORDURAS ANIMAIS, PRODUTOS PROTEICOS DE VEGETAIS, GELADOS COMESTÍVEIS, ALIMENTOS SEMI-PRONTOS, ALIMENTOS PRONTOS, ADITIVOS INTENSIONAIS, COADJUVANTES, SUPLEMENTOS ALIMENTARES VITAMINICOS, DIETAS ENTERAIS, SAL, PÓS E DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS (Continuação) | Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência | APHA. American Public Health Association Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods. Chapter 36. 5th Ed. 2015 AOAC Official Methods of Analysis – Microbiological Methods 2011.03 ISO 6579:2002 |
| | Listeria spp e Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de presença e ausência | AOAC Official Methods of Analysis – Microbiological Methods 2004.02 ISO 11290-1:1996 |
| | Enterobacterias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10UFC/g | ISO 21528-2:2004 AOAC Official Method 2003.01. Microbiological Methods. Enumeration of Enterobacteriaceae in selected foods - 19th Ed. 2012 |
| | Bifidobactéria – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | MLMB 005-V1PA-P065 |
| | Streptococcus thermophilus – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | MLMB 005-V1PA-P069 |
| Lactobacillus bulgaricus- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | MLMB 005-V1PA-P070 | |



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

| Razão Social do Laboratório | Código REBLAS | CNPJ |
|---|----------------|--------------------|
| Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda. | REBLAS 024 | 02.021.076/0001-29 |
| Endereço | Município/U.F. | CEP |
| Av. Damasceno Vieira, 542 – Vila Mascote | São Paulo/SP | 04.363-040 |

| Área de Atividade/Produto | Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio | Norma e/ou Procedimento |
|-------------------------------------|---|--|
| INSTALAÇÃO PERMANENTE | | |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIO BIOLÓGICO | |
| LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS | Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | APHA. American Public Health Association Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods. Chapter 8. 5th Ed. 2015 ISO 4833-1:2013 |
| | Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | APHA. American Public Health Association Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods. Chapter 17 e 21. 5th Ed. 2015 (mod) ISO 6611:2004 |
| | Coliformes totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos LQ: 0,3 NMP/g ou mL | ISO 4831:2006 |
| | Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos LQ: 0,3 NMP/g ou mL | ISO 4831:2006 ISO 7251:2005 MLMB 001-V1PMA-016 APHA. American Public Health Association Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods. Chapter 9. 5th Ed. 2015 |
| | Coliformes Totais e Fecais (Termotolerantes) - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | Instrução Normativa 62 de 26/08/2003 – Métodos Análíticos Oficiais para análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Capítulo VI |



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

| Razão Social do Laboratório | Código REBLAS | CNPJ |
|---|----------------|--------------------|
| Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda. | REBLAS 024 | 02.021.076/0001-29 |
| Endereço | Município/U.F. | CEP |
| Av. Damasceno Vieira, 542 – Vila Mascote | São Paulo/SP | 04.363-040 |

| Área de Atividade/Produto | Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio | Norma e/ou Procedimento |
|--|---|--------------------------------|
| INSTALAÇÃO PERMANENTE | | |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIO BIOLÓGICO | |
| LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação) | Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | ISO 4832:2006 ISO 7251:2005 |
| | Bacillus cereus – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | ISO 7932:2004 |
| | Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ:1 UFC/ mL 10UFC/g | ISO 6888-1:1999 |
| | Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos LQ:0,3 NMP/ mL | ISO 6888-3:2003 |
| | Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | ISO 7937:2004 |
| | Clostrídios Sulfito Redutores a 46oC - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | MLMB 005-V1PA-P059 |
| | Clostridium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | ISO 7937:2004 |



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

| Razão Social do Laboratório | Código REBLAS | CNPJ |
|---|----------------|--------------------|
| Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda. | REBLAS 024 | 02.021.076/0001-29 |
| Endereço | Município/U.F. | CEP |
| Av. Damasceno Vieira, 542 – Vila Mascote | São Paulo/SP | 04.363-040 |

| Área de Atividade/Produto | Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio | Norma e/ou Procedimento |
|--|--|--|
| INSTALAÇÃO PERMANENTE | | |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIO BIOLÓGICO | |
| LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação) | Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência | APHA. American Public Health Association Compedium of Methods for the Microbiological Examination of foods. Chapter 36. 5th Ed. 2015 ISO 6785:2001/IDF 93:2001 AOAC Official Methods of Analysis – Microbiological Methods 2011.03 |
| | Listeria spp e Listeria monocytogenes – determinação qualitativa pela técnica de presença e ausência | ISO 11290-1:1996 AOAC Official Methods of Analysis – Microbiological Methods 2004.02 |
| | Enterobacterias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10UFC/g | ISO 21528-2:2004 AOAC Official Method 2003.01. Microbiological Methods. Enumeration of Enterobacteriaceae in selected foods - 19th Ed. 2012 |
| | Bifidobactéria – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | MLMB 005-V1PA-P065 |
| | Streptococcus thermophilus– Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | MLMB 005-V1PA-P069 |
| | Lactobacillus bulgaricus- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | MLMB 005-V1PA-P070 |



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

| Razão Social do Laboratório | Código REBLAS | CNPJ |
|---|----------------|--------------------|
| Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda. | REBLAS 024 | 02.021.076/0001-29 |
| Endereço | Município/U.F. | CEP |
| Av. Damasceno Vieira, 542 – Vila Mascote | São Paulo/SP | 04.363-040 |

| Área de Atividade/Produto | Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio | Norma e/ou Procedimento |
|--|---|--|
| INSTALAÇÃO PERMANENTE | | |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIO BIOLÓGICO | |
| BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, XAROPES, PREPARADO LIQUIDO PARA REFRESCOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, REFRIGERANTES, REFRESCOS, NÉCTARES | Bactérias Mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | APHA. American Public Health Association Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods. Chapter 8. 5th Ed. 2015 ISO 4833-1:2013 |
| | Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | APHA. American Public Health Association Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods. Chapter 17 e 21. 5th Ed. 2015 (mod) ISO 21527-1:2008. Part 1. |
| | Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos LQ: 0,3 NMP/g ou mL | ISO 4831:2006 ISO 7251:2005 MLMB 001-V1PMA-016 APHA. American Public Health Association Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods. Chapter 9. 5th Ed. 2015 |
| | Coliformes Totais e Fecais (Termotolerantes) - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | Instrução Normativa 62 de 26/08/2003 – Métodos Analíticos Oficiais para análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Capítulo VI |



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

| Razão Social do Laboratório | Código REBLAS | CNPJ |
|---|----------------|--------------------|
| Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda. | REBLAS 024 | 02.021.076/0001-29 |
| Endereço | Município/U.F. | CEP |
| Av. Damasceno Vieira, 542 – Vila Mascote | São Paulo/SP | 04.363-040 |

| Área de Atividade/Produto | Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio | Norma e/ou Procedimento |
|---|---|---|
| INSTALAÇÃO PERMANENTE | | |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIO BIOLÓGICO | |
| BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, XAROPES, PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, REFRIGERANTES, REFRESCOS, NÉCTARES (Continuação) | Coliformes Totais, Termotolerantes e Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | ISO 4832:2006 ISO 7251:2005 |
| | Bacillus cereus – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | ISO 7932:2004 |
| | Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície LQ:1 UFC/ mL 10UFC/g | ISO 6888-1:1999 |
| | Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos LQ:0,3 NMP/ mL | ISO 6888-3:2003 |
| | Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | ISO 7937:2004 |
| | Clostridium perfringens – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | ISO 7937:2004 |
| | Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência | APHA. American Public Health Association Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods. Chapter 36. 5th Ed. 2015 ISO 6785:2001/IDF 93:2001 AOAC Official Methods of Analysis – Microbiological Methods 2011.03 |



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

| Razão Social do Laboratório | Código REBLAS | CNPJ |
|---|----------------|--------------------|
| Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda. | REBLAS 024 | 02.021.076/0001-29 |
| Endereço | Município/U.F. | CEP |
| Av. Damasceno Vieira, 542 – Vila Mascote | São Paulo/SP | 04.363-040 |

| Área de Atividade/Produto | Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio | Norma e/ou Procedimento |
|---|--|--|
| INSTALAÇÃO PERMANENTE | | |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIO BIOLÓGICO | |
| BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, XAROPES, PREPARADO LIQUIDO PARA REFRESCOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, REFRIGERANTES, REFRESCOS, NÉCTARES (Continuação) | Listeria spp e Listeria monocytogenes – determinação qualitativa pela técnica de presença e ausência Ensaio Qualitativo | ISO 11290-1:1996 AOAC Official Methods of Analysis – Microbiological Methods 2004.02 |
| | Enterobacterias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10UFC/g | ISO 21528-2:2004 AOAC Official Method 2003.01. Microbiological Methods . Enumeration of Enterobacteriaceae in selected foods - 19th Ed. 2012 |
| | Bifidobactéria – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | MLMB 005-V1PA-P065 |
| | Streptococcus thermophilus– Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | MLMB 005-V1PA-P069 |
| | Lactobacillus bulgaricus- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:1 UFC/ mL ou 10 UFC/g | MLMB 005-V1PA-P070 |
| BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS ÁGUA MINERAL GELO | Bactérias Heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL | ISO 6222:1999 |
| | Coliformes totais, Coliformes termotolerantes (fecais) e E.coli - Determinação qualitativa pela técnica de Pesquisa | APHA . SMEWW. 9221 22st Ed. 2012 |
| | Coliformes totais, Coliformes termotolerantes (fecais) e E.coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos Múltiplos LQ: 1,8 NMP/MI | APHA . SMEWW. 9221 22st Ed. 2012 |



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

| Razão Social do Laboratório | Código REBLAS | CNPJ |
|---|----------------|--------------------|
| Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda. | REBLAS 024 | 02.021.076/0001-29 |
| Endereço | Município/U.F. | CEP |
| Av. Damasceno Vieira, 542 – Vila Mascote | São Paulo/SP | 04.363-040 |

| Área de Atividade/Produto | Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio | Norma e/ou Procedimento |
|---|---|---|
| INSTALAÇÃO PERMANENTE | | |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIO BIOLÓGICO | |
| BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS ÁGUA MINERAL GELO (Continuação) | Coliformes totais, Coliformes termotolerantes (fecais) e E.coli - Determinação quantitativa pela técnica de Membrana Filtrante LQ: 1 UFC/mL | ISO 9308-1:2014 part 1 |
| MEIO AMBIENTE | ENSAIO BIOLÓGICO | |
| ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO | Bactérias Heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL | ISO 6222:1999 |
| | Coliformes totais, Coliformes termotolerantes (fecais) e E.coli - Determinação qualitativa pela técnica de Pesquisa | APHA . SMEWW. 9221 22st Ed. 2012 |
| | Coliformes totais, Coliformes termotolerantes (fecais) e E.coli - Determinação quantitativa pela técnica de tubos Múltiplos LQ: 1,8 NMP/mL | APHA . SMEWW. 9221 22st Ed. 2012 |
| | Coliformes totais, Coliformes termotolerantes (fecais) e E.coli - Determinação quantitativa pela técnica de Membrana Filtrante LQ: 1 UFC/mL | ISO 9308-1:2014 part 1 |
| PRODUTOS RELACIONADOS A SAÚDE E SEGURANÇA HUMANA | ENSAIO BIOLÓGICO | |
| PRODUTOS ABSORVENTES HIGIÊNICOS, FRALDAS, DESCARTÁVEIS DE USO EXTERNO E INTERNO (PRODUTO ACABADO E MATÉRIAS PRIMAS) | Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:80 UFC/g | Portaria nº 1480 de 31 de dezembro de 1990 - Anexo 3- item 5. |



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

| Razão Social do Laboratório | Código REBLAS | CNPJ |
|---|----------------|--------------------|
| Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda. | REBLAS 024 | 02.021.076/0001-29 |
| Endereço | Município/U.F. | CEP |
| Av. Damasceno Vieira, 542 – Vila Mascote | São Paulo/SP | 04.363-040 |

| Área de Atividade/Produto | Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio | Norma e/ou Procedimento |
|--|---|--|
| INSTALAÇÃO PERMANENTE | | |
| PRODUTOS RELACIONADOS A SAÚDE E SEGURANÇA HUMANA | ENSAIO BIOLÓGICO | |
| PRODUTOS ABSORVENTES HIGIÊNICOS, FRALDAS, DESCARTÁVEIS DE USO EXTERNO E INTERNO (PRODUTO ACABADO E MATÉRIAS PRIMAS) (Continuação) | Bactérias Mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:80 UFC/g | Portaria nº 1480 de 31 de dezembro de 1990 - Anexo 3-item 5. |
| | Staphylococcus aureus – Determinação qualitativa pela técnica de presença e ausência | Portaria nº 1480 de 31 de dezembro de 1990 - Anexo 3-item 5. |
| | Pseudomonas aeruginosa – Determinação qualitativa pela técnica de presença e ausência Ensaio Qualitativo | Portaria nº 1480 de 31 de dezembro de 1990 - Anexo 3-item 5. |
| | Escherichia coli – Determinação qualitativa pela técnica de presença e ausência | Portaria nº 1480 de 31 de dezembro de 1990 - Anexo 3-item 5. |
| | Clostrídios Sulfito Redutores – Determinação qualitativa pela técnica de presença e ausência | Portaria nº 1480 de 31 de dezembro de 1990 - Anexo 3-item 5. |
| | Clostridium spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença e ausência Ensaio Qualitativo | Portaria nº 1480 de 31 de dezembro de 1990 - Anexo 3-item 5. |
| | Candida albicans – Determinação qualitativa pela técnica de presença e ausência | Farmacopéia Brasileira – Método 5.5.3.1.3 - 5ª Edição 2010 |
| PRODUTOS QUÍMICOS | ENSAIO BIOLÓGICO | |
| COSMÉTICOS; LENÇOS UMIDECIDOS E PRODUTOS DE HIGIENE (PRODUTO ACABADO, SEMI ACABADO (BULK) E MATÉRIAS PRIMAS) | Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:10 UFC/g ou mL | Farmacopéia Brasileira, 5ª edição, 2010, Parte 1, Método 5.5.3.1.2 |
| | Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:10 UFC/g ou mL | Farmacopéia Brasileira, 5ª edição, 2010, Parte 1, Método 5.5.3.1.3 |



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

| Razão Social do Laboratório | Código REBLAS | CNPJ |
|---|----------------|--------------------|
| Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda. | REBLAS 024 | 02.021.076/0001-29 |
| Endereço | Município/U.F. | CEP |
| Av. Damasceno Vieira, 542 – Vila Mascote | São Paulo/SP | 04.363-040 |

| Área de Atividade/Produto | Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio | Norma e/ou Procedimento |
|---|---|--|
| INSTALAÇÃO PERMANENTE | | |
| PRODUTOS QUÍMICOS | ENSAIO BIOLÓGICO | |
| COSMÉTICOS; LENÇOS UMIDECIDOS E PRODUTOS DE HIGIENE (PRODUTO ACABADO, SEMI ACABADO (BULK) E MATÉRIAS PRIMAS) (Continuação) | Bactérias mesófilas anaeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:10 UFC/g ou mL | FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 23. 2001 |
| | Bactérias Gram-Negativas Bile Tolerantes e Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ:10 UFC/g ou mL | Farmacopéia Brasileira, 5ª edição, 2010, Parte 1, Método 5.5.3.1.2 |
| | Staphylococcus aureus – Determinação qualitativa pela técnica de presença e ausência | Farmacopéia Brasileira, 5ª edição, 2010, Parte 1, Método 5.5.3.1.3 |
| | Pseudomonas aeruginosa – Determinação qualitativa pela técnica de presença e ausência | Farmacopéia Brasileira, 5ª edição, 2010, Parte 1, Método 5.5.3.1.3 |
| | Escherichia coli – Determinação qualitativa pela técnica de presença e ausência | Farmacopéia Brasileira, 5ª edição, 2010, Parte 1, Método 5.5.3.1.3 |
| | Clostrídios Sulfito Redutores – Determinação qualitativa pela técnica de presença e ausência | Farmacopéia Brasileira, 5ª edição, 2010, Parte 1, Método 5.5.3.1.3 |
| | Clostridium spp – Determinação qualitativa pela técnica de presença e ausência | Farmacopéia Brasileira, 5ª edição, 2010, Parte 1, Método 5.5.3.1.3 |
| | Candida albicans– Determinação qualitativa pela técnica de presença e ausência | Farmacopéia Brasileira, 5ª edição, 2010, Parte 1, Método 5.5.3.1.3 |
| | Bactérias Gram-Negativas Bile Tolerantes e Enterobacteriaceae – Determinação qualitativa pela técnica de presença e ausência | Farmacopéia Brasileira, 5ª edição, 2010, Parte 1, Método 5.5.3.1.3 |
| | Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de presença e ausência. | Farmacopéia Brasileira, 5ª edição, 2010, Parte 1, Método 5.5.3.1.3 |



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

| Razão Social do Laboratório | Código REBLAS | CNPJ |
|---|----------------|--------------------|
| Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda. | REBLAS 024 | 02.021.076/0001-29 |
| Endereço | Município/U.F. | CEP |
| Av. Damasceno Vieira, 542 – Vila Mascote | São Paulo/SP | 04.363-040 |

| Área de Atividade/Produto | Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio | Norma e/ou Procedimento |
|---|--|--|
| INSTALAÇÃO PERMANENTE | | |
| PRODUTOS QUÍMICOS | ENSAIO BIOLÓGICO | |
| COSMÉTICOS; LENÇOS UMIDECIDOS E PRODUTOS DE HIGIENE (PRODUTO ACABADO, SEMI ACABADO (BULK) E MATÉRIAS PRIMAS) (Continuação) | Coliformes totais e fecais (termotolerantes) – Determinação qualitativa pela técnica de presença e ausência | MLMB 005-V1PA-P 025 |
| PRODUTOS QUÍMICOS / FARMACÊUTICOS | ENSAIO BIOLÓGICO | |
| FORMAS FARMACÊUTICAS SÓLIDAS E SEMISÓLIDAS, FORMAS FARMACEUTICAS LÍQUIDAS, COMPRIMIDOS, CÁPSULAS, SUPOSITÓRIOS, ÓVULOS E COMPRIMIDOS VAGINAIS E OUTROS; NÃO ESTÉREIS. MATÉRIA-PRIMA PARA USO FARMACÊUTICO, PRODUTO FARMACÊUTICO SEMI ACABADO (BULK) OU PRODUTO FARMACÊUTICO ACABADO | Bolores e leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:10 UFC/g ou mL | Farmacopéia Brasileira, 5ª edição, 2010, Parte 1, Método 5.5.3.1.2 |
| | Bactérias mesófilas aeróbias – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade LQ:10 UFC/g ou mL | Farmacopéia Brasileira, 5ª edição, 2010, Parte 1, Método 5.5.3.1.2 |
| | Pesquisa e identificação de Staphylococcus aureus pelo método de presença e ausência | Farmacopéia Brasileira, 5ª edição, 2010, Parte 1, Método 5.5.3.1.3 |
| | Pesquisa e identificação de Pseudomonas aeruginosa pelo método de presença e ausência | Farmacopéia Brasileira, 5ª edição, 2010, Parte 1, Método 5.5.3.1.3 |
| | Pesquisa e identificação de Escherichia coli pelo método de presença e ausência | Farmacopéia Brasileira, 5ª edição, 2010, Parte 1, Método 5.5.3.1.3 |
| | Pesquisa e identificação de Clostrídios Sulfito Redutores pelo método de presença e ausência | Farmacopéia Brasileira, 5ª edição, 2010, Parte 1, Método 5.5.3.1.3 |
| | Pesquisa e identificação de Clostridium spp pelo método de presença e ausência | Farmacopéia Brasileira, 5ª edição, 2010, Parte 1, Método 5.5.3.1.3 |
| | Pesquisa e identificação de Candida albicans pelo método de presença e ausência | Farmacopéia Brasileira, 5ª edição, 2010, Parte 1, Método 5.5.3.1.3 |



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

| Razão Social do Laboratório | Código REBLAS | CNPJ |
|---|----------------|--------------------|
| Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda. | REBLAS 024 | 02.021.076/0001-29 |
| Endereço | Município/U.F. | CEP |
| Av. Damasceno Vieira, 542 – Vila Mascote | São Paulo/SP | 04.363-040 |

| Área de Atividade/Produto | Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio | Norma e/ou Procedimento |
|---|--|---|
| INSTALAÇÃO PERMANENTE | | |
| PRODUTOS QUÍMICOS / FARMACÊUTICOS | ENSAIO BIOLÓGICO | |
| FORMAS FARMACÊUTICAS SÓLIDAS E SEMISÓLIDAS, FORMAS FARMACEUTICAS LÍQUIDAS, COMPRIMIDOS, CÁPSULAS, SUPOSITÓRIOS, ÓVULOS E COMPRIMIDOS VAGINAIS E OUTROS; NÃO ESTÉREIS. MATÉRIA-PRIMA PARA USO FARMACÊUTICO, PRODUTO FARMACÊUTICO SEMI ACABADO (BULK) OU PRODUTO FARMACÊUTICO ACABADO (Continuação) | Pesquisa e identificação de Bactérias Gram-Negativas Bile Tolerantes e Enterobacteriaceae pelo método de presença e ausência | Farmacopéia Brasileira, 5ª edição, 2010, Parte 1, Método 5.5.3.1.3 |
| | Pesquisa e identificação de Salmonella spp pelo método de presença e ausência | Farmacopéia Brasileira, 5ª edição, 2010, Parte 1, Método 5.5.3.1.3 |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS QUÍMICOS | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES PRODUTOS CARNEOS | Determinação de umidade e voláteis a 105°C por gravimetria LQ: 0,10 % | MAPA. Instrução Normativa Nº 20, de 21 de julho de 1999. Seção 1 |
| | Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) - gravimetria LQ: 0,10 % | MAPA. Instrução Normativa Nº 20, de 21 de julho de 1999. Seção 1 |
| | Determinação de lipídios por extração com solvente LQ: 0,10 % | MAPA. Instrução Normativa Nº 20, de 21 de julho de 1999. Seção 1 (lipídios: método A) |
| | Determinação de lipídios por hidrólise ácida LQ: 0,10 % | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 034/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. |
| | Determinação de nitrogênio total e proteína total por Kjeldahl LQ: 0,13 % | MAPA. Instrução Normativa Nº 20, de 21 de julho de 1999. Seção 1 |
| | Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12 | MAPA. Instrução Normativa Nº 20, de 21 de julho de 1999. Seção 1 (pH) |
| | Determinação de cloretos expressos como NaCl por titulometria LQ: 0,30 % | MAPA. Instrução Normativa Nº 20, de 21 de julho de 1999. Seção 1 (Cloretos: método B) |



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

| Razão Social do Laboratório | Código REBLAS | CNPJ |
|---|----------------|--------------------|
| Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda. | REBLAS 024 | 02.021.076/0001-29 |
| Endereço | Município/U.F. | CEP |
| Av. Damasceno Vieira, 542 – Vila Mascote | São Paulo/SP | 04.363-040 |

| Área de Atividade/Produto | Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio | Norma e/ou Procedimento |
|---|---|--|
| INSTALAÇÃO PERMANENTE | | |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS QUÍMICOS | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL CARNES PRODUTOS CARNEOS (Continuação) | Determinação de amido por Somoghi-Nelson LQ: 1 % | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 281/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. |
| | Determinação de nitritos por espectrofotometria no UV/VIS LQ: 3 mg/kg | MAPA. Instrução Normativa Nº 20, de 21 de julho de 1999. Seção 1 |
| | Determinação de nitratos espectrofotometria no UV/VIS LQ: 10 mg/kg | MAPA. Instrução Normativa Nº 20, de 21 de julho de 1999. Seção 1 |
| | Determinação de Sódio por fotometria de chama LQ: 10 mg/100g | AOAC Official Methods of analysis of Analysis. Method 969.23. 19th Ed. 2012 |
| | Determinação de Fibra alimentar total por digestão enzimática e gravimetria LQ: 0,5 % | AOAC Official Methods of analysis of Analysis. Method 991.43. 19th Ed. 2012 |
| | Determinação de perfil de ácidos graxos (cis e trans) por cromatografia gasosa LQ: 0,10 % para ácidos graxos sat. mono e poli e 0,01 % para ácidos graxos trans | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. |
| | Determinação da composição de ácidos graxos saturados, insaturados e trans por cromatografia gasosa LQ: 0,10 % para ácidos graxos sat. mono e poli e 0,01 % para ácidos graxos trans | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. |
| | Determinação de carboidratos totais por cálculo LQ: não se aplica | M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003. |
| | Determinação de valor energético por cálculo LQ: não se aplica | M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003. |
| | Verificação de Características Organolépticas (Cor, Odor, Sabor e Aspecto) LQ: não se aplica | MAPA, Instrução Normativa Nº 20 de 21/07/1999 |



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

| Razão Social do Laboratório | Código REBLAS | CNPJ |
|---|----------------|--------------------|
| Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda. | REBLAS 024 | 02.021.076/0001-29 |
| Endereço | Município/U.F. | CEP |
| Av. Damasceno Vieira, 542 – Vila Mascote | São Paulo/SP | 04.363-040 |

| Área de Atividade/Produto | Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio | Norma e/ou Procedimento |
|---|--|--|
| INSTALAÇÃO PERMANENTE | | |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS QUÍMICOS | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA | Determinação de umidade e voláteis a 105°C por gravimetria LQ: 0,10 % | MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo XXIII) |
| | Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) - gravimetria LQ: 0,10 % | MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo XXIII) |
| | Determinação de lipídios por hidrólise ácida LQ: 0,10 % | MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo XXIII) e Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 034/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. |
| | Determinação de nitrogênio total e proteína total por Kjeldahl LQ: 0,13 % | MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo XXIII) |
| | Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12 | MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo XI) |
| | Determinação de cloretos expressos como NaCl por titulometria LQ: 0,30 % | MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo XXIII) |
| | Determinação de Sódio por fotometria de chama LQ: 10 mg/100g | AOAC Official Methods of analysis of Analysis. Method 969.23. 19th Ed. 2012 |
| | Determinação de Fibra alimentar total por digestão enzimática e gravimetria LQ: 0,5 % | AOAC Official Methods of analysis of Analysis. Method 991.43. 19th Ed. 2012 |



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

| Razão Social do Laboratório | Código REBLAS | CNPJ |
|---|----------------|--------------------|
| Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda. | REBLAS 024 | 02.021.076/0001-29 |
| Endereço | Município/U.F. | CEP |
| Av. Damasceno Vieira, 542 – Vila Mascote | São Paulo/SP | 04.363-040 |

| Área de Atividade/Produto | Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio | Norma e/ou Procedimento |
|--|---|--|
| INSTALAÇÃO PERMANENTE | | |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS QUÍMICOS | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA (Continuação) | Determinação de perfil de ácidos graxos (cis e trans) por cromatografia gasosa LQ: 0,10 % para ácidos graxos sat. mono e poli e 0,01 % para ácidos graxos trans | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4ª ed. Brasília, 2005 |
| | Determinação da composição de ácidos graxos saturados, insaturados e trans por cromatografia gasosa LQ: 0,10 % para ácidos graxos sat. mono e poli e 0,01 % para ácidos graxos trans | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. |
| | Determinação de carboidratos totais por cálculo | M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003. |
| | Determinação de valor energético por cálculo | M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003 |
| | Verificação de Características Organolépticas (Cor, Odor, Sabor e Aspecto) | MAPA, Portaria Nº 1 de 07/10/1981 |
| LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS | Determinação de umidade e voláteis a 102°C por gravimetria LQ: 0,10% | MAPA. Instrução Normativa Nº 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 (Umidade, voláteis e sólidos totais - Método A) |
| | Determinação de sólidos totais (resíduo seco, extrato seco total) por gravimetria LQ: 0,10% | MAPA. Instrução Normativa Nº 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 (Umidade, voláteis e sólidos totais - Método A) |
| | Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) - gravimetria LQ: 0,10 % | MAPA. Instrução Normativa Nº 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 |
| | Determinação de lipídios por hidrólise alcalina LQ: 0,10 % | MAPA. Instrução Normativa Nº 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 |



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

| Razão Social do Laboratório | Código REBLAS | CNPJ |
|---|----------------|--------------------|
| Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda. | REBLAS 024 | 02.021.076/0001-29 |
| Endereço | Município/U.F. | CEP |
| Av. Damasceno Vieira, 542 – Vila Mascote | São Paulo/SP | 04.363-040 |

| Área de Atividade/Produto | Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio | Norma e/ou Procedimento |
|--|--|---|
| INSTALAÇÃO PERMANENTE | | |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS QUÍMICOS | |
| LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação) | Determinação de lipídios por hidrólise ácida LQ: 0,10 % | MAPA. Instrução Normativa Nº 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 |
| | Determinação de nitrogênio total e proteína total por Kjeldahl LQ: 0,13 % | MAPA. Instrução Normativa Nº 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 |
| | Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12 | MAPA. Instrução Normativa Nº 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 |
| | Determinação qualitativa de cloretos | MAPA. Instrução Normativa Nº 68, de 12 de Dezembro de 2006. |
| | Determinação de cloretos expressos como NaCl por titulometria LQ: 0,30 % | MAPA. Instrução Normativa Nº 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 |
| | Determinação de acidez titulável por titulometria LQ: 0,10% | MAPA. Instrução Normativa Nº 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 |
| | Determinação de açúcares redutores e não redutores por titulometria (Lane Eynon) LQ: 0,50 % | MAPA. Instrução Normativa Nº 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 |
| | Determinação de Sódio por fotometria de chama LQ: 10 mg/100g | AOAC Official Methods of analysis of Analysis. Method 969.23. 19th Ed. 2012 |
| | Determinação de Fibra alimentar total por digestão enzimática e gravimetria LQ: 0,5 % | AOAC Official Methods of analysis of Analysis. Method 991.43. 19th Ed. 2012 |
| | Determinação de perfil de ácidos graxos (cis e trans) por cromatografia gasosa LQ: 0,10 % para ácidos graxos sat. mono e poli e 0,01 % para ácidos graxos trans | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. |



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

| Razão Social do Laboratório | Código REBLAS | CNPJ |
|---|----------------|--------------------|
| Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda. | REBLAS 024 | 02.021.076/0001-29 |
| Endereço | Município/U.F. | CEP |
| Av. Damasceno Vieira, 542 – Vila Mascote | São Paulo/SP | 04.363-040 |

| Área de Atividade/Produto | Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio | Norma e/ou Procedimento |
|--|---|--|
| INSTALAÇÃO PERMANENTE | | |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS QUÍMICOS | |
| LÁCTEOS LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS (Continuação) | Determinação da composição de ácidos graxos saturados, insaturados e trans por cromatografia gasosa LQ: 0,10 % para ácidos graxos sat. mono e poli e 0,01 % para ácidos graxos trans | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. |
| | Determinação de carboidratos totais por cálculo | M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003. |
| | Determinação de valor energético por cálculo | M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003. |
| | Verificação de Características Organolépticas (Cor, Odor, Sabor e Aspecto) | MAPA, Instrução Normativa Nº 68 de 12/12/2006 |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL OVOS E DERIVADOS | Determinação de umidade e voláteis a 105°C por gravimetria LQ: 0,10% | MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo VII) |
| | Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) - gravimetria LQ: 0,10 % | MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo VII) |
| | Determinação de lipídios por hidrólise alcalina e ácida LQ: 0,10 % | MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo VII) |
| | Determinação de nitrogênio total e proteína total por Kjeldahl LQ: 0,13 % | MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo VII) |
| | Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12 | MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo VII) |
| | Determinação de Sódio por fotometria de chama LQ: 10 mg/100g | AOAC Official Methods of analysis of Analysis. Method 969.23. 19th Ed. 2012 |



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

| Razão Social do Laboratório | Código REBLAS | CNPJ |
|---|----------------|--------------------|
| Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda. | REBLAS 024 | 02.021.076/0001-29 |
| Endereço | Município/U.F. | CEP |
| Av. Damasceno Vieira, 542 – Vila Mascote | São Paulo/SP | 04.363-040 |

| Área de Atividade/Produto | Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio | Norma e/ou Procedimento |
|---|---|---|
| INSTALAÇÃO PERMANENTE | | |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS QUÍMICOS | |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL OVOS E DERIVADOS (Continuação) | Determinação de Fibra alimentar total por digestão enzimática e gravimetria LQ: 0,5 % | AOAC Official Methods of analysis of Analysis. Method 991.43. 19th Ed. 2012 |
| | Determinação de perfil de ácidos graxos (cis e trans) por cromatografia gasosa LQ: 0,10 % para ácidos graxos sat. mono e poli e 0,01 % para ácidos graxos trans | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. |
| | Determinação da composição de ácidos graxos saturados, insaturados e trans por cromatografia gasosa LQ: 0,10 % para ácidos graxos sat. mono e poli e 0,01 % para ácidos graxos trans | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. |
| | Determinação de carboidratos totais por cálculo | M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003. |
| | Determinação de valor energético por cálculo | M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003. |
| ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUTOS DA COLMÉIA | Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12 | MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1 (Capítulo XXV) |
| | Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) - gravimetria LQ: 0,10 % | MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1 (Capítulo XXV) |
| | Determinação de carboidratos totais por cálculo | M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003 |
| | Determinação de valor energético por cálculo | M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003 |
| | Verificação de Características Organolépticas (Cor, Odor, Sabor e Aspecto) | MLFQ006-V1PA-P019 |



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

| Razão Social do Laboratório | Código REBLAS | CNPJ |
|---|----------------|--------------------|
| Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda. | REBLAS 024 | 02.021.076/0001-29 |
| Endereço | Município/U.F. | CEP |
| Av. Damasceno Vieira, 542 – Vila Mascote | São Paulo/SP | 04.363-040 |

| Área de Atividade/Produto | Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio | Norma e/ou Procedimento |
|---|--|---|
| INSTALAÇÃO PERMANENTE | | |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS QUÍMICOS | |
| ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTO INFANTIL, ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, GOMA DE MASCAR, AÇÚCAR, MOLHOS, BISCOITOS, MASSAS, PRODUTOS DIETÉTICOS, PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, ÓLEOS, GORDURAS VEGETAIS, GORDURAS ANIMAIS, PRODUTOS PROTEICOS DE VEGETAIS, GELADOS COMESTÍVEIS, ALIMENTOS SEMI- PRONTOS, ALIMENTOS PRONTOS, ADITIVOS INTENSIONAIS, COADJUVANTES, SUPLEMENTOS ALIMENTARES VITAMINICOS, DIETAS ENTERAIS, SAL, PÓS E DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS | Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 0,10% | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 012/IV. 4ª ed. Brasília, 2005 |
| | Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) - gravimetria LQ: 0,10 % | AOAC Official Methods of analysis of Analysis. Method 900.02A. 19th Ed. 2012 |
| | Determinação de lipídios por hidrólise ácida LQ: 0,10 % | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 034/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. |
| | Determinação de nitrogênio total e proteína total por Kjeldahl LQ: 0,13 % | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 037/IV. 4ª ed. Brasília, 2005 |
| | Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12 | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 017/IV; 201/IV, 271/IV, 350/IV, 417/IV, 492/IV. 4ª ed. Brasília, 2005 |
| | Determinação de açúcares redutores e não redutores e carboidratos totais por titulometria (Lane Eynon) LQ: 0,50 % | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 038/IV; 039/IV, 040/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. |
| | Determinação de cloretos expressos como NaCl por titulometria LQ: 0,20 % | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 028/IV e 381/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. |



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

| Razão Social do Laboratório | Código REBLAS | CNPJ |
|---|----------------|--------------------|
| Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda. | REBLAS 024 | 02.021.076/0001-29 |
| Endereço | Município/U.F. | CEP |
| Av. Damasceno Vieira, 542 – Vila Mascote | São Paulo/SP | 04.363-040 |

| Área de Atividade/Produto | Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio | Norma e/ou Procedimento |
|--|--|---|
| INSTALAÇÃO PERMANENTE | | |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS QUÍMICOS | |
| ALIMENTOS PROCESSADOS ALIMENTO INFANTIL, ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, GOMA DE MASCAR, AÇÚCAR, MOLHOS, BISCOITOS, MASSAS, PRODUTOS DIETÉTICOS, PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, ÓLEOS, GORDURAS VEGETAIS, GORDURAS ANIMAIS, PRODUTOS PROTEICOS DE VEGETAIS, GELADOS COMESTÍVEIS, ALIMENTOS SEMI- PRONTOS, ALIMENTOS PRONTOS, ADITIVOS INTENSIONAIS, COADJUVANTES, SUPLEMENTOS ALIMENTARES VITAMINICOS, DIETAS ENTERAIS, SAL, PÓS E DESIDRATADOS PARA PREPARO DE ALIMENTOS (Continuação) | Determinação de amido por titulometria (Lane Eynon) LQ: 0,5 % | MAPA. Instrução Normativa Nº 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 (Metodo A) |
| | Determinação de Sódio por fotometria de chama LQ: 10 mg/100g | AOAC Official Methods of analysis of Analysis. Method 969.23. 19th Ed. 2012 |
| | Determinação de Fibra alimentar total por digestão enzimática e gravimetria LQ: 0,5 % | AOAC Official Methods of analysis of Analysis. Method 991.43. 19th Ed. 2012 |
| | Determinação de perfil de ácidos graxos (cis e trans) por cromatografia gasosa LQ: 0,10 % para ácidos graxos sat. mono e poli e 0,01 % para ácidos graxos trans | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4ª ed. Brasília, 2005 |
| | Determinação da composição de ácidos graxos saturados, insaturados e trans por cromatografia gasosa LQ: 0,10 % para ácidos graxos sat. mono e poli e 0,01 % para ácidos graxos trans | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. |
| | Determinação de carboidratos totais por cálculo | M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003 |
| | Determinação de valor energético por cálculo | M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003 |
| | Verificação de Características Organolépticas (Cor, Odor, Sabor e Aspecto) | MLFQ006-V1PA-P017 |
| BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, XAROPES, PREPARADO LIQUIDO PARA REFRESCOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, REFRIGERANTES, REFRESCOS, NÉCTARES | Determinação de umidade e voláteis por gravimetria LQ: 0,10% | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 012/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. |
| | Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo) - gravimetria LQ: 0,10 % | AOAC Official Methods of analysis of Analysis. Method 900.02A. 19th Ed. 2012 |



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

| Razão Social do Laboratório | Código REBLAS | CNPJ |
|---|----------------|--------------------|
| Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda. | REBLAS 024 | 02.021.076/0001-29 |
| Endereço | Município/U.F. | CEP |
| Av. Damasceno Vieira, 542 – Vila Mascote | São Paulo/SP | 04.363-040 |

| Área de Atividade/Produto | Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio | Norma e/ou Procedimento |
|---|--|--|
| INSTALAÇÃO PERMANENTE | | |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS QUÍMICOS | |
| BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, XAROPES, PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, REFRIGERANTES, REFRESCOS, NÉCTARES (Continuação) | Determinação de lipídios por hidrólise ácida LQ: 0,10 % | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 034/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. |
| | Determinação de nitrogênio total e proteína total por Kjeldahl LQ: 0,13 % | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 037/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. |
| | Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12 | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 017/IV; 201/IV, 271/IV, 350/IV, 417/IV, 492/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. |
| | Determinação de açúcares redutores e não redutores e carboidratos totais por titulometria (Lane Eynon) LQ: 0,50 % | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 038/IV; 039/IV, 040/IV. 4ª ed. Brasília, 2005 |
| | Determinação de cloretos expressos como NaCl por titulometria LQ: 0,30 % | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 028/IV e 381/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. |
| | Determinação de amido por titulometria (Lane Eynon) LQ: 0,5 % | MAPA. Instrução Normativa Nº 68, de 12 de Dezembro de 2006. Seção 1 (Metodo A) |
| | Determinação de Sódio por fotometria de chama LQ: 10 mg/100g | AOAC Official Methods of analysis of Analysis. Method 969.23. 19th Ed. 2012 |
| | Determinação de Fibra alimentar total por digestão enzimática e gravimetria LQ: 0,5 % | AOAC Official Methods of analysis of Analysis. Method 991.43. 19th Ed. 2012 |



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

| Razão Social do Laboratório | Código REBLAS | CNPJ |
|---|----------------|--------------------|
| Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda. | REBLAS 024 | 02.021.076/0001-29 |
| Endereço | Município/U.F. | CEP |
| Av. Damasceno Vieira, 542 – Vila Mascote | São Paulo/SP | 04.363-040 |

| Área de Atividade/Produto | Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio | Norma e/ou Procedimento |
|---|---|--|
| INSTALAÇÃO PERMANENTE | | |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIOS QUÍMICOS | |
| BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS POLPAS DE FRUTAS, SUCOS DE FRUTAS, SUCOS DESIDRATADOS, XAROPES, PREPARADO LIQUIDO PARA REFRESCOS, PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCOS, REFRIGERANTES, REFRESCOS, NÉCTARES (Continuação) | Determinação de perfil de ácidos graxos (cis e trans) por cromatografia gasosa LQ: 0,10 % para ácidos graxos sat. mono e poli e 0,01 % para ácidos graxos trans | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4ª ed. Brasília, 2005. |
| | Determinação da composição de ácidos graxos saturados, insaturados e trans por cromatografia gasosa LQ: 0,10 % para ácidos graxos sat. mono e poli e 0,01 % para ácidos graxos trans | Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 053/IV e 55/IV. 4ª ed. Brasília, 2005 |
| | Determinação de carboidratos totais por cálculo | M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003. |
| | Determinação de valor energético por cálculo | M.S. – ANVISA – RDC 360, 23 de Dezembro de 2003. |
| BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS GELO ÁGUA MINERAL | Determinação da dureza pelo método titulométrico por EDTA LQ: 10 mg/L | MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo XXIII) |
| | Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 0 a 14 | MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo XXIII) |
| | Determinação de cloreto pelo método argentométrico LQ: 4 mg/L | MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo XXIII) |
| | Verificação de Características Organolépticas (Cor, Odor, Sabor e Aspecto) | MAPA, Portaria Nº 1 de 07/10/1981 |
| MEIO AMBIENTE | ENSAIO QUÍMICO | |
| ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO | Determinação da dureza pelo método titulométrico por EDTA LQ: 10 mg/L | MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo XXIII) |



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

| Razão Social do Laboratório | Código REBLAS | CNPJ |
|---|----------------|--------------------|
| Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda. | REBLAS 024 | 02.021.076/0001-29 |
| Endereço | Município/U.F. | CEP |
| Av. Damasceno Vieira, 542 – Vila Mascote | São Paulo/SP | 04.363-040 |

| Área de Atividade/Produto | Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio | Norma e/ou Procedimento |
|---|--|--|
| INSTALAÇÃO PERMANENTE | | |
| MEIO AMBIENTE | ENSAIO QUÍMICO | |
| ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO (Continuação) | Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12 | MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo XXIII) |
| | Determinação de cloreto pelo método argentométrico LQ: 4 mg/L | MAPA. Portaria Nº 1, de 07 de outubro de 1981 - 13 de outubro de 1981. Seção 1. (Capítulo XXIII) |
| | Verificação de Características Organolépticas (Cor, Odor, Sabor e Aspecto) | MAPA, Portaria Nº 1 de 07/10/1981 |
| EMBALAGENS | ENSAIOS MECÂNICOS | |
| EMBALAGENS CELULÓSICAS, PLÁSTICAS, ELASTOMÉRICAS, METÁLICAS, DE VIDRO E DE CERÂMICA | Avaliação Visual da Embalagem | MLFQ 006-V1PA –P121 |
| ALIMENTOS E BEBIDAS | ENSAIO BIOLÓGICO | |
| ALIMENTOS PROCESSADOS ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DE CACAU | Sujidades leves e outras matérias estranhas em cacau e chocolate – Método de flutuação | AOAC International. Method 965.38 and 945.75 C. 19th Ed. 2012 |
| ALIMENTOS PROCESSADOS FARINHA DE TRIGO | Sujidades leves e e outras matérias estranhas em farinha (branca) (pré e pós moagem) – Método de flutuação | AOAC International. Method 972.32. and 945.75 C. 19th Ed. 2012. |
| ALIMENTOS PROCESSADOS PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO | Sujidades leves e outras matérias estranhas em massas alimentícias com recheios e produtos de confeitaria contendo frutas e sementes oleaginosas | AOAC International. Method 972.37. and 945.75 C. 19th Ed. 2012. |
| | Sujidades leves em pão e produtos de panificação com alto teor de fibras – Método de flutuação | AOAC International. Method 972.36. and 945.75 C. 19th Ed. 2012 |



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

| Razão Social do Laboratório | Código REBLAS | CNPJ |
|---|----------------|--------------------|
| Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda. | REBLAS 024 | 02.021.076/0001-29 |
| Endereço | Município/U.F. | CEP |
| Av. Damasceno Vieira, 542 – Vila Mascote | São Paulo/SP | 04.363-040 |

| Área de Atividade/Produto | Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio | Norma e/ou Procedimento |
|---|---|-------------------------|
| INSTALAÇÕES DE CLIENTES | | |
| MEIO AMBIENTE | ENSAIO QUIMICO | |
| ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO | Determinação temperatura por termometria Faixa: 0 a 50°C | MADM 002 – V2 – P020 |
| | Determinação de pH pelo método eletrométrico Faixa: 2 a 12 | MADM 002 – V2 – P020 |
| | Determinação de cloro residual livre e total por colorimetria LQ: 0,02 mg/L | MADM 002 – V2 – P020 |
| MEIO AMBIENTE | AMOSTRAGEM | |
| ÁGUA TRATADA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO | Amostragem sistemas alternativos de abastecimento publico, redes de distribuição, bebedouros. | MADM 002 – V2 – P020 |