

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN****LIST OF ACCREDITED TESTS**

*(Kèm theo quyết định số: 100.2020/QĐ - VPCNCL ngày 04 tháng 03 năm 2021 của giám đốc Văn phòng Công nhận Chất lượng)*

Tên phòng thí nghiệm: **Phòng kiểm soát chất lượng**  
*Laboratory: **Quality Control Department***

Cơ quan chủ quản: **Công ty Cổ phần Thực phẩm dinh dưỡng Nutifood Bình Dương**  
*Organization: **Binh Duong Nutifood Nutrition Food Joint Stock Company***

Lĩnh vực thử nghiệm: **Hoá, Sinh**  
*Field of testing: **Chemical, Biological***

Người quản lý / *Laboratory manager:* **Trương Duy Tâm**

Người có thẩm quyền ký / *Approved signatory:*

TT	Họ và tên / <i>Name</i>	Phạm vi được ký / <i>Scope</i>
1.	<b>Trương Duy Tâm</b>	Các phép thử được công nhận / <i>Accredited tests</i>
2.	<b>Đỗ Thị Hoan</b>	Các phép thử Hoá được công nhận / <i>Accredited Chemical tests</i>
3.	<b>Hà Thị Lâm</b>	
4.	<b>Lê Anh Nhi</b>	Các phép thử Sinh được công nhận / <i>Accredited Biological tests</i>
5.	<b>Vũ Thị Thanh Trang</b>	

Số hiệu / *Code:* **VILAS 1354**

Hiệu lực công nhận / *Period of Validation:* **04/03/2024**

Địa chỉ / *Address:*

**Lô E3-E4, Khu Công nghiệp Mỹ Phước I, phường Mỹ Phước, thị xã Bến Cát, tỉnh Bình Dương**  
***E3-D4 Lot, My Phuoc Industrial Zone, My Phuoc Ward, Ben Cat Town, Binh Duong Province***

Địa điểm / *Location:*

**Lô E3-E4, Khu Công nghiệp Mỹ Phước I, phường Mỹ Phước, thị xã Bến Cát, tỉnh Bình Dương**  
***E3-D4 Lot, My Phuoc Industrial Zone, My Phuoc Ward, Ben Cat Town, Binh Duong Province***

Điện thoại / *Tel:* **038 339 8730**

E-mail: **nutifood@nutifood.com.vn**

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN***LIST OF ACCREDITED TESTS***VILAS 1354****Lĩnh vực thử nghiệm: Hoá***Field of testing: Chemical*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i></b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i></b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i></b>	<b>Phương pháp thử/ <i>Test method</i></b>
1.	<b>Sữa bột và Sản phẩm sữa bột <i>Milk powder and Milk powder products</i></b>	<b>Xác định hàm lượng Protein <i>Determination of Protein content</i></b>		TCVN 8099-1:2015 (ISO 8968-1:2014)
2.	<b>Sữa và sản phẩm sữa dạng lỏng <i>Milk and liquid milk products</i></b>		0.031 g/100g	TCVN 8099-1:2015 (ISO 8968-1:2014)
3.	<b>Sữa bột và sản phẩm sữa bột <i>Milk powder and Milk powder products</i></b>	<b>Xác định hàm lượng chất béo <i>Determination of fat content</i></b>		PLW002E:2020 (Funker Gerber)
4.	<b>Sữa và sản phẩm sữa dạng lỏng <i>Milk and liquid milk products</i></b>			PLW002E:2020 (Funker Gerber)
5.	<b>Dầu mỡ động vật và thực vật <i>Animal and vegetable fats and oils</i></b>	<b>Xác định trị số peroxit <i>Determination of peroxide value</i></b>		TCVN 6121:2010 (ISO 3960:2007)
6.	<b>Dầu mỡ động vật và thực vật <i>Animal and vegetable fats and oils</i></b>	<b>Xác định độ axit <i>Determination of acid value</i></b>		TCVN 6127:2010 (ISO 660:2009)

Chú thích/ *Note:*PLW002E...: phương pháp do phòng thí nghiệm xây dựng/ *Laboratory developed method*

Funker Gerber: Manufacture' method

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 1354**

**Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh**

*Field of testing: Biological*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ Materials or product tested</b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ The name of specific tests</b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limit of quantitation (if any)/range of measurement</b>	<b>Phương pháp thử/ Test method</b>
1.	<b>Sữa bột, Sữa chua, Sữa dạng lỏng Milk powder, Yoghurt, Liquid Milk</b>	Định lượng vi sinh vật Đếm khuẩn lạc ở 30 °C bằng kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of microorganisms Colony-count at 30 °C by the pour plate technique</i>	10 CFU/g 1 CFU/mL	TCVN 4884 - 1 : 2015 (ISO 4833 - 1 : 2013)
2.		Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Enterobacteriaceae Colony count technique</i>	10 CFU/g 1 CFU/mL	TCVN 5518 - 2 : 2007 (ISO 21528 - 2 : 2004)
3.	<b>Sữa bột, Sữa chua Milk powder, Yoghurt</b>	Định lượng Staphylococci có phản ứng dương tính với coagulase ( <i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác). Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of coagulase-positive Staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) Colony count technique</i>	10 CFU/g	TCVN 4830 - 1 : 2005 (ISO 6888 - 1 : 1999)
4.		Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95 <i>Enumeration of yeasts and moulds Colony count technique in products with water activity greater than 0,95</i>	10 CFU/g	TCVN 8275 - 2 : 2010 (ISO 21527 - 2 : 2008)
5.	<b>Sữa bột Milk powder</b>	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C. <i>Enumeration of presumptive Bacillus cereus. Colony count technique at 30°C</i>	10 CFU/g	TCVN 4992 : 2005 (ISO 7932 : 2004)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 1354**

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
6.	<p align="center"><b>Sữa bột</b> <i>Milk powder</i></p>	Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính $\beta$ -Glucuronidaza Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng 5-Bromo-4-Cl-3-indolyl $\beta$ -D-Glucuronid <i>Enumeration of <math>\beta</math>-Glucuronidase-positive Escherichia coli</i> <i>Colony-count technique at 44°C using 5-Bromo-4-Chloro-3-indolyl <math>\beta</math>-D-Glucuronide</i>	10 CFU/g	TCVN 7924 - 2 : 2008 (ISO 16649 - 2 : 2001)
7.		Định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Coliforms</i> <i>Colony count technique</i>	10 CFU/g	TCVN 6848 : 2007 (ISO 4832 : 2007)