



**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 010 – 03 DE JULHO DE 2020**

DADOS DO LABORATÓRIO				
<b>Razão Social</b>	GTA - GESTAO E TECNOLOGIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		<b>CNPJ</b>	10.579.195/0001-20
<b>Endereço</b>	RUA DR. LOURIVAL SOTTO MAIOR, 100 – NOVO HORIZONTE			
<b>Cidade</b>	JUIZ DE FORA	<b>Estado</b>	MG	<b>CEP</b> 36046-578
<b>Fone</b>	32 3226-2218	<b>E-mail</b>	gtaalimentos@gtaalimentos.com.br	
ESCOPOS CREDENCIADOS				
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO		NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>			
	Determinação da alcalinidade total pelo método de titulometria.  LQ: 0,04 mg/L		SMWW, 22ª Edição, Método 2320 B.	
	Determinação de cloretos pelo método argentométrico.  LQ: 13,82 mg/L		SMWW, 22ª Edição, Método 4500-Cl <sup>-</sup> B.	
	Determinação de ferro por espectrofotometria na região UV-Vis.  LQ: 0,27 mg/L		POP-LAB-FQ-4.A.06 (Ferro em água) Revisão 04	
	Determinação do cloro residual livre por espectrofotometria na região UV-Vis.  LQ: 0,18 mg/L		POP-LAB-FQ-4.A.03 (Cloro livre e cloro total em água (kit) Revisão 03	
	Determinação de nitrito por espectrofotometria na região UV-Vis.  LQ: 0,012 mg/L		SMWW, 22ª Edição, Método 4500-NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> B.	



	Determinação da condutividade pelo método eletrométrico.  LQ: 1,15 $\mu$ S/cm	SMWW, 22ª Edição, Método 2510 B.
	Determinação do pH pelo método eletrométrico.  Faixa: 2 – 12. LQ: 0,19	POP-LAB-FQ-4.A.09 (pH em água). Revisão 05 POP-LAB-FQ-4.A.15 (pH em efluentes). Revisão 04
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO ÁGUA MINERAL ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS ÁGUA DE CHILLER GELO	Determinação da alcalinidade total pelo método de titulometria.  LQ: 0,04 mg/L	SMWW, 22ª Edição, Método 2320 B.
	Determinação de cloretos pelo método argentométrico.  LQ: 13,82 mg/L	SMWW, 22ª Edição, Método 4500-Cl <sup>-</sup> B.
	Determinação de ferro por espectrofotometria na região UV-Vis.  LQ: 0,27 mg/L	POP-LAB-FQ-4.A.06 (Ferro em água) Revisão 04
	Determinação do cloro residual livre por espectrofotometria na região UV-Vis.  LQ: 0,18 mg/L	POP-LAB-FQ-4.A.03 (Cloro livre e cloro total em água (kit)) Revisão 03
	Determinação de nitrito por espectrofotometria na região UV-Vis.  LQ: 0,012 mg/L	SMWW, 22ª Edição, Método 4500-NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> B.
	Determinação da condutividade pelo método eletrométrico.	SMWW, 22ª Edição, Método 2510 B.



	LQ: 1,15 $\mu$ S/cm	
	Determinação do pH pelo método eletrométrico. Faixa: 2 – 12.  LQ: 0,19	POP-LAB-FQ-4.A.09 (pH em água)
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de gordura pelo butirômetro Gerber.  LQ: 1,80 g/100g	Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999. MAPA.
	Determinação de umidade e voláteis à 105°C por gravimetria. Carnes:  LQ: 10,33%	Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999. MAPA.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria. LQ: 0,6 g/100g	Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999. MAPA.
	Determinação de cloreto pelo método de titulometria. LQ: 0,54 g/100g	Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999. MAPA.
	Determinação de proteína pelo método Kjeldahl. LQ: 3,18 g/100g	Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999. MAPA.
	Determinação do pH pelo método eletrométrico. Faixa: 2 – 12.	Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999. MAPA.
	Determinação qualitativa de amido.	Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999. MAPA.



LEITE PRODUTOS LÁCTEOS	Determinação de gordura pelo método do butirômetro. Leite fluido: LQ: 0,53 g/100g  Queijos: LQ: 7,50 g/100g  Leite desidratado LQ: 3,74 g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA.
	Determinação de umidade e voláteis à 105°C por gravimetria. Queijos: LQ: 2,1 g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA.
	Determinação do ponto de congelamento. Faixa: - 0,422 a - 0,621°H LQ: 0,014	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA.
	Determinação qualitativa de neutralizantes de acidez.	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA.
	Determinação de proteína pelo método Kjeldahl.  Queijo: LQ: 3,33 g/100g  Leite desidratado: LQ: 9,05 g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA.
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></b>	
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação da acidez (Dornic).  LQ: 0,11%	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA.
	Determinação de acidez em ácido láctico por volumetria.  Leite fluido: LQ: 0,11 g/100mL	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA.



	Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria.  Queijos: LQ: 1,0 g/100g  Leite desidratado: LQ: 0,88 g/100g	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA.
	Determinação qualitativa de peroxidase.	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA
	Determinação qualitativa de fosfatase alcalina e fosfatase residual.	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA.
	Determinação qualitativa de cloretos.	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA.
	Determinação de cloretos pelo método de titulometria.  Queijo: LQ: 0,76 %	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA.
	Determinação do pH pelo método eletrométrico.  Faixa: 2 – 12.	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA.
	Determinação de densidade aparente por gravimetria.  Faixa: 1,0171 a 1,0402 g/mL  LQ: 0,003	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA.
	Determinação qualitativa de água oxigenada.	Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. MAPA.
<b><u>MEIO AMBIENTE</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
ÁGUA BRUTA ÁGUA TRATADA	Coliformes Totais – Contagem por membrana filtrante.  LQ: 1,0 UFC/100mL	ISO 9308:2014 - Parte 1 Emenda 2016



ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO ÁGUA DE ABASTECIMENTO TRATADA ÁGUA POTÁVEL ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO ÁGUA DE MESA ÁGUA DOMÉSTICA ÁGUA ADICIONADA DE SAIS ÁGUA RESIDUAL	<i>Escherichia coli</i> - Contagem por membrana filtrante. LQ: 1,0 UFC/100mL	ISO 9308:2014 - Parte 1 Emenda 2016
	Mesófilos aeróbios viáveis a 36°C – Contagem por inoculação em profundidade. LQ: 1,0 UFC/100mL	ISO 6222:1999
	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>		
ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO ÁGUA MINERAL ÁGUA PARA ABASTECIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS ÁGUA DE CHILLER GELO	Coliformes Totais – Contagem por membrana filtrante. LQ: 1,0 UFC/100mL	ISO 9308:2014 - Parte 1 Emenda 2016
	<i>Escherichia coli</i> - Contagem por membrana filtrante. LQ: 1,0 UFC/100mL	ISO 9308:2014 - Parte 1 Emenda 2016
	Mesófilos aeróbios viáveis a 36°C – Contagem por inoculação em profundidade. LQ: 1,0 UFC/mL	ISO 6222:1999
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP). LQ: 0,3 NMP/g.	ISO 4831:2006
	Coliformes Termotolerantes – Contagem por inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003. Capítulo VI – MAPA.
	<i>Clostridium perfringens</i> – Contagem por inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 7937:2004
<b><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></b>	<b><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></b>	



CARNES PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	<i>Salmonella</i> spp. - Detecção e Isolamento.	ISO 6579:2017 - Parte 1 ISO 6579:2012 - Parte 2 ISO 6579:2014 - Parte 3
	<i>Listeria monocytogenes</i> - Detecção e Isolamento.	ISO 11290:2017 - Parte 1
	<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (UFC).  LQ: 10 UFC/g	ISO 6888:1999 - Parte 1 Emenda 2003
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS	Bolores e Leveduras – Contagem por inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	ISO 6611:2004
	Coliformes Totais – Contagem por inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 4832:2006
	Coliformes Termotolerantes - Contagem por inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003. Capítulo VI MAPA.
	Bactérias acidófilas específicas - Contagem por inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	ISO 7889:2003
	Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C - Contagem por inoculação em profundidade.  LQ: 10 UFC/g	ISO 4833:2013 – Parte 1
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Detecção e isolamento.	ISO 11290:2017 - Parte 1
	<i>Salmonella</i> spp - Detecção e isolamento.	ISO 6785:2001
	ISO 6888:1999 - Parte 1	



	<p><i>Staphylococcus coagulase positiva</i>- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície (UFC).  LQ: 10 UFC/g</p>	Emenda 2013
FIM		