



## DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

### LIST OF ACCREDITED TESTS

(Kèm theo quyết định số: /QĐ - VPCNCL ngày tháng năm 2024  
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: **Hồ Ngọc Yên Phi**

Laboratory manager: **Ho Ngoc Yen Phi**

Số hiệu/ Code: **VILAS 392**

Hiệu lực công nhận/ **từ ngày / /2024 đến ngày 19/01/2025**  
Period of Validation:

Địa chỉ/ Address: **Số 36-38 Nguyễn Văn Trỗi, Phường 15, Quận Phú Nhuận, TP.Hồ Chí Minh**

Địa điểm/Location: **Số 210 Vũ Tông Phan, Phường An Phú, TP. Thủ Đức, TP Hồ Chí Minh**

Điện thoại/ Tel: **028 6686 5494**

E-mail: **yen-phi.ho@bureauveritas.com**

Website: **www.bureauveritas.com**

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 392**

**Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh**

*Field of Testing: Biological*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
1.	<b>Gạo</b> <i>Rice</i>	Xác định độ ẩm <i>Determination of moisture content</i>		ISO 712:2009
2.	<b>Gạo trắng</b> <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 &amp; 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>		
16.		<b>Gạo thơm</b> <i>Aromatic rice</i>	Đánh giá cảm quan (màu, mùi) <i>Sensory valuation (colour, smell)</i>	
17.	Xác định tạp chất <i>Determination of foreign matter</i>			
18.	Xác định thóc lẫn/côn trùng <i>Determination of paddy/insect</i>			

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 392**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>	
19.	<b>Gạo thơm</b> <i>Aromatic rice</i>	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 &amp; 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
32.		Xác định độ ẩm <i>Determination of moisture</i>			ISO 665:2020
33.	<b>Hạt điều nhân</b> <i>Cashew nut</i>	Xác định số hạt nguyên trên 1 pound <i>Determination of Count per pound</i>		AFI 2016	
34.		Xác định nhân vỡ <i>Determination of Breakage</i>			

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 392**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
35.	<b>Hạt điều nhân</b> <i>Cashew nut</i>	Xác định số hạt dưới cấp kích cỡ liền kề <i>Determination of Next lower size grade</i>		AFI 2016
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>		
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>		
50.	Xác định hạt phế phẩm <i>Determination of dessert</i>			
51.	Xác định hạt có vết cắt <i>Determination of superficial damage/ Scrapes</i>			

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**  
**LIST OF ACCREDITED TESTS**  
**VILAS 392**

TT	Tên sản phẩm, vật liệu thử <i>Materials or products tested</i>	Tên phương pháp 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 methods</i>
52.	<b>Hạt điều nhân</b> <i>Cashew nut</i>	Xác định hạt có vỏ lụa <i>Determination of Adhering testa</i>		AFI 2016
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>		
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>		

**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*

Trường hợp Phòng phân tích nông sản thực phẩm cung cấp dịch vụ thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hoá thì Phòng phân tích nông sản thực phẩm phải đăng ký hoạt động và được cấp giấy chứng nhận đăng ký hoạt động theo quy định của pháp luật trước khi cung cấp dịch vụ này/ *It is mandatory for the Agriculture & Food Laboratory that provides product quality testing services must register their activities and be granted a certificate of registration according to the law before providing the service.*