



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN
LIST OF ACCREDITED TESTS

*(Kèm theo quyết định số: 37.2022/QĐ - VPCNCL ngày 19 tháng 01 năm 2022
của Giám đốc Văn phòng Công nhận Chất lượng)*

Tên phòng thí nghiệm: **Phòng phân tích nông sản thực phẩm**
Laboratory: Agriculture & Food Laboratory

Cơ quan chủ quản: **Công ty TNHH Bureau Veritas Việt Nam**
Organization: Bureau Veritas Vietnam

Lĩnh vực thử nghiệm: **Sinh**
Field of testing: Biological

Người quản lý: **Hoàng Anh Thơ**
Laboratory manager: Hoang Anh Tho

Người có thẩm quyền ký:
Approved signatory:

TT	Họ và tên/ Name	Phạm vi được ký/ Scope
1.	Hoàng Anh Thơ	Các báo cáo thử nghiệm/ <i>All test reports</i>
2.	Tạ Thị Thùy Liên	Các báo cáo thử nghiệm/ <i>All test reports</i>
3.	Trần Quang Thảo Vy	Các báo cáo thử nghiệm gạo/ <i>Rice test reports</i>

Số hiệu/ Code: **VILAS 392**

Hiệu lực công nhận/ *Period of Validation:* **19/01/2025**

Địa chỉ/ *Address:*

29/17 đường số 4, khu phố 7, phường An Khánh, thành phố Thủ Đức, thành phố Hồ Chí Minh

Địa điểm/ *Location:*

29/17 đường số 4, khu phố 7, phường An Khánh, thành phố Thủ Đức, thành phố Hồ Chí Minh

Điện thoại/ *Tel:* **028 37402109**

Fax:

E-mail: **anh-tho.hoang@bureauveritas.com**

Website: **www.bureauveritas.com**

Lab.itd@vn.bureauveritas.com

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TEST

VILAS 392

Lĩnh vực thử nghiệm:

Sinh

Field of testing:

Biological

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>
1.	Gạo <i>Rice</i>	Xác định độ ẩm <i>Determination of moisture content</i>		ISO 712:2009
2.	Gạo trắng <i>Milled rice</i>	Đánh giá cảm quan (màu, mùi) <i>Sensory valuation (colour, smell)</i>		TCVN 11888: 2017
3.		Xác định tạp chất <i>Determination of foreign matter</i>		
4.		Xác định thóc lẫn/côn trùng <i>Determination of paddy/insect</i>		
5.		Xác định mức xát <i>Determination of milling degree</i>		
6.		Xác định tấm/ tấm lớn/ tấm trung bình/ tấm nhỏ/ tấm mảnh <i>Determination of broken/ big broken/ medium broken/ small broken/ chip</i>		
7.		Xác định hạt nguyên <i>Determination of whole kernel</i>		
8.		Xác định kích thước hạt <i>Determination of grain size</i>		
9.		Xác định hạt vàng <i>Determination of yellow kernel</i>		
10.		Xác định hạt bạc phần <i>Determination of chalky kernel</i>		
11.		Xác định hạt đỏ và sọc đỏ <i>Determination of red & red streaked kernel</i>		
12.		Xác định hạt xay xát dôi <i>Determination of undermilled kernel</i>		
13.		Xác định hạt hư hỏng <i>Determination of damaged kernel</i>		
14.		Xác định hạt xanh non <i>Determination of immature kernel</i>		
15.		Xác định hạt nếp <i>Determination of glutinous kernel</i>		

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TEST

VILAS 392

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>	
16.	Gạo thơm <i>Aromatic rice</i>	Đánh giá cảm quan (màu, mùi) <i>Sensory valuation (colour, smell)</i>		TCVN 11889: 2017	
17.		Xác định tạp chất <i>Determination of foreign matter</i>			
18.		Xác định thóc lẫn/côn trùng <i>Determination of paddy/insect</i>			
19.		Xác định mức xát <i>Determination of milling degree</i>		TCVN 11889:2017	
20.		Xác định tấm/ tấm lớn/ tấm trung bình/ tấm nhỏ/ tấm mảnh <i>Determination of broken/ big broken/ medium broken/ small broken/ chip</i>			
21.		Xác định hạt nguyên <i>Determination of whole kernel</i>			
22.		Xác định kích thước hạt <i>Determination of grain size</i>			
23.		Xác định hạt vàng <i>Determination of yellow kernel</i>			
24.		Xác định hạt bạc phần <i>Determination of chalky kernel</i>			
25.		Xác định hạt đỏ và sọc đỏ <i>Determination of red & red streaked kernel</i>			
26.		Xác định hạt xay xát dôi <i>Determination of undermilled kernel</i>			
27.		Xác định hạt hư hỏng <i>Determination of damaged kernel</i>			
28.		Xác định hạt xanh non <i>Determination of immature kernel</i>			
29.		Xác định hạt nếp <i>Determination of glutinous kernel</i>			
30.		Xác định gạo lẫn loại (Độ lẫn) Phương pháp nấu <i>Determination of admixture of other varieties (Purity)</i> <i>Cooking test</i>			BE 2545:2002
31.		Xác định gạo lẫn loại (Độ lẫn) Phương pháp hóa <i>Determination of admixture of other varieties (Purity)</i> <i>Alkali test</i>			TAS 4000:2003

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TEST

VILAS 392

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>
32.	Hạt điều nhân <i>Cashew nut</i>	Xác định độ ẩm <i>Determination of moisture</i>		ISO 665:2020
33.		Xác định số hạt nguyên trên 1 pound <i>Determination of Count per pound</i>		
34.		Xác định nhân vỡ <i>Determination of Breakage</i>		
35.		Xác định số hạt dưới cấp kích cỡ liền kề <i>Determination of Next lower size grade</i>		
36.		Xác định khối lượng lọt sàng 4.75mm; USA No. ¼, 7, 8, 12, 16 <i>Determination of Retained on sieve 4.75mm; USA No. ¼, 7, 8, 12, 16</i>		
37.		Xác định hạt hư hỏng do sâu <i>Determination of insect damage</i>		
38.		Xác định hạt bị sâu khoét <i>Determination of rodent damage</i>		
39.		Xác định hạt bị chim ăn <i>Determination of bird damage</i>		
40.		Xác định hạt mục ruỗng <i>Determination of decay</i>		
41.		Xác định hạt mốc <i>Determination of visible mold</i>		AFI 2016
42.		Xác định hạt ôi <i>Determination of rancidity</i>		
43.		Xác định hạt dính dơ <i>Determination of adhering matter</i>		
44.		Xác định tạp chất <i>Determination of foreign matter</i>		
45.		Xác định hạt loại 2 <i>Determination of second quality scorched</i>		
46.		Xác định hạt loại 3 <i>Determination of third quality special scorched</i>		
47.		Xác định mảnh nám nhạt <i>Determination of lightly blemished pieces</i>		
48.		Xác định hạt nguyên nám nhạt <i>Determination of lightly blemished wholes</i>		
49.		Xác định hạt nguyên nám <i>Determination of blemished wholes</i>		

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TEST

VILAS 392

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>	
50.	Hạt điều nhân <i>Cashew nut</i>	Xác định hạt phế phẩm <i>Determination of dessert</i>		AFI 2016	
51.		Xác định hạt có vết cắt <i>Determination of superficial damage/ Scrapes</i>			
52.		Xác định hạt có vỏ lụa <i>Determination of Adhering testa</i>			
53.		Xác định hạt có đốm đen <i>Determination of black speckled kernels</i>			
54.		Xác định Mùi <i>Determination of Smell</i>			IT LA HD 19-03
55.		Xác định Vị <i>Determination of Taste</i>			AFI 2016
56.		Xác định hạt đốm sau chiên <i>Determination of Spotted</i>		AFI 2016	
57.		Xác định hạt cháy sém/ không đều màu sau chiên <i>Determination of scorched tips/ color variation</i>			
58.		Xác định hạt cháy sém đậm sau chiên <i>Determination of Deeply scorched tips</i>			
59.		Xác định hạt tối màu sau chiên <i>Determination of dark roast</i>			
60.		Xác định hạt đậm màu sau chiên <i>Determination of deep roast</i>			
61.		Xác định hạt có vết cắt sau chiên <i>Determination of scrapes</i>			
62.		Đánh giá cảm quan cho hạt điều sau chiên (Màu, cấu trúc, vị) <i>Sensory valuation (Colour, texture, taste)</i>			IT LA HD 19-03

Chú thích/Note:

- TAS: Thai Agricultural Standard
- BE: Rules and Methodologies of Commodities and Thai Hom Mali Rice Standards Inspection
- AFI: Association of Food Industries
- IT LA HD 19-03: phương pháp thử do phòng thí nghiệm xây dựng/ *Laboratory's developed method*