

Certificado de Reconhecimento

Competence Recognition Certificate

N° 22601

C. Vale Cooperativa Agroindustrial Ensaios Microbiológicos

C. Vale -Biological Testing

Rua XV de Novembro, 1641 - Palotina/PR

O laboratório citado acima está conforme os critérios estabelecidos na the laboratory mentioned above agrees with standards stablished by

NBR ISO/IEC 17025:2017

A lista de serviços para os quais o Laboratório está reconhecido está anexa a este certificado.

The scope of accreditation is presented in the attached appendix

Validade:

Validate:

O não atendimento aos critérios estabelecidos no Apêndice de Responsabilidades torna este certificado sem validade.

The non-compliance with the responsibilities appendix may turn this certificate not valid.

A validade do certificado é até Novembro/2026.

This certificate is valid to November / 2026.

Porto Alegre, 31 de outubro de 2025

João Carlos Guimarães Lerch Secretário Executivo

Associação Rede de Metrologia e Ensaios do Rio Grande do Sul CNPJ 97.130.207/0001-12 | Certificada ISO 9001



CERTIFICADO DE RECONHECIMENTO

List of services attached to certificate of Recognition

N° 22601

	C. Vale Cooperativa Agroindustrial Ensaios Microbiológicos				
N°	Área de Atividade/ Produto	Descrição do Ensaio (Técnica analítica e parâmetro)	Faixa de Operação ou LD e/ou LQ	Norma ou Procedimento	
01		Salmonella spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	Ausência/Presença	ISO 6579-1:2017	
02		Salmonella spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS® UP SPT)	Ausência/Presença	AFNOR Validation BIO 12/32-10/11	
03		Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS® LMO2)	Ausência/Presença	AFNOR Validation BIO 12/11 – 03/04	
04	Alimentos e Bebidas:	Listeria spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS®. LIS)	Ausência/Presença	AFNOR Validation BIO 12/02- 06/94	
05	- Alimentos de origem animal; - Carnes; - Produtos Cárneos; - Alimentos Processados; - Pescado e	Escherichia coli – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™)	LQ:10 UFC/g	AOAC® Official Methods 998.08	
06		Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™)	LQ:10 UFC/g	AOAC® Official Methods 991.14	
07	Produtos da Pesca	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (<i>Petrifilm</i> ™)	LQ:10 UFC/g	AFNOR Validation 3M 01/2-09/89C	
08		Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™: 35°C)	LQ:10 UFC/g	AOAC® Official Methods 990.12	
09		Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™: 30°C)	LQ:10 UFC/g	AFNOR Validation 3M 01/01 – 09/89	



CERTIFICADO DE RECONHECIMENTO

List of services attached to certificate of Recognition

N° 22601

	C. Vale Cooperativa Agroindustrial Ensaios Microbiológicos				
N°	Área de Atividade/ Produto	Descrição do Ensaio (Técnica analítica e parâmetro)	Faixa de Operação ou LD e/ou LQ	Norma ou Procedimento	
10		Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™: 37°C)	LQ:10 UFC/g	AFNOR Validation 3M 01/09- 04/03A	
11		Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™: 35°C)	LQ:10 UFC/g	AOAC® Official Methods 2003.11	
12	Alimentee	Clostridios sulfito redutores – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	LQ:10 UFC/g	ISO 15213-1:2023	
13	Alimentos e Bebidas: - Alimentos de origem animal; - Carnes;	Clostridios perfringens- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	LQ:10 UFC/g	ISO 15213-2:2023	
14	- Produtos Cárneos; - Alimentos Processados;	Bacillus cereus – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície	LQ:10 UFC/g	ABNT NBR ISO 7932:2016	
15	- Pescado e Produtos da Pesca	Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (<i>Petrifilm</i> ™)	LQ:10 UFC/g	AOAC® Official Methods OMA 997.02	
16		Salmonella spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (PCR – Real Time)	Ausência/Presença	AFNOR Validation BRD 07/06-07/04	
17		Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (PCR – Real Time)	Ausência/Presença	AFNOR Validation BRD 07/10-04/05	
18		Listeria spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (PCR – Real Time)	Ausência/Presença	AFNOR Validation BRD 07/13 - 05/07	



CERTIFICADO DE RECONHECIMENTO

List of services attached to certificate of Recognition

N° 22601

	C. Vale Cooperativa Agroindustrial Ensaios Microbiológicos				
N°	Área de Atividade/ Produto	Descrição do Ensaio (Técnica analítica e parâmetro)	Faixa de Operação ou LD e/ou LQ	Norma ou Procedimento	
19	1 Todato	Escherichia coli O157: H7- Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (PCR – Real Time)	Ausência/Presença	AFNOR Validation BRD 07/15-06/08	
20		Salmonella spp Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (MDS)	Ausência/Presença	AFNOR Validation 3M 01/16-11/16	
21		Listeria monocytogenes e Listeria spp Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	Ausência/Presença	ISO 11290 - 1:2017	
22	Alimentos e Bebidas: - Alimentos de	Listeria spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (MDS)	Ausência/Presença	AFNOR Validation 3M 01/14 – 05/16	
23	origem animal; - Carnes; - Produtos Cárneos;	Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (MDS)	Ausência/Presença	AFNOR Validation 3M 01/15 -09/16	
24	- Alimentos Processados; - Pescado e Produtos da Pesca	Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaerobias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ Rapid)	LQ: 10 UFC/g	AOAC® Official Methods OMA 2015.13	
25		Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ Rapid)	LQ: 10 UFC/g	AFNOR Validation 3M 01/13-07/14	
26		Sorotipificação e caracterização antigênica para <i>Salmonella</i> (Check & Trace)	-	AOAC® Official Methods PT 121001	
27		Pseudomonas spp Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície	LQ: 10 UFC/g LQ: 1 UFC/mL	ISO 13720:2010	



CERTIFICADO DE RECONHECIMENTO

List of services attached to certificate of Recognition

N° 22601

	C. Vale Cooperativa Agroindustrial Ensaios Microbiológicos				
N°	Área de Atividade/ Produto	Descrição do Ensaio (Técnica analítica e parâmetro)	Faixa de Operação ou LD e/ou LQ	Norma ou Procedimento	
28		Detecção de Salmonella spp. e diferenciação de Salmonella Enteretidis e Salmonella Typhimurium pela técnica de PCR- Real Time	Ausência/Presença	NordVal nº 055	
29	Alimentos e Bebidas:	Listeria monocytogenes e Listeria spp Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície	LQ: 10 UFC/g	ABNT NBR ISO 11290- 2:2020	
30	- Alimentos de origem animal; - Carnes; - Produtos	Bacillus cereus – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	LQ:10 UFC/g	AFNOR Validation BKR 23/06 – 02/10	
31	Cárneos; - Alimentos Processados; - Pescado e - Produtos da Pesca	Listeria spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência <i>(MDS)</i>	Ausência/Presença	AOAC® Official Methods (OMA) 2016.07	
32		Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (<i>MDS</i>)	Ausência/Presença	AOAC® Official Methods (OMA) 2016.08	
33		Enterotoxina Estafilocócica - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS® SET2)	Ausência/Presença	AOAC® Official Methods 2007.06	
34	Alimentos e Bebidas: Superfícies - Swab de equipamentos; - Amostras ambientais	Listeria spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS® LIS)	Ausência/Presença	AFNOR Validation BIO 12/02- 06/94	
35		Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS® LMO2)	Ausência/Presença	AFNOR Validation BIO 12/11 – 03/04	
36		Salmonella spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (VIDAS® UP SPT)	Ausência/Presença	AFNOR Validation BIO 12/32-10/11	



CERTIFICADO DE RECONHECIMENTO

List of services attached to certificate of Recognition

N° 22601

	C. Vale Cooperativa Agroindustrial Ensaios Microbiológicos				
N°	Área de Atividade/ Produto	Descrição do Ensaio (Técnica analítica e parâmetro)	Faixa de Operação ou LD e/ou LQ	Norma ou Procedimento	
37		Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™: 30°C)	LQ:10 UFC/cm ² LQ:1 UFC/cm ²	AFNOR Validation 3M 01/01 – 09/89	
38		Salmonella spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (PCR – Real Time)	Ausência/Presença	AFNOR Validation BRD 07/06-07/04	
39		Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (PCR – Real Time)	Ausência/Presença	AFNOR Validation BRD 07/10-04/05	
40	Alimentos e Bebidas:	Listeria spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (PCR – Real Time)	Ausência/Presença	AFNOR Validation BRD 07/13 - 05/07	
41	Superfícies - Swab de equipamentos; - Amostras	Salmonella spp Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (MDS)	Ausência/Presença	AFNOR Validation 3M 01/16-11/16	
42	ambientais	Listeria monocytogenes e Listeria spp Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	Ausência/Presença	ISO 11290 - 1:2017	
43		Listeria spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (MDS)	Ausência/Presença	AFNOR Validation 3M 01/14 – 05/16	
44		Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência (MDS)	Ausência/Presença	AFNOR Validation 3M 01/15 -09/16	
45		Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaerobias Facultativas - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ Rapid)	LQ: 10 UFC/cm² LQ:1 UFC/cm²	AOAC® Official Methods OMA 2015.13	



CERTIFICADO DE RECONHECIMENTO

List of services attached to certificate of Recognition

N° 22601

	C. Vale Cooperativa Agroindustrial Ensaios Microbiológicos				
N°	Área de Atividade/ Produto	Descrição do Ensaio (Técnica analítica e parâmetro)	Faixa de Operação ou LD e/ou LQ	Norma ou Procedimento	
46		Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™ Rapid)	LQ: 10 UFC/cm ² LQ:1 UFC/cm ²	AFNOR Validation 3M 01/13-07/14	
47		Sorotipificação e caracterização antigênica para Salmonella (Check & Trace)	-	AOAC® Official Methods PT 121001	
48	Alimontos	Pseudomonas spp Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície	LQ: 10 UFC/cm ² LQ: 1 UFC/mL	ISO 13720:2010	
49	Alimentos e Bebidas: Superfícies - Swab de equipamentos; - Amostras ambientais	Detecção de Salmonella spp. e diferenciação de Salmonella Enteretidis e Salmonella Typhimurium pela técnica de PCR- Real Time	Ausência/Presença	NordVal nº 055	
50		Listeria monocytogenes e Listeria spp Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície	LQ: 10 UFC/cm ²	ABNT NBR ISO 11290-2:2020	
51		Bactérias Totais - Determinação de contagem pela técnica de plaqueamento	LQ: 1 UFC/placa	ISO 4833-1:2013	
52		Bolores e Leveduras - Determinação de contagem pela técnica de plaqueamento	LQ: 1 UFC/placa	APHA - Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 3. 5ª ed. 2015	
53	Alimentos e Bebidas: - Alimentos de origem animal; - Carnes; - Produtos Cárneos; - Alimentos Processados; - Pescado e Produtos da Pesca	Enterobacteriaceae – Determinação Quantitativa Pela Técnica De Contagem Em Profundidade	LQ:10 UFC/g	ISO 21528-2:2017	



CERTIFICADO DE RECONHECIMENTO

List of services attached to certificate of Recognition

N° 22601

	C. Vale Cooperativa Agroindustrial Ensaios Microbiológicos				
N°	Área de Atividade/ Produto	Descrição do Ensaio (Técnica analítica e parâmetro)	Faixa de Operação ou LD e/ou LQ	Norma ou Procedimento	
54	Alimentos e Bebidas: - Alimentos de origem animal; - Carnes; - Produtos Cárneos; - Alimentos Processados; - Pescado e Produtos da Pesca	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™)	LQ:10 UFC/g	AFNOR Validation 3M 01/06-09/97	
55		Enterobacteriaceae – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	LQ:10 UFC/cm ² LQ:1 UFC/cm ²	ISO 21528-2:2017	
56	Alimentos e Bebidas: Superfícies - Swab de	Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™)	LQ:10 UFC/cm ² LQ:1 UFC/cm ²	AFNOR Validation 3M 01/06-09/97	
57	equipamentos; - Amostras ambiental	Salmonella spp. – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	Ausência/Presença	ISO 6579-1:2017	
58		Staphylococcus aureus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™: 35°C)	LQ:10 UFC/cm ² LQ:1 UFC/cm ²	AOAC® Official Methods 2003.11	
59	Alimentos e Bebidas: Superfícies - Swab de	Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade (Petrifilm™: 37°C)	LQ:10 UFC/cm ² LQ:1 UFC/cm ²	AFNOR Validation 3M01/09- 04/03A	
60	equipamentos; - Amostras ambiental	Escherichia coli – Determinação quantitativa pelatécnica de contagem em profundidade (Petrifilm™)	LQ:10 UFC/cm ² LQ:1 UFC/cm ²	AOAC® Official Methods 998.08	



CERTIFICADO DE RECONHECIMENTO

List of services attached to certificate of Recognition

N° 22601

	C. Vale Cooperativa Agroindustrial Ensaios Microbiológicos				
N°	Área de Atividade/ Produto	Descrição do Ensaio (Técnica analítica e parâmetro)	Faixa de Operação ou LD e/ou LQ	Norma ou Procedimento	
61	Alimentos e Bebidas: Superfícies - Swab de equipamentos; - Amostras ambiental	Coliformes Totais – Determinação quantitativa pelatécnica de contagem em profundidade. (Petrifilm™)	LQ:10 UFC/cm² LQ:1 UFC/cm²	AOAC® Official Methods 991.14	
62	Alimentos e Bebidas: - Alimentos de origem animal; - Carnes; - Produtos Cárneos; - Alimentos Processados; - Pescado e Produtos da Pesca	Sorotipificação e caracterização antigênica para Salmonella (Check & Trace 2.0)		AOAC [®] Research Institute 072301 – Check & Trace Salmonella	
63	Alimentos e Bebidas: Superfícies - Swab de equipamentos; - Amostras ambientais	Sorotipificação e caracterização antigênica para Salmonella (Check &Trace 2.0)	-	AOAC [®] Research Institute 072301 – Check & Trace Salmonella	

LQ = Limite de Quantificação	

Porto Alegre, 31 de outubro de 2025

João Carlos Guimarães Lerch Secretário Executivo



APÊNDICE DE RESPONSABILIDADES

Responsibilities Appendix

Do Laboratório Reconhecido:

Of the Accredited Laboratory:

- * Manter a Rede Metrológica RS informada a respeito da participação do laboratório em programas de comparações interlaboratoriais, incluindo o desempenho do laboratório em tais programas.

 To keep Rede Metrológica RS informed about the participation and performance of the laboratory in proficiency testing schemes.
- * Manter o cadastro do laboratório na Rede Metrológica RS atualizado. To keep the laboratory's file updated.
- * Responsabilizar-se, de forma exclusiva, pelos laudos, relatórios e/ou certificados emitidos. *To be responsible for the certificates/reports issued by the laboratory.*
- * Manter as condições técnicas do Laboratório verificadas durante a visita de avaliação.

 To keep its technical conditions verified during the assessment carried out by Rede Metrológica RS.
- * Atender os requisitos exigidos no documento RM 33 Procedimento para divulgação do Reconhecimento à Rede Metrológica RS, e demais documentos da Rede Metrológica RS. To comply with the requirements of document RM 33 – Procedure for the Reporting of Accreditation, and other documents issued by Rede Metrológica RS.
- * Informar a Rede sobre alterações que tiverem grande impacto no sistema da qualidade do laboratório, incluindo equipamentos, instalações e/ou recursos humanos qualificados. To inform Rede Metrológica RS all significative changes in its quality system, including equipment, accommodation and its qualified people.
- * Receber as visitas periódicas de avaliação da Rede Metrológica RS. To receive assessments carried out periodically by Rede Metrológica RS.
- * Atender às ações corretivas registradas nos Relatórios de Avaliação, nos prazos estabelecidos. To implement all the corrective actions registered in Assessment Reports, in the completion date established.
- * Disponibilizar o Bônus Metrologia apenas nos serviços para os quais o laboratório está reconhecido pela Rede Metrológica RS, cumprindo com o Manual Operacional para o uso do Bônus.

 To offer the "Bônus Metrologia" only for accredited services, complying with the Operational Manual for the utilization of the "Bônus Metrologia".
- * Receber os auditores da Rede Metrológica e do Sebrae para eventuais auditorias no uso do Bônus Metrologia por parte do laboratório, disponibilizando-os as informações e documentos necessários. To receive Rede Metrológica RS and SEBRAE auditors for the "Bônus Metrologia" utilization audit.

Da Rede Metrológica RS:

Of Rede Metrológica RS:

- Realizar as avaliações periódicas para manutenção do reconhecimento da competência do laboratório.
 - To carry out periodical assessments for keeping the accreditation of the laboratory.
- Manter o laboratório informado sobre alterações em documentos controlados, dos quais o laboratório é destinatário de cópia;
 - To keep the laboratory informed about changes occurred in accreditation criterion documentation.
- * Emitir novo certificado de reconhecimento sempre que houver alteração na lista de serviços.

To issue a new accreditation certificate whenever there are changes in the scope of accreditation.