

Nota à população:

Em relação à suspensão da comercialização da água mineral Kanindé, a empresa esclarece que:

1. Segue rigorosamente, há mais de 10 anos no mercado, todas as normas sanitárias vigentes e busca incansavelmente a melhoria e o aprimoramento da qualidade da água mineral que chega aos nossos clientes;
2. A Kanindé esclarece ainda que amostras do **Lote 42** foram analisadas por laboratórios acreditados no **INMETRO**, não sendo encontradas **nenhuma irregularidade**, em resultados divergentes aos encontrados pelo LACEN;
3. Esclarece que solicitou ao LACEN coleta de alíquota complementar das mesmas amostras analisadas pelo LACEN para que estas fossem analisadas por laboratórios acreditados INMETRO, sendo que este pedido foi negado pela repartição;
3. Que o Lote 42, que originou a suspensão cautelar, não está **mais em circulação**, em cumprimento à determinação da Vigilância Sanitária, não havendo objeção para comercialização e consumo dos demais lotes;
4. A Água Kanindé reforça ainda que a situação que originou à suspensão cautelar é isolada, tendo em vista que nosso produto é testado constantemente. Apenas entre os meses de agosto e dezembro de 2024 foram realizadas mais de 60 análises de monitoramento da qualidade em todos os lotes produzidos no período, estabelecendo uma malha realmente representativa de nosso produto. Estas análises foram realizadas em laboratórios independentes e acreditados no INMETRO. Todas as análises estão disponíveis aos interessados, reforçando o nosso compromisso com a transparência, qualidade e segurança alimentar.

Por fim, ressaltamos que a **Água Kanindé** já tomou as **medidas cabíveis** para reversão da suspensão da nossa comercialização e acreditamos que essa decisão de caráter preventivo será revogada o mais breve possível, restabelecendo à justiça e o abastecimento do produto no mercado.



Água Mineral Kanindé

Relatorio de Ensaio Nº: 12510.2024.A- V.0**01. Dados Contratação:****Solicitante:**

Razão Social:	Kanindé Água Mineral Ltda						
Proposta Comercial:	1758.2024.V0						
CNPJ/CPF:	10665.526/0001-44						
Contato:	Fernando Sanches E-mail: fernandosanches@excelenciaeng.com.br Fone: +55 65 3624-1431						

02. Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:

Local de Coleta:	Garrafão 20L - Lote: 42 10:33 Fab: 18/09/24 Val: 18/03/25						
Endereço Amostragem:	Avenida Manoel José de Arruda,4.230, Sala 01 Dom Aquino Cidade: Cuiaba/MT CEP: 78015000						
Coordenadas:	--						
Informações Adicionais:	1 - Provedor Externo Lapoa CNPJ:08.983.655/0001-39 CRL: 1133/ Certificado de Análise 9288/2024						
Matriz e Origem Amostra:	Alimentos e Bebidas - Água envasada e gelo						
Característica da Amostra:	Simplex						
Data de Amostragem:	26/09/2024 14:00:00			Responsável pela Amostragem:	Solicitante		

03. Dados de Controle da Amostra:

Data Recebimento:	26/09/2024 14:20:00		
Responsável pela Conferência:	Rúbia Fantin	Data Conferência:	04/10/2024 18:00:01

04. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	Instrução Normativa 161	Incerteza	L.Q.	Limite Detecção	Início Ensaio
Microbiológico							
Coliformes totais/ 250 mL	Ausência	P/A	Ausência	-	1	-	26/09/2024
Escherichia coli/ 250 mL	Ausência	P/A	Ausência	-	1	-	26/09/2024
Pseudomonas aeruginosa/ 250 mL	Ausência	P/A	Ausência	-	-	-	26/09/2024

05. Referência metodológica:

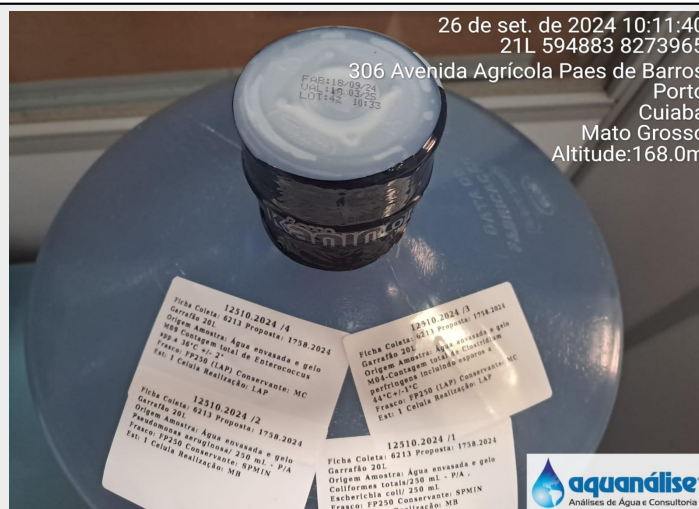
Parâmetros	Metodologia
Pseudomonas aeruginosa/ 250 mL	SMWW 9213 E
Coliformes totais/ 250 mL, Escherichia coli/ 250 mL	SMWW 9223 - B
Parâmetros do provedor externo	
Metodologia	
Esporos de clostridium perfringens 50mL	ISO 14189:2013(E)
Enterococos/ 250 mL	ISO 7899-2/2000

As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.

Opiniões e Interpretações: O(s) resultado(s), quando comparado(s) a(o) Instrução normativa - IN Nº 161, de 1º de julho de 2022, indicaram atendimento ao(s) referencial(is).

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa - IN Nº 161, de 1º de julho de 2022. Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos

Imagens relacionadas da amostra



Relatório de Ensaios tipo A - Ensaios Acreditados conforme ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017

Legenda

P/A - Presença ou Ausência L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Apliável

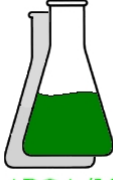

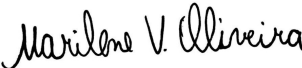
Informações:

- L.Q. - Limite de Quantificação. N.A. - Não aplicável- Os ensaios Microbiológicos: Coliformes totais; Escherichia Coli; Pseudomonas aeruginosa para legislações que requerem resultados qualitativos (Ausência/Presença) quando expressos <1 é equivalente à Ausência.- A incerteza (U) relatada é baseada na incerteza padrão combinada, multiplicada por um fator de abrangência $k=2$, para um nível de confiança de 95%. -A regra de decisão do laboratório Aquanálise para expressar os resultados obtidos: a incerteza da medição do método é informada, entretanto esta não faz parte da declaração e conformidade, ficando a critério do contratante a aplicabilidade das incertezas no cálculo final do resultado expresso no relatório.*HT- Holding time (Tempo de espera): análise realizada fora do holding time do parâmetro, podendo possuir desvios que podem comprometer os resultados, devendo ser avaliado com estas ressalvas.* O valor reportado é estimado pois sua concentração é inferior ao limite de quantificação do método (LQ).*CA - Critério de aceitação: Amostra recebida de forma inapropriada em relação a critérios como temperatura de recebimento (intervalo superior a uma hora após a coleta), alíquota, frasco ou preservante, com processamento autorizado pelo interessado. Esses desvios, podem gerar comprometimento dos resultados, que devem ser avaliados com esta ressalva.Referência metodológica de amostragem: Standard Methods for the Examination of Water & Wastewater 24a ed. 2023 (SMWW) e Guia Nacional de Coleta e Preservação de Amostras, 2023.

Rúbia Fantin da Cruz
CRQ XVI 16400627

Código de Verificação: 0006000078396012230770202400000

ANEXO
RELATÓRIO COMPLEMENTAR

 LAPOA/MT	LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE ALIMENTOS LTDA Rua Benedita Bernadina Curvo, 82 Bairro Ponte Nova - Várzea Grande - MT CEP 78115-115 Tel: (65) 3685-0807 (65) 3686-2529		01 - LABORATÓRIO		03 - NUM.SOLICITAÇÃO / ANO		
	RELATÓRIO DE ENSAIO		Laboratório de Análise de Alimentos LAPOA / MT		9		
			02 - SERVIÇO DE INSPEÇÃO		04 - NUM. REG. LABORATÓRIO		
				9288/2024			
05 - PRODUTO			06 - MARCA		07 - NUM. DO SIF/ER		08 - NUM. DO CNPJ
AMOSTRA : 12510.2024 : GARRAFÃO 20 LITROS			KANINDÉ				03949150000134
09 - ESTABELECIMENTO			10 - ENDEREÇO				
AQUANÁLISE SA			AVENIDA AGRICOLA PAES DE BARROS CIDADE ALTA Cuiabá-MT				
11 - RESPONSÁVEL PELA COLETA					12 - DATA E HORA DA COLHEITA DA AMOSTRA		
ANA PAULA S. DA SILVA					26/09/2024 14:00		
13 - DATA DE FABRICAÇÃO		14 - DATA DE VALIDADE		15 - LOTE	16 - TAMANHO DA PARTIDA		17 - DATA E HORA RECEBIMENTO DA AMOSTRA
18/09/2024		18/03/2025		42 10:33			26/09/2024 16:00
18 - LACRE NUM - AMOSTRA				19 - LACRE NUM - CONTRAPROVA LANAGRO / SIF / SERVIÇO		20 - LACRE NUM - CONTRAPROVA EMPRESA	
-				-		-	
21 - PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS)							
ANO	CICLO	AMOSTRA	AM. SUPERVISÃO	HORA INICIO TURNO	TURNO	LINHA	VOLUME DE ABATE/ DIA
-	-	-	-	-	-	-	-
22 - TEMPERATURA / CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO							
TEMPERATURA		3.0 °C		RESFRIADO			
23 - ENSAIO(CÓDIGO / DESCRIÇÃO)			24 - RESULTADO		25 - UNIDADE	26 - METODOLOGIA	
M04	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.		<1,0X10°		UFC/250ML	ISO 14189:2013(E)	
M09	Enterococcus spp - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.		<1,0X10°		UFC/250ML	ISO 7899-2/2000	
27 - OBSERVAÇÕES							
PORTARIA DE CREDENCIAMENTO: Portaria num. 16 de 18.03.2016-D.O.U: num. 54, de 21.03.2016, seção 1, pg: 2 A coleta, preenchimento da solicitação e envio das amostras é de responsabilidade do cliente. Todos os ensaios são realizados na unidade LAPOA / Várzea Grande - MT. OS RESULTADOS SE REFEREM SOMENTE AOS ITENS ENSAIADOS. SAC-LAPOA: www.lapoa.com.br/#contact REFERENTE A SOLICITAÇÃO DE ANÁLISE: AUSÊNCIA DE CARIMBO NO CAMPO 23 E AUSÊNCIA DE PREENCHIMENTO NO CAMPO 24.							
28 - DATA INÍCIO DA ANÁLISE		29 - DATA TÉRMINO DA ANÁLISE		30 - DATA DE EMISSÃO			
27/09/2024		29/09/2024		01/10/2024			
31 - ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO R.T.DO LABORATÓRIO							
 MARILENE VICENTE DE OLIVEIRA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRQ-MT 16200427 C.P.F.: 913.603.821-00 Documento assinado eletronicamente em 01/10/2024 09:29							

Relatorio de Ensaio Nº: 12511.2024.A- V.0**01. Dados Contratação:****Solicitante:**

Razão Social:	Kanindé Água Mineral Ltda						
Proposta Comercial:	1758.2024.V0						
CNPJ/CPF:	10665.526/0001-44						
Contato:	Fernando Sanches E-mail: fernandosanches@excelenciaeng.com.br Fone: +55 65 3624-1431						

02. Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:

Local de Coleta:	Garrafão 20L - Lote: 42 12:14 Fab: 18/09/24 Val: 18/03/25						
Endereço Amostragem:	Avenida Manoel José de Arruda,4.230, Sala 01 Dom Aquino Cidade: Cuiaba/MT CEP: 78015000						
Coordenadas:	--						
Informações Adicionais:	1 - Provedor Externo Lapoa CNPJ:08.983.655/0001-39 CRL: 1133/ Certificado de Análise 9289/2024						
Matriz e Origem Amostra:	Alimentos e Bebidas - Água envasada e gelo						
Característica da Amostra:	Simplex						
Data de Amostragem:	26/09/2024 14:02:00			Responsável pela Amostragem:	Solicitante		

03. Dados de Controle da Amostra:

Data Recebimento:	26/09/2024 14:20:00		
Responsável pela Conferência:	Rúbia Fantin	Data Conferência:	04/10/2024 18:00:27

04. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	Instrução Normativa 161	Incerteza	L.Q.	Limite Detecção	Início Ensaio
Microbiológico							
Coliformes totais/ 250 mL	Ausência	P/A	Ausência	-	1	-	26/09/2024
Escherichia coli/ 250 mL	Ausência	P/A	Ausência	-	1	-	26/09/2024
Pseudomonas aeruginosa/ 250 mL	Ausência	P/A	Ausência	-	-	-	26/09/2024

05. Referência metodológica:

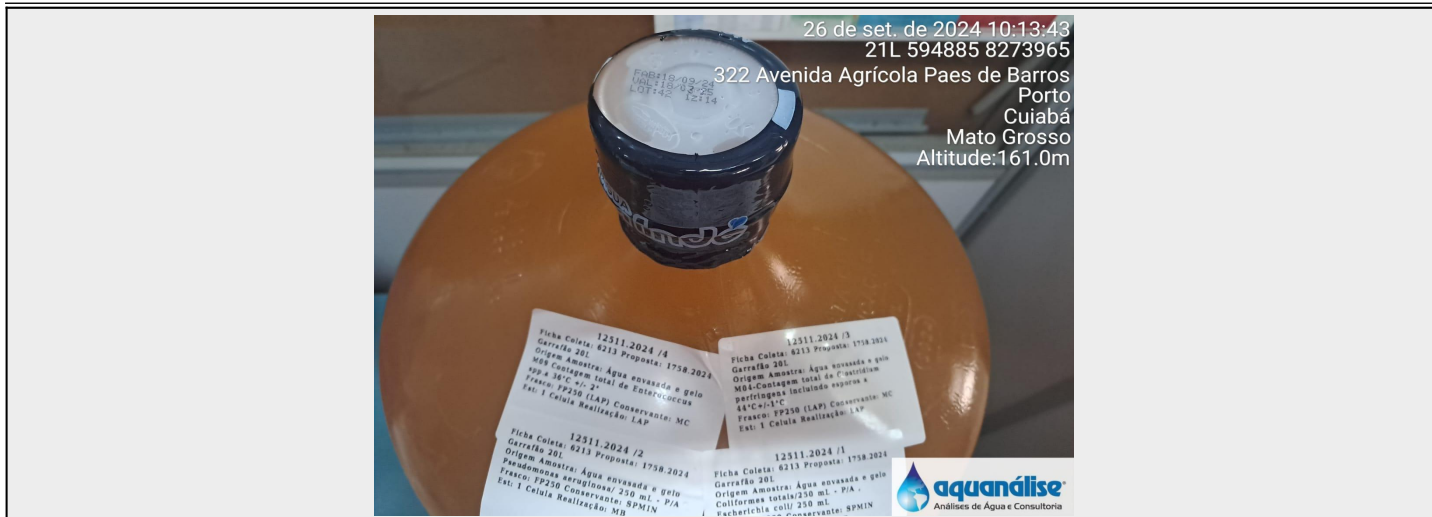
Parâmetros	Metodologia
Pseudomonas aeruginosa/ 250 mL	SMWW 9213 E
Coliformes totais/ 250 mL, Escherichia coli/ 250 mL	SMWW 9223 - B
Parâmetros do provedor externo	
Metodologia	
Esporos de clostridium perfringens 50mL	ISO 14189:2013(E)
Enterococos/ 250 mL	ISO 7899-2/2000

As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.

Opiniões e Interpretações: O(s) resultado(s), quando comparado(s) a(o) Instrução normativa - IN Nº 161, de 1º de julho de 2022, indicaram atendimento ao(s) referencial(is).

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa - IN Nº 161, de 1º de julho de 2022. Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos

Imagens relacionadas da amostra



Relatório de Ensaio tipo A - Ensaio Acreditado conforme ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017

Legenda

P/A - Presença ou Ausência L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplíavel

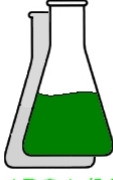

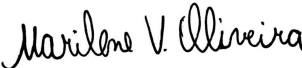
Informações:

- L.Q. - Limite de Quantificação. N.A. - Não aplicável- Os ensaios Microbiológicos: Coliformes totais; Escherichia Coli; Pseudomonas aeruginosa para legislações que requerem resultados qualitativos (Ausência/Presença) quando expressos <1 é equivalente à Ausência.- A incerteza (U) relatada é baseada na incerteza padrão combinada, multiplicada por um fator de abrangência $k=2$, para um nível de confiança de 95%. - A regra de decisão do laboratório Aquanálise para expressar os resultados obtidos: a incerteza da medição é informada, entretanto esta não faz parte da declaração e conformidade, ficando a critério do contratante a aplicabilidade das incertezas no cálculo final do resultado expresso no relatório.*HT- Holding time (Tempo de espera): análise realizada fora do holding time do parâmetro, podendo possuir desvios que podem comprometer os resultados, devendo ser avaliado com estas ressalvas.* O valor reportado é estimado pois sua concentração é inferior ao limite de quantificação do método (LQ).*CA - Critério de aceitação: Amostra recebida de forma inapropriada em relação a critérios como temperatura de recebimento (intervalo superior a uma hora após a coleta), alíquota, frasco ou preservante, com processamento autorizado pelo interessado. Esses desvios, podem gerar comprometimento dos resultados, que devem ser avaliados com esta ressalva.Referência metodológica de amostragem: Standard Methods for the Examination of Water & Wastewater 24a ed. 2023 (SMWW) e Guia Nacional de Coleta e Preservação de Amostras, 2023.

Rúbia Fantin da Cruz
CRQ XVI 16400627

Código de Verificação: 0006000078396012230780202400000

ANEXO
RELATÓRIO COMPLEMENTAR

 LAPOA/MT	LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE ALIMENTOS LTDA Rua Benedita Bernadina Curvo, 82 Bairro Ponte Nova - Várzea Grande - MT CEP 78115-115 Tel: (65) 3685-0807 (65) 3686-2529			01 - LABORATÓRIO		03 - NUM.SOLICITAÇÃO / ANO		
	RELATÓRIO DE ENSAIO			Laboratório de Análise de Alimentos LAPOA / MT		9		
				02 - SERVIÇO DE INSPEÇÃO		04 - NUM. REG. LABORATÓRIO		
						9289/2024		
05 - PRODUTO			06 - MARCA		07 - NUM. DO SIF/ER		08 - NUM. DO CNPJ	
AMOSTRA : 12511.2024 :GARRAFÃO 20 LITROS			KANINDÉ				03949150000134	
09 - ESTABELECIMENTO			10 - ENDEREÇO					
AQUANÁLISE SA			AVENIDA AGRICOLA PAES DE BARROS CIDADE ALTA Cuiabá-MT					
11 - RESPONSÁVEL PELA COLETA						12 - DATA E HORA DA COLHEITA DA AMOSTRA		
ANA PAULA S. DA SILVA						26/09/2024 14:02		
13 - DATA DE FABRICAÇÃO		14 - DATA DE VALIDADE		15 - LOTE	16 - TAMANHO DA PARTIDA		17 - DATA E HORA RECEBIMENTO DA AMOSTRA	
18/09/2024		18/03/2025		42 12:14			26/09/2024 16:00	
18 - LACRE NUM - AMOSTRA				19 - LACRE NUM - CONTRAPROVA LANAGRO / SIF / SERVIÇO		20 - LACRE NUM - CONTRAPROVA EMPRESA		
-				-		-		
21 - PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS)								
ANO	CICLO	AMOSTRA	AM. SUPERVISÃO	HORA INICIO TURNO	TURNO	LINHA	VOLUME DE ABATE/ DIA	
-	-	-	-	-	-	-	-	
22 - TEMPERATURA / CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO								
TEMPERATURA		3.0 °C		RESFRIADO				
23 - ENSAIO(CÓDIGO / DESCRIÇÃO)				24 - RESULTADO		25 - UNIDADE	26 - METODOLOGIA	
M04	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.			<1,0X10°		UFC/250ML	ISO 14189:2013(E)	
M09	Enterococcus spp - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.			<1,0X10°		UFC/250ML	ISO 7899-2/2000	
27 - OBSERVAÇÕES								
PORTARIA DE CREDENCIAMENTO: Portaria num. 16 de 18.03.2016-D.O.U: num. 54, de 21.03.2016, seção 1, pg: 2 A coleta, preenchimento da solicitação e envio das amostras é de responsabilidade do cliente. Todos os ensaios são realizados na unidade LAPOA / Várzea Grande - MT. OS RESULTADOS SE REFEREM SOMENTE AOS ITENS ENSAIADOS. SAC-LAPOA: www.lapoa.com.br/#contact REFERENTE A SOLICITAÇÃO DE ANÁLISE: AUSÊNCIA DE CARIMBO NO CAMPO 23 E AUSÊNCIA DE PREENCHIMENTO NO CAMPO 24.								
28 - DATA INÍCIO DA ANÁLISE			29 - DATA TÉRMINO DA ANÁLISE			30 - DATA DE EMISSÃO		
27/09/2024			29/09/2024			01/10/2024		
31 - ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO R.T.DO LABORATÓRIO								
 MARILENE VICENTE DE OLIVEIRA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRQ-MT 16200427 C.P.F.: 913.603.821-00 Documento assinado eletronicamente em 01/10/2024 09:30								

Relatorio de Ensaio Nº: 12512.2024.A- V.0**01. Dados Contratação:****Solicitante:**

Razão Social:	Kanindé Água Mineral Ltda						
Proposta Comercial:	1758.2024.V0						
CNPJ/CPF:	10665.526/0001-44						
Contato:	Fernando Sanches E-mail: fernandosanches@excelenciaeng.com.br Fone: +55 65 3624-1431						

02. Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:

Local de Coleta:	Garrafão 20L - Lote: 42 10:34 Fab: 18/09/24 Val: 18/03/25						
Endereço Amostragem:	Avenida Manoel José de Arruda,4.230, Sala 01 Dom Aquino Cidade: Cuiaba/MT CEP: 78015000						
Coordenadas:	--						
Informações Adicionais:	1 - Provedor Externo Lapoa CNPJ:08.983.655/0001-39 CRL: 1133/ Certificado de Análise 9290/2024						
Matriz e Origem Amostra:	Alimentos e Bebidas - Água envasada e gelo						
Característica da Amostra:	Simplex						
Data de Amostragem:	26/09/2024 14:05:00			Responsável pela Amostragem:	Solicitante		

03. Dados de Controle da Amostra:

Data Recebimento:	26/09/2024 14:20:00		
Responsável pela Conferência:	Rúbia Fantin	Data Conferência:	04/10/2024 18:00:56

04. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	Instrução Normativa 161	Incerteza	L.Q.	Limite Detecção	Início Ensaio
Microbiológico							
Coliformes totais/ 250 mL	Ausência	P/A	Ausência	-	1	-	26/09/2024
Escherichia coli/ 250 mL	Ausência	P/A	Ausência	-	1	-	26/09/2024
Pseudomonas aeruginosa/ 250 mL	Ausência	P/A	Ausência	-	-	-	26/09/2024

05. Referência metodológica:

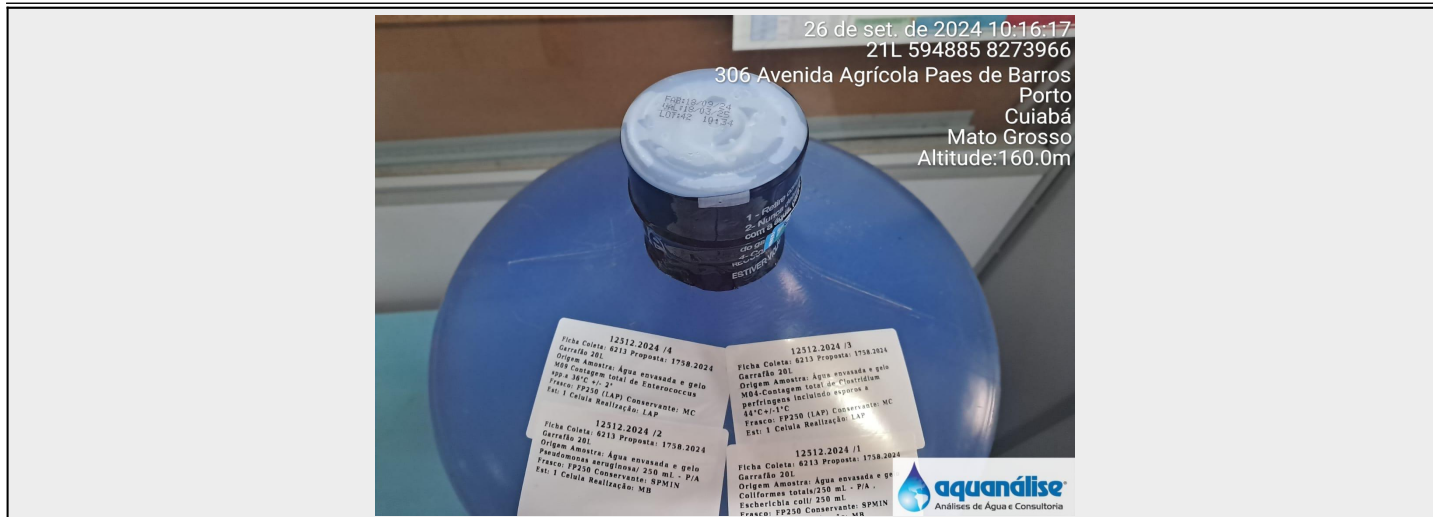
Parâmetros	Metodologia
Pseudomonas aeruginosa/ 250 mL	SMWW 9213 E
Coliformes totais/ 250 mL, Escherichia coli/ 250 mL	SMWW 9223 - B
Parâmetros do provedor externo	
Metodologia	
Esporos de clostridium perfringens 50mL	ISO 14189:2013(E)
Enterococos/ 250 mL	ISO 7899-2/2000

As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.

Opiniões e Interpretações: O(s) resultado(s), quando comparado(s) a(o) Instrução normativa - IN Nº 161, de 1º de julho de 2022, indicaram atendimento ao(s) referencial(is).

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa - IN Nº 161, de 1º de julho de 2022. Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos

Imagens relacionadas da amostra



Relatório de Ensaios tipo A - Ensaios Acreditados conforme ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017

Legenda

P/A - Presença ou Ausência L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Apliável

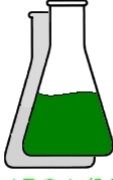

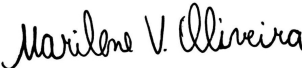
Informações:

- L.Q. - Limite de Quantificação. N.A. - Não aplicável- Os ensaios Microbiológicos: Coliformes totais; Escherichia Coli; Pseudomonas aeruginosa para legislações que requerem resultados qualitativos (Ausência/Presença) quando expressos <1 é equivalente à Ausência.- A incerteza (U) relatada é baseada na incerteza padrão combinada, multiplicada por um fator de abrangência $k=2$, para um nível de confiança de 95%. -A regra de decisão do laboratório Aquanálise para expressar os resultados obtidos: a incerteza da medição do método é informada, entretanto esta não faz parte da declaração e conformidade, ficando a critério do contratante a aplicabilidade das incertezas no cálculo final do resultado expresso no relatório.*HT- Holding time (Tempo de espera): análise realizada fora do holding time do parâmetro, podendo possuir desvios que podem comprometer os resultados, devendo ser avaliado com estas ressalvas.* O valor reportado é estimado pois sua concentração é inferior ao limite de quantificação do método (LQ).*CA - Critério de aceitação: Amostra recebida de forma inapropriada em relação a critérios como temperatura de recebimento (intervalo superior a uma hora após a coleta), alíquota, frasco ou preservante, com processamento autorizado pelo interessado. Esses desvios, podem gerar comprometimento dos resultados, que devem ser avaliados com esta ressalva.Referência metodológica de amostragem: Standard Methods for the Examination of Water & Wastewater 24a ed. 2023 (SMWW) e Guia Nacional de Coleta e Preservação de Amostras, 2023.

Rúbia Fantin da Cruz
CRQ XVI 16400627

Código de Verificação: 0006000078396012230790202400000

ANEXO
RELATÓRIO COMPLEMENTAR

 LAPOA/MT	LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE ALIMENTOS LTDA Rua Benedita Bernadina Curvo, 82 Bairro Ponte Nova - Várzea Grande - MT CEP 78115-115 Tel: (65) 3685-0807 (65) 3686-2529			01 - LABORATÓRIO		03 - NUM.SOLICITAÇÃO / ANO		
	RELATÓRIO DE ENSAIO			Laboratório de Análise de Alimentos LAPOA / MT		9		
				02 - SERVIÇO DE INSPEÇÃO		04 - NUM. REG. LABORATÓRIO		
						9290/2024		
05 - PRODUTO			06 - MARCA		07 - NUM. DO SIF/ER		08 - NUM. DO CNPJ	
AMOSTRA : 12512.2024 : GARRAFÃO 20 LITROS			KANINDÉ				03949150000134	
09 - ESTABELECIMENTO			10 - ENDEREÇO					
AQUANÁLISE SA			AVENIDA AGRICOLA PAES DE BARROS CIDADE ALTA Cuiabá-MT					
11 - RESPONSÁVEL PELA COLETA						12 - DATA E HORA DA COLHEITA DA AMOSTRA		
ANA PAULA S. DA SILVA						26/09/2024 14:05		
13 - DATA DE FABRICAÇÃO		14 - DATA DE VALIDADE		15 - LOTE		16 - TAMANHO DA PARTIDA		17 - DATA E HORA RECEBIMENTO DA AMOSTRA
18/09/2024		18/03/2025		42 10:34				26/09/2024 16:00
18 - LACRE NUM - AMOSTRA				19 - LACRE NUM - CONTRAPROVA LANAGRO / SIF / SERVIÇO		20 - LACRE NUM - CONTRAPROVA EMPRESA		
-				-		-		
21 - PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS)								
ANO	CICLO	AMOSTRA	AM. SUPERVISÃO	HORA INICIO TURNO	TURNO	LINHA	VOLUME DE ABATE/ DIA	
-	-	-	-	-	-	-	-	
22 - TEMPERATURA / CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO								
TEMPERATURA		3.0 °C		RESFRIADO				
23 - ENSAIO(CÓDIGO / DESCRIÇÃO)				24 - RESULTADO		25 - UNIDADE	26 - METODOLOGIA	
M04	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.			<1,0X10°		UFC/250ML	ISO 14189:2013(E)	
M09	Enterococcus spp - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.			<1,0X10°		UFC/250ML	ISO 7899-2/2000	
27 - OBSERVAÇÕES								
PORTARIA DE CREDENCIAMENTO: Portaria num. 16 de 18.03.2016-D.O.U: num. 54, de 21.03.2016, seção 1, pg: 2 A coleta, preenchimento da solicitação e envio das amostras é de responsabilidade do cliente. Todos os ensaios são realizados na unidade LAPOA / Várzea Grande - MT. OS RESULTADOS SE REFEREM SOMENTE AOS ITENS ENSAIADOS. SAC-LAPOA: www.lapoa.com.br/#contact REFERENTE A SOLICITAÇÃO DE ANÁLISE: AUSÊNCIA DE CARIMBO NO CAMPO 23 E AUSÊNCIA DE PREENCHIMENTO NO CAMPO 24.								
28 - DATA INÍCIO DA ANÁLISE			29 - DATA TÉRMINO DA ANÁLISE			30 - DATA DE EMISSÃO		
27/09/2024			29/09/2024			01/10/2024		
31 - ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO R.T.DO LABORATÓRIO								
 MARILENE VICENTE DE OLIVEIRA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRQ-MT 16200427 C.P.F.: 913.603.821-00 Documento assinado eletronicamente em 01/10/2024 09:31								

Relatorio de Ensaio Nº: 12513.2024.A- V.0**01. Dados Contratação:****Solicitante:**

Razão Social:	Kanindé Água Mineral Ltda						
Proposta Comercial:	1758.2024.V0						
CNPJ/CPF:	10665.526/0001-44						
Contato:	Fernando Sanches E-mail: fernandosanches@excelenciaeng.com.br Fone: +55 65 3624-1431						

02. Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:

Local de Coleta:	Garrafão 20L - Lote: 42 12:14 Fab: 18/09/24 Val: 18/03/25						
Endereço Amostragem:	Avenida Manoel José de Arruda,4.230, Sala 01 Dom Aquino Cidade: Cuiaba/MT CEP: 78015000						
Coordenadas:	--						
Informações Adicionais:	1 - Provedor Externo Lapoa CNPJ:08.983.655/0001-39 CRL: 1133/ Certificado de Análise 9291/2024						
Matriz e Origem Amostra:	Alimentos e Bebidas - Água envasada e gelo						
Característica da Amostra:	Simplex						
Data de Amostragem:	26/09/2024 14:07:00			Responsável pela Amostragem:	Solicitante		

03. Dados de Controle da Amostra:

Data Recebimento:	26/09/2024 14:20:00		
Responsável pela Conferência:	Rúbia Fantin	Data Conferência:	04/10/2024 18:01:22

04. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	Instrução Normativa 161	Incerteza	L.Q.	Limite Detecção	Início Ensaio
Microbiológico							
Coliformes totais/ 250 mL	Ausência	P/A	Ausência	-	1	-	26/09/2024
Escherichia coli/ 250 mL	Ausência	P/A	Ausência	-	1	-	26/09/2024
Pseudomonas aeruginosa/ 250 mL	Ausência	P/A	Ausência	-	-	-	26/09/2024

05. Referência metodológica:

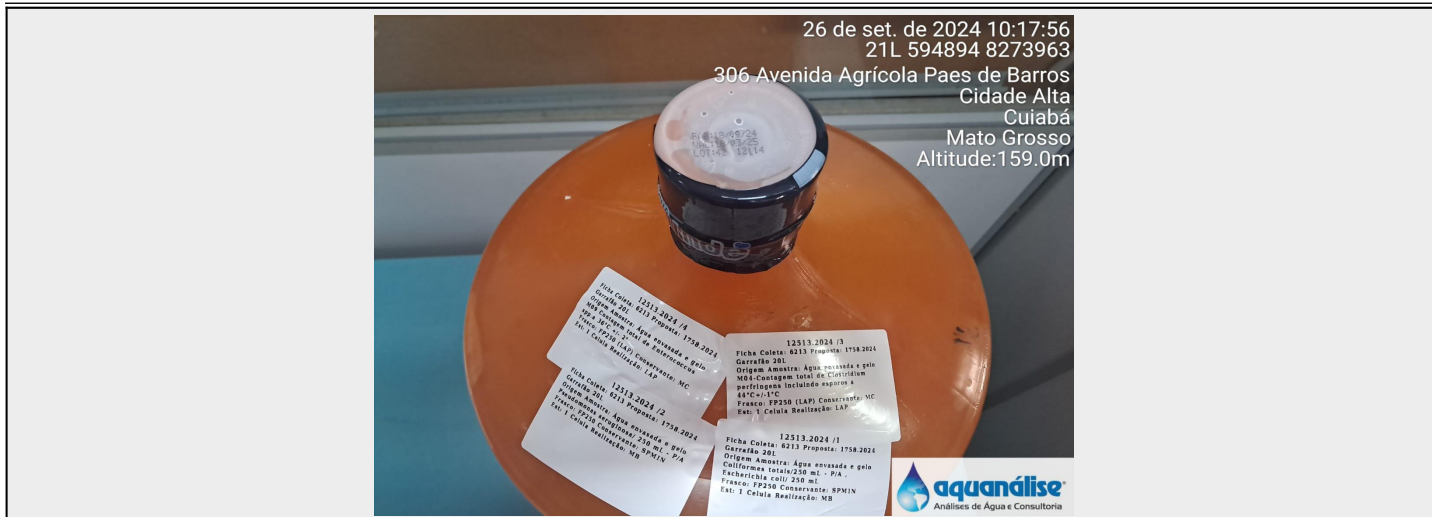
Parâmetros	Metodologia
Pseudomonas aeruginosa/ 250 mL	SMWW 9213 E
Coliformes totais/ 250 mL, Escherichia coli/ 250 mL	SMWW 9223 - B
Parâmetros do provedor externo	
Metodologia	
Esporos de clostridium perfringens 50mL	ISO 14189:2013(E)
Enterococos/ 250 mL	ISO 7899-2/2000

As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.

Opiniões e Interpretações: O(s) resultado(s), quando comparado(s) a(o) Instrução normativa - IN Nº 161, de 1º de julho de 2022, indicaram atendimento ao(s) referencial(is).

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa - IN Nº 161, de 1º de julho de 2022. Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos

Imagens relacionadas da amostra



Relatório de Ensaios tipo A - Ensaios Acreditados conforme ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017

Legenda

P/A - Presença ou Ausência L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Apliável

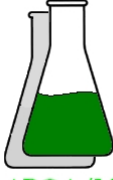

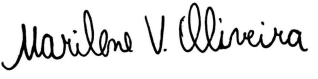
Informações:

- L.Q. - Limite de Quantificação. N.A. - Não aplicável- Os ensaios Microbiológicos: Coliformes totais; Escherichia Coli; Pseudomonas aeruginosa para legislações que requerem resultados qualitativos (Ausência/Presença) quando expressos <1 é equivalente à Ausência.- A incerteza (U) relatada é baseada na incerteza padrão combinada, multiplicada por um fator de abrangência $k=2$, para um nível de confiança de 95%.-A regra de decisão do laboratório Aquanálise para expressar os resultados obtidos: a incerteza da medição do método é informada, entretanto esta não faz parte da declaração e conformidade, ficando a critério do contratante a aplicabilidade das incertezas no cálculo final do resultado expresso no relatório.*HT- Holding time (Tempo de espera): análise realizada fora do holding time do parâmetro, podendo possuir desvios que podem comprometer os resultados, devendo ser avaliado com estas ressalvas.* O valor reportado é estimado pois sua concentração é inferior ao limite de quantificação do método (LQ).*CA - Critério de aceitação: Amostra recebida de forma inapropriada em relação a critérios como temperatura de recebimento (intervalo superior a uma hora após a coleta), alíquota, frasco ou preservante, com processamento autorizado pelo interessado. Esses desvios, podem gerar comprometimento dos resultados, que devem ser avaliados com esta ressalva.Referência metodológica de amostragem: Standard Methods for the Examination of Water & Wastewater 24a ed. 2023 (SMWW) e Guia Nacional de Coleta e Preservação de Amostras, 2023.

Rúbia Fantin da Cruz
CRQ XVI 16400627

Código de Verificação: 0006000078396012230800202400000

ANEXO
RELATÓRIO COMPLEMENTAR

 LAPOA/MT	LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE ALIMENTOS LTDA Rua Benedita Bernadina Curvo, 82 Bairro Ponte Nova - Várzea Grande - MT CEP 78115-115 Tel: (65) 3685-0807 (65) 3686-2529			01 - LABORATÓRIO		03 - NUM.SOLICITAÇÃO / ANO		 Ensaios ABNT NBR ISO/IEC 17025 C CRL 1133	
	RELATÓRIO DE ENSAIO			Laboratório de Análise de Alimentos LAPOA / MT		9			
				02 - SERVIÇO DE INSPEÇÃO		04 - NUM. REG. LABORATÓRIO			
						9291/2024			
05 - PRODUTO			06 - MARCA		07 - NUM. DO SIF/ER		08 - NUM. DO CNPJ		
AMOSTRA : 12513.2024 : GARRAFÃO 20 LITROS			KANINDÉ				03949150000134		
09 - ESTABELECIMENTO			10 - ENDEREÇO						
AQUANÁLISE SA			AVENIDA AGRICOLA PAES DE BARROS CIDADE ALTA Cuiabá-MT						
11 - RESPONSÁVEL PELA COLETA						12 - DATA E HORA DA COLHEITA DA AMOSTRA			
ANA PAULA S. DA SILVA						26/09/2024 14:07			
13 - DATA DE FABRICAÇÃO		14 - DATA DE VALIDADE		15 - LOTE	16 - TAMANHO DA PARTIDA		17 - DATA E HORA RECEBIMENTO DA AMOSTRA		
18/09/2024		18/03/2025		42 12:14			26/09/2024 16:00		
18 - LACRE NUM - AMOSTRA				19 - LACRE NUM - CONTRAPROVA LANAGRO / SIF / SERVIÇO		20 - LACRE NUM - CONTRAPROVA EMPRESA			
-				-		-			
21 - PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS)									
ANO	CICLO	AMOSTRA	AM. SUPERVISÃO	HORA INICIO TURNO	TURNO	LINHA	VOLUME DE ABATE/ DIA		
-	-	-	-	-	-	-	-		
22 - TEMPERATURA / CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO									
TEMPERATURA		3.0 °C		RESFRIADO					
23 - ENSAIO(CÓDIGO / DESCRIÇÃO)				24 - RESULTADO		25 - UNIDADE	26 - METODOLOGIA		
M04	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.			$<1,0 \times 10^{\circ}$		UFC/250ML	ISO 14189:2013(E)		
M09	Enterococcus spp - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.			$<1,0 \times 10^{\circ}$		UFC/250ML	ISO 7899-2/2000		
27 - OBSERVAÇÕES									
PORTARIA DE CREDENCIAMENTO: Portaria num. 16 de 18.03.2016-D.O.U: num. 54, de 21.03.2016, seção 1, pg: 2 A coleta, preenchimento da solicitação e envio das amostras é de responsabilidade do cliente. Todos os ensaios são realizados na unidade LAPOA / Várzea Grande - MT. OS RESULTADOS SE REFEREM SOMENTE AOS ITENS ENSAIADOS. SAC-LAPOA: www.lapoa.com.br/#contact REFERENTE A SOLICITAÇÃO DE ANÁLISE: AUSÊNCIA DE CARIMBO NO CAMPO 23 E AUSÊNCIA DE PREENCHIMENTO NO CAMPO 24.									
28 - DATA INÍCIO DA ANÁLISE			29 - DATA TÉRMINO DA ANÁLISE			30 - DATA DE EMISSÃO			
27/09/2024			29/09/2024			01/10/2024			
31 - ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO R.T.DO LABORATÓRIO									
 MARILENE VICENTE DE OLIVEIRA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRQ-MT 16200427 C.P.F.: 913.603.821-00 Documento assinado eletronicamente em 01/10/2024 09:31									

Relatorio de Ensaio Nº: 12514.2024.A- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	Kanindé Água Mineral Ltda						
Proposta Comercial:	1758.2024.V0						
CNPJ/CPF:	10665.526/0001-44						
Contato:	Fernando Sanches E-mail: fernandosanches@excelenciaeng.com.br Fone: +55 65 3624-1431						

02. Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:

Local de Coleta:	Garrafão 20L - Lote: 42 12:14 Fab: 18/09/24 Val: 18/03/25						
Endereço Amostragem:	Avenida Manoel José de Arruda,4.230, Sala 01 Dom Aquino Cidade: Cuiaba/MT CEP: 78015000						
Coordenadas:	--						
Informações Adicionais:	1 - Provedor Externo Lapoa CNPJ:08.983.655/0001-39 CRL: 1133/ Certificado de Análise 9292/2024						
Matriz e Origem Amostra:	Alimentos e Bebidas - Água envasada e gelo						
Característica da Amostra:	Simplex						
Data de Amostragem:	26/09/2024 14:10:00			Responsável pela Amostragem:			Solicitante

03. Dados de Controle da Amostra:

Data Recebimento:	26/09/2024 14:20:00						
Responsável pela Conferência:	Rúbia Fantin	Data Conferência:		04/10/2024 18:01:44			

04. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	Instrução Normativa 161	Incerteza	L.Q.	Limite Detecção	Início Ensaio
Microbiológico							
Coliformes totais/ 250 mL	Ausência	P/A	Ausência	-	1	-	26/09/2024
Escherichia coli/ 250 mL	Ausência	P/A	Ausência	-	1	-	26/09/2024
Pseudomonas aeruginosa/ 250 mL	Ausência	P/A	Ausência	-	-	-	26/09/2024

05. Referência metodológica:

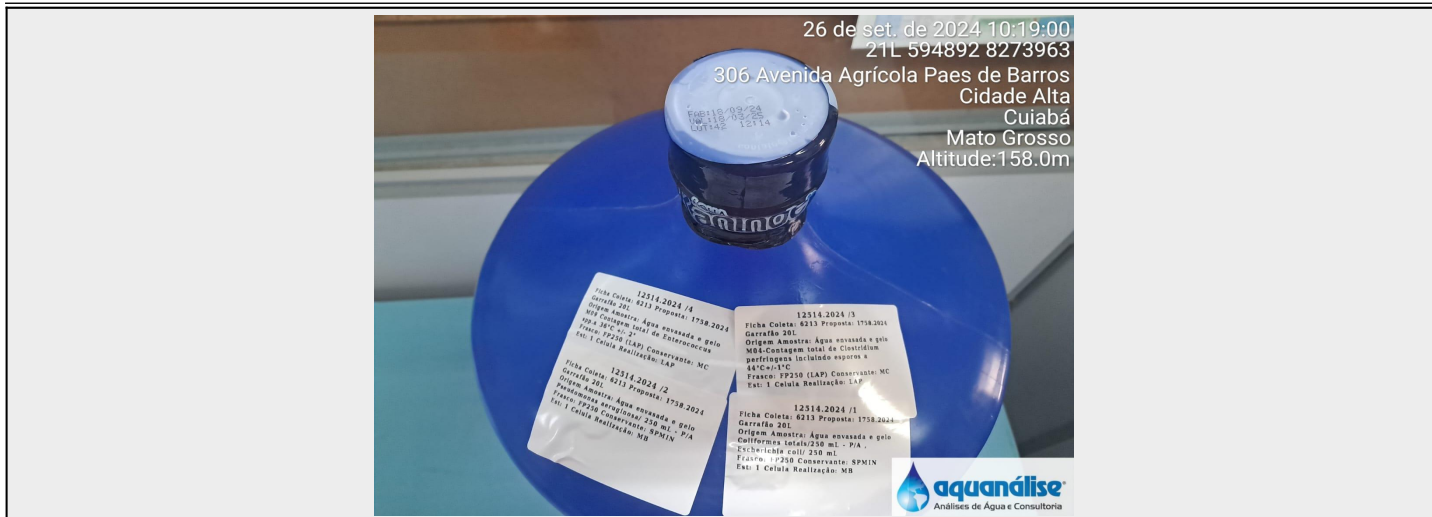
Parâmetros	Metodologia
Pseudomonas aeruginosa/ 250 mL	SMWW 9213 E
Coliformes totais/ 250 mL, Escherichia coli/ 250 mL	SMWW 9223 - B
Parâmetros do provedor externo	
Metodologia	
Esporos de clostridium perfringens 50mL	ISO 14189:2013(E)
Enterococos/ 250 mL	ISO 7899-2/2000

As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.

Opiniões e Interpretações: O(s) resultado(s), quando comparado(s) a(o) Instrução normativa - IN Nº 161, de 1º de julho de 2022, indicaram atendimento ao(s) referencial(is).

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa - IN Nº 161, de 1º de julho de 2022. Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos

Imagens relacionadas da amostra



Relatório de Ensaios tipo A - Ensaios Acreditados conforme ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017

Legenda

P/A - Presença ou Ausência L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Apliável

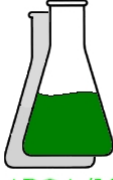

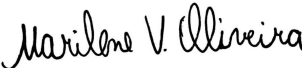
Informações:

- L.Q. - Limite de Quantificação. N.A. - Não aplicável- Os ensaios Microbiológicos: Coliformes totais; Escherichia Coli; Pseudomonas aeruginosa para legislações que requerem resultados qualitativos (Ausência/Presença) quando expressos <1 é equivalente à Ausência.- A incerteza (U) relatada é baseada na incerteza padrão combinada, multiplicada por um fator de abrangência $k=2$, para um nível de confiança de 95%. -A regra de decisão do laboratório Aquanálise para expressar os resultados obtidos: a incerteza da medição do método é informada, entretanto esta não faz parte a declaração e conformidade, ficando a critério do contratante a aplicabilidade das incertezas no cálculo final do resultado expresso no relatório.*HT- Holding time (Tempo de espera): análise realizada fora do holding time do parâmetro, podendo possuir desvios que podem comprometer os resultados, devendo ser avaliado com estas ressalvas.* O valor reportado é estimado pois sua concentração é inferior ao limite de quantificação do método (LQ).*CA - Critério de aceitação: Amostra recebida de forma inapropriada em relação a critérios como temperatura de recebimento (intervalo superior a uma hora após a coleta), alíquota, frasco ou preservante, com processamento autorizado pelo interessado. Esses desvios, podem gerar comprometimento dos resultados, que devem ser avaliados com esta ressalva.Referência metodológica de amostragem: Standard Methods for the Examination of Water & Wastewater 24a ed. 2023 (SMWW) e Guia Nacional de Coleta e Preservação de Amostras, 2023.

Rúbia Fantin da Cruz
CRQ XVI 16400627

Código de Verificação: 0006000078396012230810202400000

ANEXO
RELATÓRIO COMPLEMENTAR

 LAPOA/MT	LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE ALIMENTOS LTDA Rua Benedita Bernadina Curvo, 82 Bairro Ponte Nova - Várzea Grande - MT CEP 78115-115 Tel: (65) 3685-0807 (65) 3686-2529		01 - LABORATÓRIO		03 - NUM.SOLICITAÇÃO / ANO		
	RELATÓRIO DE ENSAIO		Laboratório de Análise de Alimentos LAPOA / MT		9		
			02 - SERVIÇO DE INSPEÇÃO		04 - NUM. REG. LABORATÓRIO		
				9292/2024			
05 - PRODUTO			06 - MARCA		07 - NUM. DO SIF/ER		08 - NUM. DO CNPJ
AMOSTRA : 12514.2024 :GARRAFÃO 20 LITROS			KANINDÉ				03949150000134
09 - ESTABELECIMENTO			10 - ENDEREÇO				
AQUANÁLISE SA			AVENIDA AGRICOLA PAES DE BARROS CIDADE ALTA Cuiabá-MT				
11 - RESPONSÁVEL PELA COLETA					12 - DATA E HORA DA COLHEITA DA AMOSTRA		
ANA PAULA S. DA SILVA					26/09/2024 14:10		
13 - DATA DE FABRICAÇÃO		14 - DATA DE VALIDADE	15 - LOTE	16 - TAMANHO DA PARTIDA		17 - DATA E HORA RECEBIMENTO DA AMOSTRA	
18/09/2024		18/03/2025	42 12:14			26/09/2024 16:00	
18 - LACRE NUM - AMOSTRA			19 - LACRE NUM - CONTRAPROVA LANAGRO / SIF / SERVIÇO		20 - LACRE NUM - CONTRAPROVA EMPRESA		
-			-		-		
21 - PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS)							
ANO	CICLO	AMOSTRA	AM. SUPERVISÃO	HORA INICIO TURNO	TURNO	LINHA	VOLUME DE ABATE/ DIA
-	-	-	-	-	-	-	-
22 - TEMPERATURA / CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO							
TEMPERATURA		3.0 °C		RESFRIADO			
23 - ENSAIO(CÓDIGO / DESCRIÇÃO)			24 - RESULTADO		25 - UNIDADE	26 - METODOLOGIA	
M04	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.		<1,0X10°		UFC/250ML	ISO 14189:2013(E)	
M09	Enterococcus spp - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.		<1,0X10°		UFC/250ML	ISO 7899-2/2000	
27 - OBSERVAÇÕES							
PORTARIA DE CREDENCIAMENTO: Portaria num. 16 de 18.03.2016-D.O.U: num. 54, de 21.03.2016, seção 1, pg: 2 A coleta, preenchimento da solicitação e envio das amostras é de responsabilidade do cliente. Todos os ensaios são realizados na unidade LAPOA / Várzea Grande - MT. OS RESULTADOS SE REFEREM SOMENTE AOS ITENS ENSAIADOS. SAC-LAPOA: www.lapoa.com.br/#contact REFERENTE A SOLICITAÇÃO DE ANÁLISE: AUSÊNCIA DE CARIMBO NO CAMPO 23 E AUSÊNCIA DE PREENCHIMENTO NO CAMPO 24.							
28 - DATA INÍCIO DA ANÁLISE		29 - DATA TÉRMINO DA ANÁLISE		30 - DATA DE EMISSÃO			
27/09/2024		29/09/2024		01/10/2024			
31 - ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO R.T.DO LABORATÓRIO							
 MARILENE VICENTE DE OLIVEIRA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRQ-MT 16200427 C.P.F.: 913.603.821-00 Documento assinado eletronicamente em 01/10/2024 09:32							

Relatorio de Ensaio Nº: 12515.2024.A- V.0**01. Dados Contratação:****Solicitante:**

Razão Social:	Kanindé Água Mineral Ltda						
Proposta Comercial:	1758.2024.V0						
CNPJ/CPF:	10665.526/0001-44						
Contato:	Fernando Sanches E-mail: fernandosanches@excelenciaeng.com.br Fone: +55 65 3624-1431						

02. Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:

Local de Coleta:	Garrafão Garrafão 20L - Lote: 42 12:14 Fab: 18/09/24 Val: 18/03/25						
Endereço Amostragem:	Avenida Manoel José de Arruda,4.230, Sala 01 Dom Aquino Cidade: Cuiaba/MT CEP: 78015000						
Coordenadas:	--						
Informações Adicionais:	1 - Provedor Externo Lapoa CNPJ:08.983.655/0001-39 CRL: 1133/ Certificado de Análise 9293/2024						
Matriz e Origem Amostra:	Alimentos e Bebidas - Água envasada e gelo						
Característica da Amostra:	Simplex						
Data de Amostragem:	26/09/2024 14:12:00			Responsável pela Amostragem:	Solicitante		

03. Dados de Controle da Amostra:

Data Recebimento:	26/09/2024 14:20:00		
Responsável pela Conferência:	Rúbia Fantin	Data Conferência:	08/10/2024 14:25:50

04. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	Instrução Normativa 161	Incerteza	L.Q.	Limite Detecção	Início Ensaio
Microbiológico							
Coliformes totais/ 250 mL	Ausência	P/A	Ausência	-	1	-	26/09/2024
Escherichia coli/ 250 mL	Ausência	P/A	Ausência	-	1	-	26/09/2024
Pseudomonas aeruginosa/ 250 mL	Ausência	P/A	Ausência	-	-	-	26/09/2024

05. Referência metodológica:

Parâmetros	Metodologia
Pseudomonas aeruginosa/ 250 mL	SMWW 9213 E
Coliformes totais/ 250 mL, Escherichia coli/ 250 mL	SMWW 9223 - B
Parâmetros do provedor externo	
Metodologia	
Esporos de clostridium perfringens 50mL	ISO 14189:2013(E)
Enterococos/ 250 mL	ISO 7899-2/2000

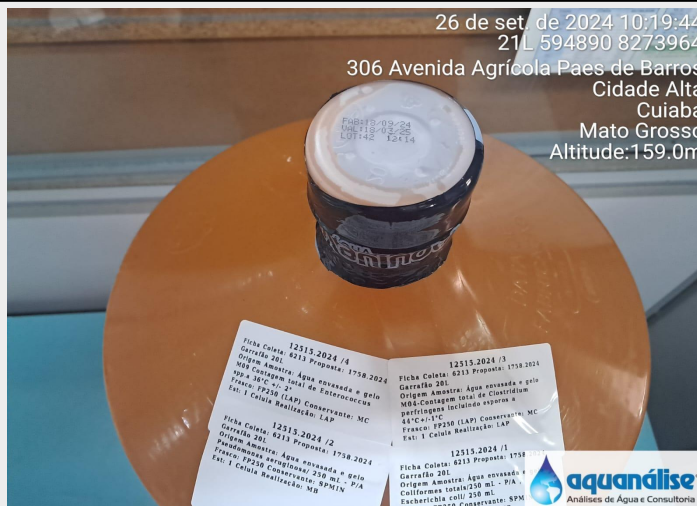
As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.

Opiniões e Interpretações: O(s) resultado(s), quando comparado(s) a(o) Instrução normativa - IN Nº 161, de 1º de julho de 2022, indicaram atendimento ao(s) referencial(is).

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa - IN Nº 161, de 1º de julho de 2022. Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos

Imagens relacionadas da amostra

26 de set de 2024 10:19:44
 21L 594890 8273964
 306 Avenida Agrícola Paes de Barros
 Cidade Alta
 Cuiabá
 Mato Grosso
 Altitude:159.0m



Relatório de Ensaios tipo A - Ensaios Acreditados conforme ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017

Legenda

P/A - Presença ou Ausência L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplíavel

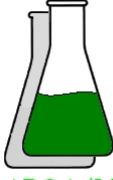

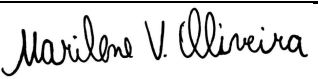
Informações:

- L.Q. - Limite de Quantificação. N.A. - Não aplicável- Os ensaios Microbiológicos: Coliformes totais; Escherichia Coli; Pseudomonas aeruginosa para legislações que requerem resultados qualitativos (Ausência/Presença) quando expressos <1 é equivalente à Ausência.- A incerteza (U) relatada é baseada na incerteza padrão combinada, multiplicada por um fator de abrangência $k=2$, para um nível de confiança de 95%.-A regra de decisão do laboratório Aqualise para expressar os resultados obtidos: a incerteza da medição é informada, entretanto esta não faz parte a declaração e conformidade, ficando a critério do contratante a aplicabilidade das incertezas no cálculo final do resultado expresso no relatório.*HT- Holding time (Tempo de espera): análise realizada fora do holding time do parâmetro, podendo possuir desvios que podem comprometer os resultados, devendo ser avaliado com estas ressalvas.* O valor reportado é estimado pois sua concentração é inferior ao limite de quantificação do método (LQ).*CA - Critério de aceitação: Amostra recebida de forma inapropriada em relação a critérios como temperatura de recebimento (intervalo superior a uma hora após a coleta), alíquota, frasco ou preservante, com processamento autorizado pelo interessado. Esses desvios, podem gerar comprometimento dos resultados, que devem ser avaliados com esta ressalva.Referência metodológica de amostragem: Standard Methods for the Examination of Water & Wastewater 24a ed. 2023 (SMWW) e Guia Nacional de Coleta e Preservação de Amostras, 2023.

Rúbia Fantin da Cruz
 CRQ XVI 16400627

Código de Verificação: 0006000078396012230820202400000

ANEXO
RELATÓRIO COMPLEMENTAR

 LAPOA/MT	LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE ALIMENTOS LTDA Rua Benedita Bernadina Curvo, 82 Bairro Ponte Nova - Várzea Grande - MT CEP 78115-115 Tel: (65) 3685-0807 (65) 3686-2529			01 - LABORATÓRIO		03 - NUM.SOLICITAÇÃO / ANO		
	RELATÓRIO DE ENSAIO			Laboratório de Análise de Alimentos LAPOA / MT		9		
				02 - SERVIÇO DE INSPEÇÃO		04 - NUM. REG. LABORATÓRIO		
						9293/2024		
05 - PRODUTO			06 - MARCA		07 - NUM. DO SIF/ER		08 - NUM. DO CNPJ	
AMOSTRA : 12515.2024 : GARRAFÃO 20 LITROS			KANINDÉ				03949150000134	
09 - ESTABELECIMENTO			10 - ENDEREÇO					
AQUANÁLISE SA			AVENIDA AGRICOLA PAES DE BARROS CIDADE ALTA Cuiabá-MT					
11 - RESPONSÁVEL PELA COLETA						12 - DATA E HORA DA COLHEITA DA AMOSTRA		
ANA PAULA S. DA SILVA						26/09/2024 14:12		
13 - DATA DE FABRICAÇÃO		14 - DATA DE VALIDADE		15 - LOTE	16 - TAMANHO DA PARTIDA		17 - DATA E HORA RECEBIMENTO DA AMOSTRA	
18/09/2024		18/03/2025		42 12:14			26/09/2024 16:00	
18 - LACRE NUM - AMOSTRA				19 - LACRE NUM - CONTRAPROVA LANAGRO / SIF / SERVIÇO		20 - LACRE NUM - CONTRAPROVA EMPRESA		
-				-		-		
21 - PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS)								
ANO	CICLO	AMOSTRA	AM. SUPERVISÃO	HORA INICIO TURNO	TURNO	LINHA	VOLUME DE ABATE/ DIA	
-	-	-	-	-	-	-	-	
22 - TEMPERATURA / CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO								
TEMPERATURA		3.0 °C		RESFRIADO				
23 - ENSAIO(CÓDIGO / DESCRIÇÃO)				24 - RESULTADO		25 - UNIDADE	26 - METODOLOGIA	
M04	Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.			$<1,0 \times 10^0$		UFC/50ml	ISO 14189:2013(E)	
27 - OBSERVAÇÕES								
A coleta, preenchimento da solicitação e envio das amostras é de responsabilidade do cliente. Todos os ensaios são realizados na unidade LAPOA / Várzea Grande - MT. OS RESULTADOS SE REFEREM SOMENTE AOS ITENS ENSAIADOS. SAC-LAPOA: www.lapoa.com.br/#contact REFERENTE A SOLICITAÇÃO DE ANALISE: AUSÊNCIA DE CARIMBO NO CAMPO 23 E AUSÊNCIA DE PREENCHIMENTO NO CAMPO 24.								
28 - DATA INÍCIO DA ANÁLISE			29 - DATA TÉRMINO DA ANÁLISE		30 - DATA DE EMISSÃO			
27/09/2024			29/09/2024		08/10/2024			
31 - ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO R.T.DO LABORATÓRIO								
 MARILENE VICENTE DE OLIVEIRA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRQ-MT 16200427 C.P.F.: 913.603.821-00 Documento assinado eletronicamente em 08/10/2024 13:28								

 LAPOA/MT	LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE ALIMENTOS LTDA Rua Benedita Bernadina Curvo, 82 Bairro Ponte Nova - Várzea Grande - MT CEP 78115-115 Tel: (65) 3685-0807 (65) 3686-2529		01 - LABORATÓRIO		03 - NUM.SOLICITAÇÃO / ANO		
	RELATÓRIO DE ENSAIO		Laboratório de Análise de Alimentos LAPOA / MT		9		
			02 - SERVIÇO DE INSPEÇÃO		04 - NUM. REG. LABORATÓRIO		
05 - PRODUTO		06 - MARCA		07 - NUM. DO SIF/ER		08 - NUM. DO CNPJ	
AMOSTRA : 12515.2024 : GARRAFÃO 20 LITROS		KANINDÉ				03949150000134	
09 - ESTABELECIMENTO		10 - ENDEREÇO					
AQUANÁLISE SA		AVENIDA AGRICOLA PAES DE BARROS CIDADE ALTA Cuiabá-MT					
11 - RESPONSÁVEL PELA COLETA				12 - DATA E HORA DA COLHEITA DA AMOSTRA			
ANA PAULA S. DA SILVA				26/09/2024 14:12			
13 - DATA DE FABRICAÇÃO	14 - DATA DE VALIDADE	15 - LOTE	16 - TAMANHO DA PARTIDA		17 - DATA E HORA RECEBIMENTO DA AMOSTRA		
18/09/2024	18/03/2025	42 12:14			26/09/2024 16:00		
18 - LACRE NUM - AMOSTRA		19 - LACRE NUM - CONTRAPROVA LANAGRO / SIF / SERVIÇO		20 - LACRE NUM - CONTRAPROVA EMPRESA			
-		-		-			
21 - PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS)							
ANO	CICLO	AMOSTRA	AM. SUPERVISÃO	HORA INICIO TURNO	TURNO	LINHA	VOLUME DE ABATE/ DIA
-	-	-	-	-	-	-	-
22 - TEMPERATURA / CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO							
TEMPERATURA	3.0 °C	RESFRIADO					
23 - ENSAIO(CÓDIGO / DESCRIÇÃO)			24 - RESULTADO	25 - UNIDADE	26 - METODOLOGIA		
M09	Enterococcus spp - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.		<1,0X10 ⁹	UFC/250ML	ISO 7899-2/2000		
27 - OBSERVAÇÕES							
PORTARIA DE CREDENCIAMENTO: Portaria num. 16 de 18.03.2016-D.O.U: num. 54, de 21.03.2016, seção 1, pg: 2 A coleta, preenchimento da solicitação e envio das amostras é de responsabilidade do cliente. Todos os ensaios são realizados na unidade LAPOA / Várzea Grande - MT. OS RESULTADOS SE REFEREM SOMENTE AOS ITENS ENSAIADOS. SAC-LAPOA: www.lapoa.com.br/#contact REFERENTE A SOLICITAÇÃO DE ANALISE: AUSÊNCIA DE CARIMBO NO CAMPO 23 E AUSÊNCIA DE PREENCHIMENTO NO CAMPO 24.							
28 - DATA INÍCIO DA ANÁLISE		29 - DATA TÉRMINO DA ANÁLISE		30 - DATA DE EMISSÃO			
27/09/2024		29/09/2024		08/10/2024			
31 - ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO R.T.DO LABORATÓRIO							
 MARILENE VICENTE DE OLIVEIRA RESPONSÁVEL TÉCNICO CRQ-MT 16200427 C.P.F.: 913.603.821-00 Documento assinado eletronicamente em 08/10/2024 13:28							



ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 – ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 7

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

AQUANÁLISE S/S LTDA / AQUANÁLISE

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1409	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA TRATADA; ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO	Bactérias Heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica da membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9215 A e D
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático). P/A (100 mL)	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de poços múltiplos "Quanti-Tray" (substrato enzimático). LQ: 1 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9222 J
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9213 E
ÁGUA BRUTA, ÁGUA RESIDUAL	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9222 J
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de poços múltiplos "Quanti-Tray" (substrato enzimático). LQ: 1 NMP/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA MINERAL; ÁGUA NATURAL	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência (substrato enzimático) em 250 mL.	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B
	Bactérias Heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica da membrana filtrante. LQ 1 UFC/250 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9215 A e D

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 25/06/2024

ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1409	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA MINERAL; ÁGUA NATURAL	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/250 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9222 J
ÁGUA MINERAL	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/250 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9213 E
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Determinação qualitativa pela técnica de substrato enzimático Presença/Ausência em 250 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9213E
GELO	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9222 J
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação pela técnica de Presença/Ausência (substrato enzimático). P/A (100 mL)	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9213 E
	Bactérias Heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica da membrana filtrante. LQ: 1 UFC/100 mL	SMWW, 24ª Edição, Método 9215 A e D
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA RESIDUAL	Determinação de ferro total e dissolvido pelo método colorimétrico com fenantrolina LQ: 0,02 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500-Fe
	Determinação da dureza pelo método titulométrico por EDTA. LQ: 2,0 mg CaCO ₃ /L	SMWW, 24ª Edição, Método 2340 C
	Determinação da Condutividade eletrolítica LQ: 2,17 µS/cm	SMWW, 24ª Edição, Método 2510 B
	Determinação da cor aparente pelo método espectrofotométrico - comprimento de onda único LQ: 3,16 C.U. (mgPt-Co/L / uH)	POP FQ 12.002
	Determinação da cor verdadeira pelo método espectrofotométrico - comprimento de onda único LQ: 3,16 C.U. (mgPt-Co/L / uH)	SMWW, 24ª Edição, Método 2120C
	Determinação de Fluoreto pelo método colorimétrico (SPANDS). LQ: 0,02 mg F ⁻ /L	POP FQ 12.004

ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1409	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
MEIO AMBIENTE	ENSAIOS QUÍMICOS	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA RESIDUAL	Determinação de Turbidez pelo método nefelométrico. LQ:2,22 NTU	SMWW, 24ª Edição, Método 2130B
	Determinação de Nitrato – Métodos do ácido cromotrópico e do ácido fenoldissulfônico. LQ: 0,05 mg NO ₃ /L em N	ABNT NBR 12620: 1992
	Determinação da demanda química de oxigênio pelo método do refluxo fechado seguido de espectrofotometria. (faixa de 0-150 mg/L) LQ: 3,29 mg O ₂ /L	SMWW, 24ª Edição, Método 5220 D
	Determinação da demanda química de oxigênio pelo método do refluxo fechado seguido de espectrofotometria. (faixa de 20-1500mg/L) LQ: 20,52 mg O ₂ /L	SMWW, 24ª Edição, Método 5220 D
	Determinação da Demanda bioquímica de oxigênio através do ensaio em 05 dias (DBO _{5,20}) LQ: 2,41 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 5210 B
	Determinação de Fósforo total pelo método colorimétrico com ácido ascórbico LQ:0,02 mg P/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-P- E
	Determinação de Fósforo Hidrolisável pelo método colorimétrico com ácido ascórbico LQ: 0,03 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-P- E
	Determinação de Fósforo Reativo (Ortofosfato) pelo método colorimétrico com ácido ascórbico LQ:0,01 mg PO ₄ ³⁻ /L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-P- E
	Determinação de Fósforo Orgânico por cálculo LQ:0,02 mg/L	POP FQ 12.010
	Determinação de Fósforo Inorgânico por cálculo LQ:0,02 mg/L	POP FQ 12.010
	Determinação de Nitrogênio amoniacal pelo método colorimétrico com fenato LQ:0,02 N-NH ₃ /L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-NH 3 - F
	Determinação de Manganês total e dissolvido pelo método colorimétrico com persulfato LQ: 0,01mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500 Mn - B
	Determinação de sólidos totais por secagem a 103 °C - 105 °C. LQ: 5,35 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 B

ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1409	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA RESIDUAL	Determinação de sólidos dissolvidos totais por secagem a 180 °C. LQ: 5,35 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 C
	Determinação de sólidos suspensos totais por secagem a 103°C -105 °C. LQ: 5,35 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 D
	Determinação de sólidos fixos e voláteis por ignição a 550 °C. LQ:5,35 mg/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2540 E
	Determinação de sólidos sedimentáveis por volumetria. LQ: 0,1 mL/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2540 F
	Determinação da acidez pelo método titulométrico LQ:1 mg CaCO ₃ /L	SMWW, 24ª Edição, Método 2310B
	Determinação de dióxido de carbono livre pelo método titulométrico (acidez carbônica) LQ: 1 mg/L CO ₂	SMWW, 24ª Edição, Método 4500 CO ₂ C
	Determinação da alcalinidade pelo método titulométrico (alcalinidade total, a carbonatos, a bicarbonatos e hidróxido) LQ:1 mg CaCO ₃ /L	SMWW, 24ª Edição, Método 2320B
	Determinação de cobre total e dissolvido pelo método espectrofotométrico (Bicinconinato) LQ: 0,005 mg/L	POP FQ 12.060
	Determinação de cálcio por titulometria com EDTA LQ: 2 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500-Ca
	Determinação de sódio pelo método fotométrico de emissão de chama LQ:0,5 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500-Na B
	Determinação Potássio pelo método fotométrico de chama LQ: 0,5 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500-K B
	Determinação de magnésio pelo método matemático (diferença entre a dureza total e a concentração de Ca como CaCO ₃) LQ: 0,5 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 3500-Mg
	Determinação de zinco total e dissolvido por espectrometria LQ: 0,05 mg/L	POP FQ 12.035

ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1409	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA RESIDUAL	Determinação de alumínio total e dissolvido por espectrometria, método Aluminon LQ: 0,01 mg/L	POP FQ 12.039
	Determinação de óxido de silício pelo método colorimétrico com molibdosilicato (Sílica) LQ:0,1 mg/L SiO ₂	SMWW, 24ª Edição, Método 4500SiO ₂ C
	Determinação de sulfato pelo método turbidimétrico LQ: 0,1 mg/L SO ₄ ²⁻	SMWW, 24ª Edição, Método 4500SO ₄ ²⁻ E
	Determinação de sulfeto pelo método colorimétrico com azul de metileno LQ: 0,002 mg/L S ²⁻	POP FQ 12.033
	Determinação de Carbono orgânico total LQ: 1 mg/L	POP FQ 12.066
	Determinação de cloreto pelo método titulométrico com nitrato de mercúrio LQ: 1 Cl ⁻ mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500Cl ⁻ C
	Determinação de cloreto de sódio pelo método titulométrico com nitrato de mercúrio LQ: 1 NaCl mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500Cl ⁻ C
	Determinação de nitrito pelo método colorimétrico LQ: 0,1 mg/L NO ₂ ⁻ - N	SMWW, 24ª Edição, Método 4500NO ₂ ⁻ B
	Determinação de Nitrogênio total pelo método do Ácido Cromotrópico LQ: 0,1 mg/L	POP FQ 12.022
	Determinação de Nitrogênio Kjeldahl total por Cálculo LQ: 0,1 mg/L	POP FQ 12.050
	Determinação de Nitrogênio Orgânico total por Cálculo LQ: 0,1 mg/L	POP FQ 12.047
	Determinação de Nitrogênio Inorgânico total por Cálculo LQ: 0,1 mg/L	POP FQ 12.046
	Determinação de óleos e graxas pelo método de extração Soxhlet / Óleos e Graxas Totais LQ: 10 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 5520D
	Determinação de hidrocarbonetos pelo método com sílica gel após a quantificação de óleos e graxas / óleos e graxas minerais (hidrocarbonetos) LQ:10 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 5520 F

ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1409	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA RESIDUAL	Determinação de óleos vegetais e gorduras animais por cálculo de diferença entre óleos e graxas totais e minerais LQ: 10 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 5520D, F
	Determinação de surfactantes aniônicos pelo método colorimétrico para substâncias ativas ao azul de metileno (MBAS) LQ: 0,025 mg/L	POP FQ 12.064
	Determinação de Oxigênio consumido (Matéria orgânica) pelo método do permanganato de potássio LQ: 1 mg OC/L	ABNT NBR10739:1989
	Determinação Espectrofotométrica de Clorofila-a e Feofitina-a LQ: 0,30 µg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 10200 H
	Determinação de dureza de carbonatos (temporária) e não carbonatos (permanente) por cálculo LQ: 2 mg CaCO3/L	SMWW, 23ª Edição, Método 2340-A
	Índice de Qualidade da Água – IQA (por cálculo)	POP AM 14.015
	Índice de Estado Trófico – IET (por cálculo)	POP AM 14.015
	Remoção mínima de DBO (por cálculo)	SMWW, 24ª Edição, Método 5210 B
<u>PRODUTOS QUÍMICOS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA PURIFICADA	Determinação qualitativa de Acidez	Farmacopéia Brasileira 6a ed (2019) - IF032-00
	Determinação qualitativa de Alcalinidade	Farmacopéia Brasileira 6a ed (2019) - IF032-00
	Determinação qualitativa de Substâncias Oxidáveis	Farmacopéia Brasileira 6a ed (2019) - IF032-00
	Determinação de Condutividade eletrolítica Faixa: 1,0 µS/cm - 1000 µS/cm	Farmacopéia Brasileira 6a ed (2019) - IF032-00
	Determinação de Características físicas (Cor, Odor, Limpidez)	Farmacopéia Brasileira 6a ed (2019) - IF032-00
X-X-X-X-X	X-X-X-X-X-X-X	X-X-X-X-X

ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 1409	INSTALAÇÃO DE CLIENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA RESIDUAL	Determinação de pH pelo método eletrométrico. Faixa: 2 a 12	SMWW, 24ª Edição, Método 4500H+ B
	Determinação do potencial de oxi-redução ORP Faixa: -1999 mV a +1999 mV	SMWW, 24ª Edição, Método 2580B
	Determinação da Condutividade eletrolítica. Faixa: 1 µS/cm a 200000 µS/cm	SMWW, 24ª Edição, Método 2510B
	Determinação da Temperatura. Faixa: 5 °C a 70 °C	SMWW, 24ª Edição, Método 2550B
	Determinação de oxigênio dissolvido pelo método com eletrodo de membrana LQ: 0,1 mg O ₂ /L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500O G
	Determinação de Sólidos Dissolvidos Totais (TDS) - Calculado a partir da condutividade e temperatura LQ: 1 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 2510A
	Determinação de Salinidade pelo método da condutividade eletrolítica Faixa: 0,1 ppt a 70 ppt	SMWW, 24ª Edição, Método 2520 B
	Determinação de cloro residual livre e total pelo método colorimétrico (DPD) L.Q: 0,07mg Cl ₂ /L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-Cl - G
	Determinação de cloraminas totais (monocloroamina e dicloroamina) por cálculo LQ: 0,07 mg/L	SMWW, 24ª Edição, Método 4500-Cl G
	Determinação de Aparência (Aspecto; Corantes Artificiais; Materiais Flutuantes, inclusive espumas não naturais; Óleos e Graxas Visíveis; Resíduos e Sólidos Objetáveis; Substâncias que Conferem Gosto e Odor; pelo Método de Observação Visual ou Percepção (Virtualmente Ausente/ Presente).	SMEWW, 24ª Edição, Método 2110 B POP AM 14.001
	Determinação de Transparência pelo Disco de Secchi	POP AM 14.009
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>AMOSTRAGEM</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA RESIDUAL	Amostragem em rios, lagos, represas, reservatórios, sistemas alternativos de abastecimento público, poços freáticos e profundos, nascentes, minas e água doce, estação de tratamento de Águas (ETA), sistema de reservatórios, redes de distribuição, sistema alternativos de abastecimento público, sistemas de tratamento de efluentes (ETE), esgoto e fontes geradoras de efluentes.	SMWW, 24ª. Edição, 9060 A,B,C POP AM 14.001