

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

(Kèm theo quyết định số: 773.2021/QĐ - VPCNCL ngày 27 tháng 12 năm 2021 của giám đốc Văn phòng Công nhận Chất lượng)

Tên phòng thí nghiệm: **Phòng Nghiên Cứu – Thí nghiệm thực phẩm Masan**

Laboratory: **Masan Food Lab**

Cơ quan chủ quản: **Công ty TNHH MTV Công nghiệp Masan**

Organization: **Masan Industrial One Member Company Limited**

Lĩnh vực thử nghiệm: **Hóa, Sinh**

Field of testing: **Chemical, Biological**

Người quản lý/ Laboratory manager: **Phạm Thị Anh**

Người có thẩm quyền ký / Approved signatory:

TT	Họ và tên/ Name	Phạm vi được ký/ Scope
1.	Phạm Thị Anh	Các phép thử được công nhận/ <i>Accredited tests</i>
2.	Lê Hoàng Phúc	Các phép thử hóa được công nhận/ <i>Chemical accredited tests</i>
3.	Nguyễn Thị Ánh Tuyết	
4.	Phan Đình Trọng	
5.	Lê Thị Xuân Trang	Các phép thử sinh được công nhận/ <i>Biological accredited tests</i>
6.	Trần Thị Cẩm Quyên	

Số hiệu/ Code: **VILAS 386**

Hiệu lực công nhận / Period of Validation: **27/12/2024**

Địa chỉ/ Address: **Lô 06, khu công nghiệp Tân Đông Hiệp A, Phường Tân Đông Hiệp,
Thành phố Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.
*Lot 06, Tan Dong Hiep A Industrial Park, Tan Dong Hiep Ward, Di An City,
Binh Duong Province, Vietnam.***

Địa điểm/ Location: **Lô 06, khu công nghiệp Tân Đông Hiệp A, Phường Tân Đông Hiệp,
Thành phố Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam.
*Lot 06, Tan Dong Hiep A Industrial Park, Tan Dong Hiep Ward, Di An City,
Binh Duong Province, Vietnam.***

Điện thoại/ Tel: **0274 3729 911** Fax: **0274 3729 912**

Website: **www.masanconsumer.com**

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 836

Lĩnh vực thử nghiệm: Hóa

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.	Mì ăn liền <i>Instant noodles</i>	Xác định hàm lượng Lipid <i>Determination of Lipid content</i>	(5~30) %	MSI/HD-TN/HL051:2018 (Ref. AOAC 985.15 -Soxtec Solvent Extraction System Method)
2.	Dầu mỡ động thực vật và các sản phẩm dầu mỡ <i>Animal and vegetable fats and oils & Fat product and oil product</i>	Xác định trị số acid và độ acid <i>Determination of Acid value and acidity</i>	(0.1~15) mgKOH/g	TCVN 6127:2010
3.		Xác định chỉ số Peroxide Phương pháp Acid Acetic – Chloroform <i>Determination of Peroxide value Acid Acetic – Chloroform Method</i>	(0.1~20) meq/kg	MSI/HD-TN/HL034:2018
4.	Hạt nêm, Tương ớt, Sữa hạt ngũ cốc <i>Seasoning seeds, Chili sauce, Cereal milk</i>	Xác định hàm lượng đường tổng <i>Determination of total sugars content</i>	0.2 g/100g	MSI/HD-TN/HL062:2021 (Ref. TCVN 4594:1988)
5.	Hạt nêm, Bột hành tây, Bột tôm <i>Seasoning seeds, Onion powder, Shrimp powder</i>	Xác định hàm lượng tro không tan trong axit clohydric <i>Determination of insoluble ash in hydrochloric acid content</i>	0.15 %	MSI/HD-TN/HL056:2021 (Ref. AOAC 941.12; TCVN 9474:2012)
6.	Mì ăn liền, Dầu mỡ động thực vật <i>Instant noodles, Animal and vegetable fats</i>	Xác định hàm lượng BHA và BHT bằng phương pháp HPLC-UV <i>Determination of BHA and BHT content by HPLC -UV method</i>	9 mg/kg	MSI/HD-TN/HL142:2021 (Ref. AOAC 983.15)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 836

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ Materials or product tested	Tên phép thử cụ thể/ The name of specific tests	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limit of quantitation (if any)/range of measurement	Phương pháp thử/ Test method
7.	Mì ăn liền Instant noodles	Xác định chỉ số acid <i>Determination of Acid value</i>	(0.1~15) mgKOH/g	MSI/HD-TN/HL005:2021 (Ref. TCVN 7879:2008)
8.		Xác định chỉ số Peroxide Phương pháp Acid Acetic-Chloroform <i>Determination of Peroxide value by Acid Acetic – Chloroform Method</i>	(0.1~20) meq/kg	MSI/HD-TN/HL011:2021 (Ref. TCVN 7879:2008)
9.	Muối ăn, Nước muối Salt, Salty water	Xác định hàm lượng Canxi, Magie <i>Determination of Calcium, Magnesium content</i>	- Muối ăn/ <i>Salt</i> + Ca ²⁺ ≥ 0.05% + Mg ²⁺ ≥ 0.05% - Nước muối/ <i>Salty water</i> + Ca ²⁺ ≥ 50mg/L + Mg ²⁺ ≥ 50mg/L	TCVN 3973:1984
10.	Nước mắm Fish sauce	Xác định hàm lượng Nitơ tổng số và Protein thô <i>Determination of total Nitrogen and Protein content</i>	(1~60) gN/L	TCVN 3705:1990
11.		Xác định hàm lượng Nitơ axit amin <i>Determination of Nitrogen amino acid content</i>	(0.5~40) gN/L	TCVN 3708:1990
12.		Xác định hàm lượng Nitơ ammoniac. <i>Determination of Nitrogen ammonia content</i>	(0.1~20) gN/L	TCVN 3706:1990
13.		Xác định hàm lượng Axit <i>Determination of Acid content</i>	0.5 g/L	TCVN 3702:2009
14.		Xác định hàm lượng Urea Phương pháp HPLC-RF <i>Determination of Urea content HPLC-RF method</i>	20 mg/L	TCVN 8025:2009
15.	Xác định hàm lượng Histamin Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of Histamine content HPLC-UV method</i>	24 mg/kg	MSI/HD – TN/HL067:2021 (Ref. S. Oguri, M. Enami, N. Soga, Journal of Chromatography A, 1139 (2007) 70-74).	

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 836

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ Materials or product tested	Tên phép thử cụ thể/ The name of specific tests	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limit of quantitation (if any)/range of measurement	Phương pháp thử/ Test method
16.	Nước tương Soy sauce	Xác định hàm lượng Nitơ tổng số và Protein thô <i>Determination of total Nitrogen and Protein content</i>	(1~30) gN/L	TCVN 1764:2008 TCVN 3705:1990
17.		Xác định hàm lượng Nitơ axit amin <i>Determination of Nitrogen amino acid content</i>	(0.5~20) gN/L	MSI/HD-TN/HL028:2018 (Ref. TCVN 3708:1990)
18.		Xác định hàm lượng Nitơ ammoniac. <i>Determination of Nitrogen ammonia content</i>	(0.1~10) gN/L	MSI/HD-TN/HL026:2018 (Ref. TCVN 3706:1990)
19.		Xác định hàm lượng Axit <i>Determination of Acid content</i>	0.5 g/L	TCVN 1764:2008
20.	Nước mắm, Nước tương, Tương ớt Fish sauce, Soya sauce, Chili sauce	Xác định hàm lượng Muối (NaCl) <i>Determination of Salt content (NaCl)</i>	(10~300) g/L	MSI/HD-TN/HL004:2018 (Salinity Meter Method)
21.		Xác định hàm lượng Acesulfam-K bằng phương pháp HPLC-DAD <i>Determination of Acesulfame-K content by HPLC-DAD method</i>	15 mg/kg	MSI/HD-TN/HL098:2021 (Ref. TCVN 8471:2010)
22.		Xác định hàm lượng Natri Benzoate Phương pháp HPLC -DAD <i>Determination of Sodium Benzoate content HPLC -DAD method</i>	15 mg/kg	MSI/HD-TN/HL052:2021 (Ref. TCVN 8122:2009)
23.		Xác định hàm lượng Kali Sorbate bằng phương pháp HPLC -DAD <i>Determination of Potassium sorbate content by HPLC -DAD method</i>	15 mg/kg	
24.		Xác định hàm lượng Aspartame bằng phương pháp HPLC-DAD <i>Determination of Aspartame content by HPLC-DAD method</i>	15 mg/kg	MSI/HD-TN/HL099:2021 (Ref. TCVN 8471:2010; E. Cubuk Demiralay, G.Ozkan, Z.G Seydim, Chromatographia 2006, 63, 91-96)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 836

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ Materials or product tested	Tên phép thử cụ thể/ The name of specific tests	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limit of quantitation (if any)/range of measurement	Phương pháp thử/ Test method
25.	Nước mắm, Nước tương Fish sauce, Soya sauce	Xác định hàm lượng Nitơ tổng Phương pháp Dumas <i>Determination of total Nitrogen content Dumas's method</i>	2 gN/L	MSI/HD-TN/HL042, 2021 (Ref. TCVN 8100:2009)
26.	Thực phẩm, Ngũ cốc Foods, Cereals	Xác định hàm lượng Nitơ tổng số và Protein thô Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of total Nitrogen and Protein contents Kjeldahl Method</i>	0.1 g/100g	MSI/HD-TN/HL023:2018 (Ref. TCVN 10034:2013; TCVN 8125:2015)
27.		Xác định hàm lượng Ẩm Phương pháp tủ sấy <i>Determination of Moisture Air Oven Method</i>	0.3 g/100g	MSI/HD-TN/HL021:2018
28.		Xác định hàm lượng Tro tổng Phương pháp tro hóa ở 550°C <i>Determination of total Ash content Ashing at 550°C method</i>	0.15 g/100g	MSI/HD-TN/HL048:2018
29.	Thực phẩm Foods	Xác định hàm lượng muối (NaCl) Phương pháp chuẩn độ điện thế <i>Determination of sodium chloride content Standard voltage method</i>	0.1 g/kg	MSI/HD-TN/HL086:2021 (Ref. AOAC 971.27)
30.		Xác định hàm lượng Axit và độ axit toàn phần Phương pháp chuẩn độ điện thế <i>Determination of total acidity and Acid content Standard voltage method</i>	0.5 g/kg	MSI/HD-TN/HL116:2021 (Ref. TCVN 5483:2007)
31.	Thịt, Xúc xích, Mắm ruốc Meat, Sausage, Shrimp paste	Xác định hàm lượng Nitơ ammoniac <i>Determination of nitrogen ammonia content</i>	6 mg/100g	MSI/HD-TN/HL073:2021 (Ref. TCVN 3706:1990)
32.	Thịt Meat	Định tính hydrosulfua <i>Qualitative test for hydrogen sulfide</i>	POD: 0.375 mg/kg	MSI/HD-TN/HL047:2021 (Ref. TCVN 3699:1990)

DANH MỤC PHEP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 836

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ Materials or product tested	Tên phép thử cụ thể/ The name of specific tests	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limit of quantitation (if any)/range of measurement	Phương pháp thử/ Test method
33.	Tương ớt, Xốt gia vị, Sữa hạt ngũ cốc Chili sauce, Seasoning sauce, Cereal milk	Xác định chất khô tổng <i>Determination of Total dry substance</i>	0.3 g/100g	MSI/HD-TN/HL037:2021 (Ref. TCVN 8081:2013)
34.	Sữa bột, Mì ăn liền, Hạt nêm, Xúc xích Milk powder, Instant noodles, Seasoning seeds, Sausage	Xác định hàm lượng Lipid Phương pháp chiết soxhlet <i>Determination of Lipid content by Soxhlet extraction Method</i>	0.3 g/100g	MSI/HD-TN/HL009:2018 (Ref. AOAC 996.06)
35.		Xác định hàm lượng Carbonhydrat Phương pháp tính toán <i>Determination of Carbonhydrat content by Calculation method</i>	(5 – 90) %	MSI/HD-TN/HL055:2018 (Ref. AOAC 986.25; FAO Food and nutrition paper 77)
36.	Tương ớt, Xốt gia vị Chili sauce, Seasoning Sauce	Xác định hàm lượng Axit và độ axit toàn phần <i>Determination of total acidity and Aacid content</i>	0.5 g/kg	MSI/HD-TN/HL019:2018 (Ref. TCVN 5483:2007)
37.	Bột mì Wheat flour		0.2 ml NaOH 1N/ 100g mẫu	MSI/HD-TN/HL019:2018 (Ref. TCVN 8210:2009)
38.	Nước ngọt, nước giải khát có gas Soft drink, Carbonated soft drink		0.1 g/L	MSI/HD-TN/HL019:2018 (Ref. TCVN 5564:2009)
39.	Thịt và sản phẩm thịt Meat and Meat products	Xác định độ pH <i>Determination of pH</i>	2~12	TCVN 4835:2002
40.	Nước mắm Fish sauce			Codex Stan 302-2011 TCVN 5107:2018
41.	Thực phẩm đã acid hóa acidified foods			AOAC 981.12

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 836

Ghi chú/ Note:

AOAC: *Association of Official Analytical Chemists*

AOCS: *American Oil Chemists' Society*

FAO: *Food and Agriculture Organization*

TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam

MSI/HD: phương pháp do phòng thử nghiệm xây dựng/ *Laboratory developed method*

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 836

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ Materials or product tested	Tên phép thử cụ thể/ The name of specific tests	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limit of quantitation (if any)/range of measurement	Phương pháp thử/ Test method
1.	Thực phẩm Foods	Định lượng vi sinh vật Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30o C <i>Enumeration of microorganisms Colony count technique at 30o C</i>	10 CFU/g 1 CFU/mL	TCVN 4884-1: 2015
2.		Định lượng vi khuẩn Coliform Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Coliform bacteria Colony count technique</i>	10 CFU/g 1 CFU/mL	TCVN 6848:2007
3.		Định Lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β- Glucuronidaza Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44 độ C sử dụng 5-Bromo-4-clo3indolyl β-D-Glucuronid <i>Enumeration of βGlucuronidase – positive Escherichia coli. Colony – count technique at 44 o C using 5-Bromo-4-chloro-3indolyl βD-Glucuronide</i>	10 CFU/g 1 CFU/mL	TCVN 7924-2: 2008
4.		Định lượng nấm men và nấm mốc <i>Enumeration of yeasts and moulds</i>	10 CFU/g 1 CFU/mL	TCVN 8275-1: 2010 TCVN 8275-2: 2010
5.		Định lượng <i>Bacillus cereus</i> <i>Enumeration of Bacillus cereus</i>	10 CFU/g 1 CFU/mL	AOAC 980.31: 2016
6.		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp (sử dụng đĩa thạch <i>IRIS Salmonella</i>) <i>Rapid detection of Salmonella spp (using IRIS Salmonella agar)</i>	LOD ₅₀ : 3 CFU/25(g/mL)	TCVN 13370: 2021
7.		Nước sản xuất, Nước uống đóng chai, Nước sạch Production water, Bottle water, Domestic water	Định lượng <i>Escherichia coli</i> Phương pháp lọc màng <i>Enumeration of Escherichia coli Membrane filtration method</i>	1 CFU/250mL

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 836

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ Materials or product tested	Tên phép thử cụ thể/ The name of specific tests	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limit of quantitation (if any)/range of measurement	Phương pháp thử/ Test method
8.		Định lượng vi khuẩn Coliform Phương pháp lọc màng <i>Enumeration of Coliform bacteria Membrane filtration method</i>	1 CFU/250mL	ISO 9308-1:2014/Amd.1:2016
9.	Nước sản xuất, Nước uống đóng chai, Nước sạch Production water, Bottle water, Domestic water	Định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Phương pháp lọc màng <i>Enumeration of Pseudomonas aeruginosa Membrane filtration method</i>	1 CFU/250mL 1 CFU/100mL	TCVN 8881:2011
10.		Định lượng vi khuẩn đường ruột (intestinal enterococci) Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of intestinal enterococci Membrane filtration method</i>	1 CFU/250mL 1 CFU/100mL	TCVN 6189-2:2009

Ghi chú/ Note:

AOAC: *Association of Official Analytical Chemists*

ISO: *International Standards Organization*

TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam

MSI/HD: phương pháp do phòng thử nghiệm xây dựng/ *Laboratory developed method*