



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG

LIST OF EXTENDING ACCREDITED TESTS

(Kèm theo quyết định số: /QĐ - VPCNCL ngày tháng 06 năm 2024
của Giám đốc Văn phòng Công nhận chất lượng)

Tên phòng thí nghiệm: **Phòng thử nghiệm Thực phẩm**

Laboratory: **Food Testing Laboratory**

Cơ quan chủ quản: **Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 3**

Organization: **Quality Assurance and Testing Center 3 (QUATEST 3)**

Lĩnh vực thử nghiệm: **Hóa**

Field of testing: **Chemical**

Người quản lý/ **Nguyễn Thành Công**
Laboratory manager:

Số hiệu/ Code: **VILAS 004**

Hiệu lực công nhận/ **từ ngày /06 /2024 đến ngày 09/08/2025**
period of validation:

Địa chỉ/ Address: **49 Pasteur, Phường Nguyễn Thái Bình, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh**

Địa điểm/ Location: **Số 7 đường số 1, Khu công nghiệp Biên Hòa 1, Đồng Nai**

Điện thoại/ Tel: **0251 383 6212** Fax: **0251 383 6212**

E-mail: **rq.tn@quatest3.com.vn** Website: **www.quatest3.com.vn**

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG
LIST OF EXTENDING ACCREDITED TESTS
VILAS 004

Phòng thử nghiệm Thực phẩm
Food Testing Laboratory

Lĩnh vực thử nghiệm: Hóa
Field of Testing: Chemical

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>
1.	Thực phẩm, nguyên liệu truyền thống và thành phẩm thức ăn chăn nuôi <i>Food, traditional material and feed for animal feed</i>	Xác định hàm lượng carbohydrate hữu hiệu (carbohydrate không bao gồm chất xơ, carbohydrate dễ hấp thụ, carbohydrate tiêu hoá được, carbohydrate không chứa xơ thực phẩm) Phương pháp UV-VIS	0,2 g/100g (g/100 mL)	AOAC 2020.07
2.	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, nguyên liệu truyền thống và thành phẩm thức ăn thủy sản <i>Health supplement, traditional material and feed for aquaculture</i>	<i>Determination of available carbohydrate content (carbohydrate excluding fibre, available carbohydrate, carbohydrate excluding dietary fibre)</i> UV-VIS method		QUATEST3 1206:2024 (ref.AOAC 2020.07).

Ghi chú/Note:

- AOAC: Association of official analytical chemists
- QUATEST3: Phương pháp do phòng thí nghiệm xây dựng/ *Laboratory developed method*
- ref.: phương pháp tham khảo/*reference method*

Trường hợp, Phòng thử nghiệm Thực phẩm cung cấp dịch vụ thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hóa thì Phòng thử nghiệm 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 Food Testing 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.*

