



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

(Kèm theo quyết định số: 930.2022/QĐ - VPCNCL ngày 09 tháng 12 năm 2022 của giám đốc Văn phòng Công nhận Chất lượng)

Tên phòng thí nghiệm: **Phòng Thí Nghiệm Công Ty Cổ Phần Gia Vị Việt Nam**

Laboratory: **Laboratory of Vietspices Corporation**

Cơ quan chủ quản: **Công Ty Cổ Phần Gia Vị Việt Nam**

Organization: **Vietspices Corporation**

Lĩnh vực thử nghiệm: **Hoá, Sinh**

Field of testing: **Chemical, Biological**

Người quản lý/ Laboratory management: **Nguyễn Thị Hằng**

Người có thẩm quyền ký/ Approved signatory:

TT	Họ và tên/ Name	Phạm vi được ký/ Scope
1.	Nguyễn Thị Hằng	Các phép thử được công nhận/ Accredited tests
2.	Nguyễn Duy Tâm	Các phép thử hoá được công nhận/ Chemical accredited test
3.	Hồ Thị Phương Thắm	Các phép thử sinh được công nhận/ Biological accredited tests

Số hiệu/ Code: **VILAS 559**

Hiệu lực công nhận/ Period of Validation: **09/08/2024**

Địa chỉ/ Address: **Khu Phố 5, Phường Mỹ Phước, Thị Xã Bến Cát, Tỉnh Bình Dương**

Địa điểm/Location: **Khu Phố 5, Phường Mỹ Phước, Thị Xã Bến Cát, Tỉnh Bình Dương**

Điện thoại/ Tel: **+84 (274)3558791**

Fax: **+84 (274) 3558792**

E-mail: **lab@vietnamspace.com**

Website: **www.vietnamspace.com**

office@vietnamspace.com

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN
LIST OF ACCREDITED TESTS
VILAS 559

Lĩnh vực thử nghiệm: Hoá
Field of testing: Chemical

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.	Gia Vị (Tiêu, Nghệ, Quế, ...) <i>Spices (Peppers, Turmeric, Cassia...)</i>	Xác định hàm lượng Tinh dầu bay hơi Phương pháp chung cất bằng nước. <i>Determination of volatile oil content. Hydrodistillation method</i>	(0.2~13.2) mL/100g	ISO 6571: 2008
2.		Xác định hàm lượng độ ẩm. Phương pháp chung cất lôi cuốn. <i>Determination of moisture content. Entrainment method</i>	(1~22.5) %	ISO 939: 2021
3.	Tiêu <i>Peppers</i>	Xác định hàm lượng piperine. Phương pháp đo quang phổ. <i>Determination of piperine content. Spectrophotometric method.</i>	(0.5~31.3) %	ISO 5564: 1982

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN
LIST OF ACCREDITED TESTS
VILAS 559

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.	Gia Vị (Tiêu, nghệ, Quế,...), Cà phê, Cơm dừa sấy khô, gạo. <i>Spices (Peppers, Turmeric, Cassia...), Coffee, Desiccated coconut, Rice</i>	Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β -glucuronidase. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng 5-bromo-4-chloro-3-indolyl β -D-glucuronide. <i>Enumeration of β-glucuronidase-positive Escherichia coli.</i> <i>Colony count technique at 44°C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl β-D-glucuronide.</i>	10 CFU /g	ISO 16649-2:2001
2.		Định lượng vi sinh vật. Đếm khuẩn lạc ở 30 °C bằng kỹ thuật đổ đĩa. <i>Enumeration of microorganisms</i> <i>Colony count at 30°C by the pour plate technique</i>	10 CFU /g	ISO 4833 -1 :2013
3.		Định lượng Coliform. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc. <i>Enumeration of Coliforms.</i> <i>Colony count technique</i>	10 CFU /g	ISO 4832:2006
4.		Xác định <i>Enterobacteriaceae</i> . Kỹ thuật đếm khuẩn lạc. <i>Enumeration of Enterobacteriaceae</i> <i>Colony-count method</i>	10 CFU /g	ISO 21528-2:2017
5.		Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C <i>Enumeration of presumptive Bacillus cereus.</i> <i>Colony count technique at 30°C</i>	10 CFU /g	ISO 7932:2004
6.		Định lượng Staphylococci dương tính coagulase. Kỹ thuật dùng môi trường thạch Baird Parker. <i>Enumeration of coagulasepositive staphylococci.</i> <i>Technique using Baird –Parker agar medium</i>	10 CFU/g	ISO 6888-1:2021