



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

*(Kèm theo quyết định số: / QĐ - VPCNCL ngày tháng 01 năm 2025
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 Centre 3 (QUATEST 3)***

Lĩnh vực thử nghiệm: **Hóa**

Field of testing: ***Chemical***

Người quản lý/
Laboratory manager: **Nguyễn Anh Triết**

Số hiệu/ *Code:* **VILAS 004**

Hiệu lực công nhận/
Period of Validation: **từ ngày / 01 /2025 đến ngày 09/08/2025**

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, TP. Biên Hòa,
tỉnh Đồng Nai**

Điện thoại/ *Tel:* **(84-251) 383 6212**

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

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

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.	Bột của hạt có dầu <i>Oilseed meals</i>	Xác định protein hòa tan trong dung dịch kali hydroxit <i>Determination of soluble proteins in potassium hydroxide solution</i>	-	TCVN 11079:2015 (ISO 14244:2014)
2.	Bia <i>Beer</i>	Xác định hàm lượng flavonoid <i>Determination of flavonoid content</i>	3,0 mg/L	TCVN 12322:2018
3.		Xác định hàm lượng polyphenol <i>Determination of polyphenol content</i>	50 mg/L	TCVN 12321:2018
4.		Xác định hàm lượng nito amin tự do <i>Determination of free amino nitrogen content</i>	10 mg/L	TCVN 12320:2018
5.		Xác định pH <i>Determination of pH value</i>	-	TCVN 12323:2018
6.		Xác định hàm lượng chất chiết tan trong nước <i>Determination of water-soluble extract</i>	-	TCVN 12999:2020
7.	Cà phê rang <i>Roasted coffee</i>	Xác định hàm lượng hạt tốt, mảnh vỡ, hạt lỗi, tạp chất <i>Determination of good bean, fragment/broken piece, defective bean, foreign matter</i>	-	TCVN 5250:2015
8.	Cà phê hoà tan <i>Instant coffee</i>	Xác định hàm lượng độ ẩm (hao khối lượng) <i>Determination of moisture (loss in mass) content</i>	0,1 g/100 g	TCVN 5567:1991 (ISO 3726-1983)
9.		Xác định mật độ khối chảy tự do, mật độ khối nén chặt <i>Determination of free-flow and compacted bulk densities</i>	-	TCVN 7034 : 2002 (ISO 8460:1987)
10.	Dầu cám gạo <i>Rice bran oils</i>	Xác định hàm lượng gamma oryzanol <i>Determination of gamma oryzanol content</i>	0,1g/100g	TCVN 12107:2017

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 004

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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>
11.	Dầu mỡ động vật và thực vật <i>Animal and vegetable fats and oils</i>	Xác định độ hấp thụ tử ngoại theo hệ số tắt UV riêng, độ biến thiên hệ số tắt riêng <i>Determination of ultraviolet absorbance expressed as specific UV extinction</i>	-	TCVN 10474:2014 (ISO 3656:2011)
12.		Xác định độ kiềm <i>Determination of alkalinity</i>	5,0 mg/kg	TCVN 10111:2013 (ISO 10539:2002)
13.		Xác định trị số hydroxyl Phương pháp axetyl hóa <i>Determination of hydroxyl value Acetylation method</i>	10 mg KOH/g	TCVN 11080:2015
14.		Xác định các polyme loại polyetylen. <i>Determination of polyethylene-type polymers</i>	50 mg/kg	TCVN 10476:2014 (ISO 6656:2002)
15.	Dầu cọ <i>Palm oil</i>	Xác định sự suy giảm chỉ số tẩy trắng (dobi) và hàm lượng caroten <i>Determination of the deterioration of bleachability index (DOBI) and carotene content</i>	Caroten: 5 mg/kg	TCVN 10707:2015 (ISO 17932:2011)
16.	Hạt có dầu <i>Oilseeds</i>	Xác định độ axit của dầu <i>Determination of acidity of oils</i>	0,05 mg KOH/g	TCVN 8950:2011 (ISO 729:1988)
17.	Gia vị <i>Spices and condiments</i>	Xác định độ ẩm <i>Determination of moisture content</i>	0,1 g/100 g	ISO 939:2021
18.		Xác định hàm lượng chất chiết (chất tan) trong nước lạnh <i>Determination of cold water – soluble extract content</i>	0,3 g/100 g	TCVN 5485:1991 (ISO 941:1980)
19.	Giấm <i>Vinegar</i>	Xác định hàm lượng axit tổng số <i>Determination of acid content</i>	-	TCVN 12779 : 2019
20.	Nước rau, quả <i>Fruit and vegetable juice</i>	Xác định chất khô tổng số <i>Determination of total dry matter</i>	-	TCVN 10696:2015 (EN 12145:1996)
21.		Xác định hàm lượng thịt quả <i>Determination of pulp content</i>	-	TCVN 10384:2014 (EN 12134:1997)
22.	Đồ uống có cồn, đồ uống không cồn, trái cây và sản phẩm chứa trái cây <i>Alcoholic beverages, soft drinks, fruit and fruit product</i>	Xác định hàm lượng patulin Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of patulin HPLC-UV method</i>	9,0 µg/kg (µg/L)	QUATEST3 1196:2023 (Ref: TCVN 8161:2009 (EN 14177:2003))

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)
LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 004

Phòng thử nghiệm Thực phẩm
Food Testing Laboratory

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>
23.	Nhụy hoa nghệ tây <i>Saffron</i>	Xác định độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi <i>Determination of moisture and volatile matter content</i>	0,1 g/100 g	ISO 3632-2:2010
24.		Cường độ hương vị (tính theo picrocrocin) trên chất khô <i>Flavour strength (expressed as picrocrocin) on dry matter</i>	-	ISO 3632-2:2010
25.		Cường độ mùi (hương thơm) (tính theo safranal) trên chất khô <i>Aroma strength (expressed as safranal) on dry matter</i>	-	ISO 3632-2:2010
26.		Cường độ màu (tính theo crocin) trên chất khô <i>Colouring strength (expressed as crocin) on dry matter</i>	-	ISO 3632-2:2010
27.		Muối ăn (natri clorua) <i>Salt (sodium chloride)</i>	Xác định hàm lượng hexacyanoferrate (II) được biểu thị bằng $Fe(CN)_6$, hexacyanoferrate (II) được biểu thị bằng $K_4Fe(CN)_6 \cdot 3H_2O$, hexacyanoferrate (II) được biểu thị bằng $Na_4Fe(CN)_6 \cdot 10H_2O$ <i>Determination of hexacyanoferrate (II) as $Fe(CN)_6$, hexacyanoferrate (II) as $K_4Fe(CN)_6 \cdot 3H_2O$, hexacyanoferrate (II) as $Na_4Fe(CN)_6 \cdot 10H_2O$ content</i>	$Fe(CN)_6$: 2,51 mg/kg; $K_4Fe(CN)_6 \cdot 3H_2O$: 5,00 mg/kg; $Na_4Fe(CN)_6 \cdot 10H_2O$: 5,73 mg/kg
28.	Rượu vang <i>Wine</i>	Xác định hàm lượng axit bay hơi <i>Determination of volatile acidity</i>	1,0 meq/L	TCVN 12087:2017
29.		Xác định hàm lượng axit tổng số <i>Determination of total acidity</i>	3,0 meq/L	TCVN 12086:2017
30.		Xác định hàm lượng chất khô <i>Determination of dry matter content</i>	-	TCVN 12082:2017
31.		Xác định hàm lượng tro <i>Determination of ash content</i>	0,1 g/100 g (g/100 mL)	TCVN 12083:2017
32.		Xác định hàm lượng CO_2 <i>Determination of CO_2 content</i>	0,10 g/L	TCVN 12088:2017
33.	Rau, quả và sản phẩm rau, quả <i>Fruit and vegetable products</i>	Xác định độ kiềm của tro tổng số và tro tan trong nước <i>Determination of alkalinity of total ash and of water-soluble ash</i>	0,3 mL H_2SO_4 1N/100 g	TCVN 8120:2009 (ISO 5520:1981)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 004

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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>
34.	Sữa chua <i>Yogurt</i>	Xác định hàm lượng độ ẩm, chất khô <i>Determination of moisture, dry matter content</i>	0,1 g/100 g	TCVN 8176:2009 (ISO 13580:2005)
35.	Sữa và sản phẩm sữa <i>Milk and milk product</i>	Xác định hàm lượng nito protein và nito không phải nito protein, tính hàm lượng protein thực <i>Determination of protein and non protein-nitrogen content and true protein content calculation</i>	Nito protein, Nito không phải nito protein/ non protein-nitrogen: 0,016 g/100 g Protein thực/ true protein: 0,1 g/100 g	TCVN 8099-4:2018 (ISO 8968-4:2016)
36.		Xác định hàm lượng HMO (2-Fucosyllactose (2-FL), Lacto-N-tetraose (LNT), 6'-Siallylactose (6-SL)). Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of HMO. LC-MS/MS method</i>	75 mg/kg (mg/L) Mỗi chất/each compound	QUATEST3 1020: 2022
37.	Tinh bột <i>Starch</i>	Xác định độ ẩm <i>Determination of moisture</i>	0,1 g/100 g	TCVN 9934:2013 (ISO 1666:1996)
38.	Tinh bột và sản phẩm tinh bột <i>Starches and derived products</i>	Xác định pH và yếu tố axit (acid factor) <i>Determination of pH and acid factor</i>	-	ISI 11-1e (1997)
39.		Xác định hàm lượng tinh bột <i>Determination of starch content</i>	0,3 g/100 g	TCVN 9935:2013 (ISO 10520:1997)
40.	Phomat Whey <i>Whey cheese</i>	Xác định chất khô <i>Determination of dry matter content</i>	-	TCVN 10133:2013 (ISO 2920:2004)
41.	Phomat và sản phẩm phomat chế biến <i>Cheese and processed cheese products</i>	Xác định hàm lượng clorua <i>Determination of chloride content</i>	0,2 g/100 g	TCVN 10134:2013 (ISO 5943:2006)
42.	Thịt và sản phẩm thịt <i>Meat and meat product</i>	Xác định hàm lượng cysteamin Phương pháp HPLC-FD <i>Determination of cysteamin content. HPLC-FD method</i>	3 mg/kg	QTTN/KT3 150: 2016 QUATEST3 1128:2023 *
43.	Thực phẩm <i>Food</i>	Xác định hàm lượng anthocyanin Phương pháp pH vi sai <i>Determination of anthocyanin content pH differential method</i>	10 mg/kg (mg/L)	QUATEST3 1036: 2023 (Ref: AOAC 2005.02)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 004

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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>
44.	Thực phẩm <i>Food</i>	Xác định hàm lượng bạc (Ag), Bo, bari (Ba), liti (Li) Phương pháp ICP-MS <i>Determination of Ag, Bo, Ba, Li content. ICP-MS method</i>	Rắn/solid: 0,60 mg/kg Lỏng/liquid: 0,06 mg/L mỗi nguyên tố/each element	QUATEST3 1028: 2023
45.		Xác định hàm lượng methyl thủy ngân (MeHg) Phương pháp ICP-MS <i>Determination of methylmercury (MeHg) content. ICP-MS method</i>	0,03 mg/kg (mg/L)	QUATEST3 1035: 2023
46.		Xác định hàm lượng thiếc (Sn) Phương pháp ICP-MS <i>Determination of tin (Sn) content. ICP-MS method</i>	0,6 mg/kg (mg/L)	TCVN 10914:2015 (EN 15765 : 2009)
47.		Xác định hàm lượng ascorbyl palmitate, ascorbyl stearate Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of ascorbyl palmitate, ascorbyl stearate content. HPLC-UV method</i>	6 mg/kg (mg/L) Mỗi chất/each compound	QUATEST3 1018: 2022
48.		Xác định hàm lượng EDTA và các dạng muối Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of EDTA and salt HPLC-UV method</i>	15 mg/kg Mỗi chất/each compound	QUATEST3 1017: 2022
49.		Xác định hàm lượng bisphenol A, bisphenol B Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of bisphenol A, bisphenol B. LC-MS/MS method</i>	Rắn/solid: 0,045 mg/kg Lỏng/liquid: 0,015 mg/L Mỗi chất/each compound	QUATEST3 1019: 2022
50.	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, sữa và sản phẩm sữa <i>Health supplement, milk and milk product</i>	Xác định hàm lượng coenzyme Q10 Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of ascorbyl palmitate, ascorbyl stearate content. HPLC-UV method</i>	TPBVSK/ Health supplement: 60 mg/kg (mg/L) Sữa/milk: 6 mg/kg (mg/L)	QUATEST3 1032: 2023
51.	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, nguyên liệu nghệ <i>Health supplement, turmeric</i>	Xác định hàm lượng curcuminoids (curcumin, demethoxycurcumin, bis-demethoxycurcumin) Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of curcuminoids (curcumin, demethoxycurcumin, bis-demethoxycurcumin) HPLC-UV method</i>	6,0 mg/kg Mỗi chất/each compound	AOAC 2016.16
	Sữa và sản phẩm sữa <i>Milk and milk product</i>	Xác định hàm lượng curcuminoids (curcumin, demethoxycurcumin, bis-demethoxycurcumin) Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of curcuminoids (curcumin, demethoxycurcumin, bis-demethoxycurcumin) HPLC-UV method</i>	6,0 mg/kg Mỗi chất/each compound	QUATEST3 1197: 2023 (Ref: AOAC 2016.16)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 004

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Food, health supplement</i>	Xác định hàm lượng asen (As), cadimi (Cd), chì (Pb), thủy ngân (Hg) Phương pháp ICP-MS <i>Determination of As, Cd, Pb, Hg content. ICP-MS method</i>	Pb: 0,3 mg/kg (mg/L) Cd, As, Hg: 0,06 mg/kg (mg/L)	TCVN 10912:2015 (EN 15763:2009)
53.		Xác định hàm lượng thủy ngân (Hg) Phương pháp CV-AAS <i>Determination of Hg content. CV-AAS method</i>	0,075 mg/kg (mg/L)	TCVN 7993:2009 (EN 13806:2002)
54.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, nguyên liệu truyền thống và thành phẩm thức ăn chăn nuôi, thành phẩm thức ăn thủy sản, premix <i>Food, health supplement, material and feed for animal and aquaculture, premix</i>	Xác định hàm lượng vitamin C (axit ascorbic) và axit erythorbic (axit isoascorbic) Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of vitamin C (ascorbic acid) và erythorbic acid (isoascorbic acid) content. HPLC-UV method</i>	6,0 mg/kg (mg/L) Mỗi chất/each compound	QUATEST3 1041: 2023
55.	Nguyên liệu và thành phẩm thức ăn chăn nuôi, nguyên liệu và thành phẩm thức ăn thủy sản <i>Material and feed for animal and aquaculture</i>	Xác định hàm lượng clorua, hàm lượng NaCl, hàm lượng clorua quy ra NaCl <i>Determination of chloride, NaCl, chloride as sodium chloride</i>	Clorua/ chloride: 0,06 g/100 g, NaCl: 0,1 g/100 g	QTTN/KT3 190: 2018 QUATEST3 1060:2023 *
56.	Nguyên liệu và thành phẩm thức ăn (thức ăn vật nuôi) cho chó, mèo <i>Feed materials and compound feed (pet food) for cats and dogs</i>	Xác định hàm lượng nitơ, protein, protein thô <i>Determination of nitrogen, protein, crude protein content</i>	0,1 g/100 g (g/100 mL)	TCVN 4328-2:2011 (ISO 5983-2:2009)
57.	Nguyên liệu và thành phẩm thức ăn (thức ăn vật nuôi) cho chó, mèo <i>Feed materials and compound feed (pet food) for cats and dogs</i>	Xác định năng lượng trao đổi <i>Determination of metabolizable energy content</i>	-	EN 16967:2017

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)
LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 004

Phòng thử nghiệm Thực phẩm
Food Testing Laboratory

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>
58.	Hạt đậu tương <i>Soybeans</i>	Xác định tạp chất hữu cơ, tạp chất vô cơ <i>Determination of inorganic extraneous matter, organic extraneous matter</i>	-	TCVN 6129:1996 (ISO 605:1991)
59.	Gạo đỏ <i>Parboiled rice</i>	Xác định hạt nguyên, tấm, hạt đỏ, hạt sọc đỏ, hạt vàng, hạt đen, hạt đen một phần, hạt chấm đen, hạt hư hỏng, hạt gạo nếp, tạp chất, thóc lẫn. <i>Determination of whole rice, broken kernel, red kernel, red streaked kernel, yellow kernel, black kernel, partial black kernel, black dots kernel, damaged kernel, glutinous rice, impurities, grain mixed</i>	-	TCVN 12847:2020
60.	Hạt lúa mì <i>(Triticum aestivum L.)</i> Wheat (<i>Triticum aestivum L.</i>)	Xác định tạp chất, hạt lúa mì bị hư hỏng, hạt vỡ, lúa mì đã giảm giá trị, hạt lép, hạt quắt, hạt non, hạt có chấm đen, hạt không bình thường, hạt hỏng do nhiệt, hạt nảy mầm, chất ngoại lai, tạp chất vô cơ, tạp chất hữu cơ, hạt bị mục <i>Determination of impurities, damaged wheat grains, broken grains, wheat of decreased value, shrivelled grains, shrunken grains, immature grains, black point grains, unsound grains, heat-damaged grains, sprouted grains, extraneous matter, inorganic extraneous matter, organic extraneous matter, rotten grains content</i>	-	TCVN 6095:2015 (ISO 7970:2011)

Ghi chú/Note:

- AOAC: Association of official analytical chemists
- EN: European standard
- ISI: International Starch Institute
- EuSalt: European Salt Producers' Association
- QTTN/KT3, QUATEST3: Phương pháp do phòng thí nghiệm xây dựng/ *Laboratory developed method*
- ref.: phương pháp tham khảo/*reference method*
- (*): Phép thử mở rộng phương pháp/ *Method extend tests* (1.2025/ Jan 2025)
- Trường hợp Phòng thử nghiệm Thực phẩm cung cấp dịch vụ thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hoá 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 the product quality testing services must register their activities and be granted a certificate of registration according to the law before providing the service*

