



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

Razão Social do Laboratório	Código REBLAS	CNPJ
Fundação Universidade de Passo Fundo	REBLAS 134	92.034.321/0001-25
Endereço	Município/U.F.	CEP
Campus I - BR 285 Km 292,7 - Bairro São José	Passo Fundo/RS	99052-900

Área de Atividade/Produto	Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio	Norma e/ou Procedimento
MEIO AMBIENTE	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ÁGUA BRUTA, AGUA TRATADA, AGUA TRATADA PARA CONSUMO HUMANO, AGUA SALINA/SALOBRA	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. LQ: 1 UFC/mL.	APHA. Standard Methods for the Examination of Water & Wastewater. 9215. 9215 A e B. 22nd.ed. 2012
	Coliformes totais e Escherichia coli – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático).	APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater 9223 B. 22st ed. 2012.
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - ÁGUA DE CHILLER - AMOSTRAS AMBIENTAIS (SWABS)	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579:2002
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. BAX® Automated System).	AOAC Official Methods of Analysis 2003.09 Salmonella in Selected Foods. BAX® Automated System. 19th ed. 2012.
CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, OVOS E DERIVADOS, PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA, PRODUTOS DE COLMÉIA	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579:2002
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (BAX® Automated System).	AOAC Official Methods of Analysis 2003.09 Salmonella in Selected Foods. BAX® Automated System. 19th ed. 2012.
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm ColiformCount Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 991,14. 19th ed. 2012.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 18. 2001.



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

Razão Social do Laboratório	Código REBLAS	CNPJ
Fundação Universidade de Passo Fundo	REBLAS 134	92.034.321/0001-25
Endereço	Município/U.F.	CEP
Campus I - BR 285 Km 292,7 - Bairro São José	Passo Fundo/RS	99052-900

Área de Atividade/Produto	Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio	Norma e/ou Procedimento
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
EMBUTIDOS, CARNE MOÍDA, HAMBURGUER	Determinação quantitativa de sujidades leves. LQ:1/225g	AOAC Official methods. Chapter 16. 973.60. 19th ed. 2012.
LACTEOS - LEITE, - PRODUTOS LÁCTEOS	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579:2002
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (BAX® Automated System).	AOAC Official Methods of Analysis 2003.09 Salmonella in Selected Foods. BAX® Automated System. 19th ed. 2012.
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm ColiformCount Plate). LQ: 1UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 991,14. 19th ed. 2012.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1UFC/mL LQ: 10 UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 18. 2001.
LACTEOS - LEITE CRÚ	Células Somáticas – Contagem pelo método de Citometria de fluxo Faixa: 1 a 9.999 células/mL	ISO 13366-2:2006 (IDF 148-2: 2006)
	Bactérias totais - Contagem pelo método de Citometria de fluxo Faixa: 1 a 9.999 bactérias/mL	ISO 21187:2004 (IDF 196:2004)
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA, ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS, FARINHAS, FARELOS	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência.	ISO 6579:2002



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

Razão Social do Laboratório	Código REBLAS	CNPJ
Fundação Universidade de Passo Fundo	REBLAS 134	92.034.321/0001-25
Endereço	Município/U.F.	CEP
Campus I - BR 285 Km 292,7 - Bairro São José	Passo Fundo/RS	99052-900

Área de Atividade/Produto	Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio	Norma e/ou Procedimento
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL VEGETAIS IN NATURA, ESPECIARIAS ÍNTEGRAS E MOÍDAS, FARINHAS, FARELOS (Continuação)	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (BAX® Automated System).	AOAC Official Methods of Analysis 2003.09 Salmonella in Selected Foods. BAX® Automated System. 19th ed. 2012.
	Coliformes Totais e Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade. (Petrifilm ColiformCount Plate). LQ: 10 UFC/g	AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 991,14. 19th ed. 2012.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 10 UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 18. 2001.
FARINHA DE TRIGO	Determinação quantitativa de sujidades leves LQ: 1/50g	AOAC Official methods. Chapter 16. 972.32. 19th ed. 2012
	Determinação qualitativa de sujidades leves pela técnica de Presença/Ausência	AOAC Official methods. Chapter 16. 972.32. 19th ed. 2012.
TOMATES E POLPAS	Determinação quantitativa de sujidades leves LQ: 1/200g	AOAC Official methods. Chapter 16. 955.46. 19th ed. 2012.
EXTRATO DE TOMATE	Determinação quantitativa de sujidades leves LQ: 1/100g	AOAC Official methods. Chapter 16. 955.46. 19th ed. 2012.
GRÃOS E SEMENTES	Determinação quantitativa de sujidades leves LQ: 1/225g	AOAC Official methods. Chapter 16. 950.86. 19th ed. 2012.
	Determinação qualitativa de sujidades leves pela técnica de Presença/Ausência	AOAC Official methods. Chapter 16. 950.86. 19th ed. 2012.
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS	Determinação qualitativa de matéria macroscópica pela técnica de Presença/Ausência	PTMC-38 revisão 03



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

Razão Social do Laboratório	Código REBLAS	CNPJ
Fundação Universidade de Passo Fundo	REBLAS 134	92.034.321/0001-25
Endereço	Município/U.F.	CEP
Campus I - BR 285 Km 292,7 - Bairro São José	Passo Fundo/RS	99052-900

Área de Atividade/Produto	Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio	Norma e/ou Procedimento
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579:2002
	Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência. (BAX® Automated System).	AOAC Official Methods of Analysis 2003.09 Salmonella in Selected Foods. BAX® Automated System. 19th ed. 2012.
	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície. LQ: 1UFC/mL	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 18. 2001.
SAÚDE ANIMAL	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
SORO SANGUÍNEO DE EQUÍDEOS	Ensaio de imunodifusão em gel de Agar para identificação de anemia infecciosa equina: positivo / negativo.	Portaria MAPA Nº 84, de 19 de Outubro de 1992.
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
LÁCTEOS - LEITE CRÚ	Determinação de Gordura por espectroscopia na região do infravermelho médio Faixa: 0,4 a 15 g/100g	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)
	Determinação de Proteína por espectroscopia na região do infravermelho médio Faixa: 0,4 a 15 g/100g	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)
	Determinação de Lactose - por espectroscopia na região do infravermelho médio Faixa: 0,4 a 15 g/100g	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)
	Determinação de Sólidos Totais - por espectroscopia na região do infravermelho médio Faixa: 1,0 a 15 g/100g	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

Razão Social do Laboratório	Código REBLAS	CNPJ
Fundação Universidade de Passo Fundo	REBLAS 134	92.034.321/0001-25
Endereço	Município/U.F.	CEP
Campus I - BR 285 Km 292,7 - Bairro São José	Passo Fundo/RS	99052-900

Área de Atividade/Produto	Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio	Norma e/ou Procedimento
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
LÁCTEOS - LEITE CRÚ (Continuação)	Determinação de Sólidos não gordurosos por cálculo através da diferença entre sólidos totais menos gordura Faixa: 1,0 a 15 g/100g	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS	Determinação de Nitrogênio total e proteínas por Kjeldahl LQ: 0,1 g/100 g	ISO 1871:2009
	Determinação de Umidade e substâncias voláteis a 105°C por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 12/IV, 1a ed. Digital, 2008
	Determinação de Lipídios por extração com solvente em Soxhlet LQ: 0,1 g/100 g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 32/IV, 1a ed. Digital, 2008
	Determinação de Resíduo Mineral fixo por gravimetria LQ: 0,1 g/100g	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 18/IV, 1a ed. Digital, 2008
	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 17/IV, 1ª ed. Digital, 2008
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, LÁCTEOS, ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ALIMENTOS PROCESSADOS, BEBIDAS	Determinação de aspecto, cor, odor, sabor, textura e consistência	PTSE-03 revisão 12
	Determinação da composição de ácidos graxos por Cromatografia gasosa com espectrometria de massas em série (GC-MS/MS), contemplando: ácidos graxos individuais, gordura saturada, gordura insaturada, gordura poliinsaturada, gordura trans e perfil de ácidos graxos. LQ: 0,03 g/100 g	PTCRO 03 revisão 07 AOCS Method Ce 1f-96



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

Razão Social do Laboratório	Código REBLAS	CNPJ
Fundação Universidade de Passo Fundo	REBLAS 134	92.034.321/0001-25
Endereço	Município/U.F.	CEP
Campus I - BR 285 Km 292,7 - Bairro São José	Passo Fundo/RS	99052-900

Área de Atividade/Produto	Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio	Norma e/ou Procedimento
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL - CARNES, - PRODUTOS CÁRNEOS	Determinação de Umidade e substâncias voláteis a 105°C por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução normativa n° 20, de 21 de julho de 1999.
	Determinação de Nitrogênio total e proteínas por Kjeldahl LQ: 0,1 g/100 g	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução normativa n° 20, de 21 de julho de 1999.
	Determinação de Lipídios por Soxhlet LQ: 0,1 g/100 g	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução normativa n° 20, de 21 de julho de 1999.
	Determinação de Resíduo mineral fixo por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução normativa n° 20, de 21 de julho de 1999.
	Determinação de pH por potenciometria Faixa: 2 a 12	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução normativa n° 20, de 21 de julho de 1999.
	Determinação de Cloretos por titulometria LQ: 0,1 g/100g	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução normativa n° 20, de 21 de julho de 1999.
LACTEOS LEITE CRU, LEITE EM PÓ	Determinação do índice de CMP (caseínomacropeptídeo) por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) LQ: 12,0 mg/L	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução normativa n° 68, de 14 de dezembro de 2006. V - métodos quantitativos. Índice de CMP. p 26-28
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARELO DE SOJA	Determinação de Umidade e substâncias voláteis a 105 °C por gravimetria LQ: 0,1 g/100 g	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Portaria N° 108, de 04 de setembro de 1991. Método n° 02



ESCOPO DA HABILITAÇÃO REBLAS - ABNT NBR ISO/IEC 17025

Razão Social do Laboratório	Código REBLAS	CNPJ
Fundação Universidade de Passo Fundo	REBLAS 134	92.034.321/0001-25
Endereço	Município/U.F.	CEP
Campus I - BR 285 Km 292,7 - Bairro São José	Passo Fundo/RS	99052-900

Área de Atividade/Produto	Classe de Ensaio/Descrição do Ensaio	Norma e/ou Procedimento
ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS QUÍMICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL FARELO DE SOJA (Continuação)	Determinação de Atividade ureática por potenciometria Faixa: 2 a 12	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Portaria N° 108, de 04 de setembro de 1991. Método n° 20
TRIGO, FARINHA DE TRIGO	Determinação do número de queda (Falling number) LQ: 62 segundos	AACC International. Method 56-81.03 11th ed
	Determinação da caracterização (Força geral do glúten(W), Índice de crescimento(G), Índice de elasticidade(IE), Tenacidade(P), Extensibilidade(L) e Relação(P/L) por alveografia LQ: 50x10-4 J	AACC International. Method 54-30.02 11th ed.
	Determinação da caracterização (Absorção de água, Estabilidade, Índice de tolerância a mistura e Tempo de desenvolvimento da massa) por farinografia LQ: 1 minuto	PTCER 05 revisão 12
FARINHA DE TRIGO	Determinação de Cinzas a 600°C por gravimetria LQ: 1,0 g/100g	AACC International. Method 8-12.01 11th ed
	Determinação de Umidade a 130°C por gravimetria LQ: 1,0 g/100 g	AACC International. Method 44-15.02 11 th ed