



**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)*

*(Kèm theo quyết định số: / QĐ - VPCNCL ngày tháng 02 năm 2025  
của Giám đốc Văn phòng Công nhận chất lượng)*

---

Tên phòng thí nghiệm: **Labo Hóa Thực phẩm**

*Laboratory:* ***Food Chemistry Laboratory***

Cơ quan chủ quản: **Viện Y Tế Công Cộng Thành phố Hồ Chí Minh**

*Organization:* ***Institute of Public Health***

Lĩnh vực thử nghiệm: **Hóa**

*Field of testing:* ***Chemical***

Người quản lý/  
*Laboratory manager:* **TS. Đặng Văn Chính**

Số hiệu / *Code:* **VILAS 219**

Hiệu lực công nhận/  
*period of validation:* **từ ngày / 02 /2025 đến ngày 21/07/2026**

Địa chỉ / *Address:* **159 Hưng Phú, phường Hưng Phú, Quận 8, Thành phố Hồ Chí Minh**

Địa điểm / *Location:* **159 Hưng Phú, phường Hưng Phú, Quận 8, Thành phố Hồ Chí Minh**

Điện thoại/ *Tel:* **028 38 559 503** Fax: **028 38 563 164**

E-mail: **phongquanlyiso@iph.org.vn** Website: **www.iph.org.vn**

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)*

**VILAS 219**

**Labo Hóa Thực Phẩm**

*Food Chemistry Laboratory*

Lĩnh vực thử nghiệm: **Hóa**

*Field of Testing:*        **Chemical**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ Materials or product tested</b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ The name of specific tests</b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limit of quantitation (if any)/ range of measurement</b>	<b>Phương pháp thử/ Test method</b>
1.	<b>Thực phẩm Food</b>	Xác định độ pH <i>Determination of pH value</i>	(2 ~ 12)	AOAC 981.12
2.		Xác định hàm lượng Nitơ tổng và Protein Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Total Nitrogen and Crude protein content Titration method</i>	Thực phẩm dạng lỏng/ <i>Liquid food:</i> 0,05 g/100 mL Nền khác/ <i>others matrix:</i> 0,12 g/100 g	HD.PP.13/TT.LH:2023 (Ref. AOAC 991.20)
3.		Xác định hàm lượng Tro tổng <i>Determination of Ash content</i>	0,1 g/100 g	HD.PP.15/TT.LH:2023 (Ref.AOAC 900.02, AOAC 923.03, AOAC 972.15)
4.		Xác định hàm lượng Béo <i>Determination of fat content</i>	0,4 g/100 g	HD.PP.06/TT.LH: 2023 (Ref. AOAC 991.36)
5.		Xác định hàm lượng Muối (NaCl) Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Salt content Titration method</i>	0,01 g/100g	HD.PP.53-2/TT.LH: 2023 (ref. AOAC 937.09)
6.		Định danh phẩm màu hữu cơ tan trong nước (Phụ lục 2) Phương pháp sắc ký giấy <i>Identification of water-Soluble Synthetic organic Colouring matter (Appendix 2) Paper chromatography method</i>	POD: 10 mg/kg (ppm)	TCVN 5517:1991
7.		Xác định hàm lượng Phospho Phương pháp UV-VIS <i>Determination of Phosphorus, Phosphate content UV-VIS Method</i>	0,05 g/100 g	AOAC 995.11
8.		Xác định hàm lượng nhóm Phosphate (tính theo Phospho) Phương pháp UV-VIS <i>Determination of phosphates content (calculate as phosphorus) UV-VIS method</i>	0,05 gP/100 g	HD.PP.67-1/TT.LH:2023 (Ref. AOAC 995.11)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)*

**VILAS 219**

**Labo Hóa Thực Phẩm**

*Food Chemistry Laboratory*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ Materials or product tested</b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ The name of specific tests</b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limit of quantitation (if any)/ range of measurement</b>	<b>Phương pháp thử/ Test method</b>
9.	<b>Thực phẩm Food</b>	Xác định hàm lượng nhóm Phosphate (tính theo P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) Phương pháp UV-VIS <i>Determination of phosphates content (calculate as phosphorus peroxide)</i> <i>UV-VIS Method</i>	0,12g P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> /100 g	HD.PP.67-1/TT.LH:2023 (Ref. AOAC 995.11)
10.		Xác định hàm lượng Sunfua dioxit Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Sulphur dioxide content</i> <i>Titration method</i>	Dạng lỏng/ <i>Liquid</i> : 1,6 mg/kg Dạng rắn/ <i>Soild</i> : 4,2 mg/kg	HD.PP.43/TT.LH: 2023 (ref. TCVN 6641:2000)
11.		Định tính Hàn the (Axit boric và borat) <i>Qualitative test for Boric acid and borat</i>	POD: 20 mg/kg	AOAC 970.33
12.		Xác định hàm lượng Chì (Pb), Cadmi (Cd) Phương pháp ICP/MS <i>Determination of Lead (Pb), Cadmium (Cd) content</i> <i>ICP/MS method</i>	Thực phẩm lỏng, thực phẩm cho trẻ em, sữa và sản phẩm sữa/ <i>Liquid food, infant food, milk and milk product</i> : 0,02 mg/kg Khác/ <i>Other</i> : 0,05 mg/kg	HD.PP.34/TT.AAS: 2023 (Ref: AOAC 999.11)
13.		Xác định hàm lượng As, Cd, Pb, Hg, Sn, Sb Phương pháp ICP/MS <i>Determination of As, Cd, Pb, Hg, Sn, Sb content</i> <i>ICP/MS method</i>	Thực phẩm lỏng, thực phẩm cho trẻ em, sữa và sản phẩm sữa/ <i>Liquid food, infant food, milk and milk product</i> : (As, Sb, Hg, Pb, Cd): 0,02 mg/kg Sn: 2 mg/kg Khác/ <i>Other</i> : (As, Sb, Hg, Pb, Cd): 0,05 mg/kg Sn: 5 mg/kg	<b>HD.PP.16/TT.AAS: 2023 (a)</b>

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)*

**VILAS 219**

**Labo Hóa Thực Phẩm**

*Food Chemistry Laboratory*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i></b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i></b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/ range of measurement</i></b>	<b>Phương pháp thử/ <i>Test method</i></b>
14.	<b>Thực phẩm <i>Food</i></b>	Xác định hàm lượng Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, Zn, P Phương pháp ICP/OES <i>Determination of Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, Zn, P content ICP/OES method</i>	Thực phẩm/ <i>food</i> : (Ca, Na, K, Mg, P): 30 mg/kg Dạng lỏng, dầu/ <i>Liquid food, oil</i> (Cu, Fe, Zn, Mn): 0,1 mg/kg Khác/ <i>other</i> : (Cu, Fe, Zn, Mn): 0,5 mg/kg	HD.PP.36/TT.AAS: 2023
15.		Xác định hàm lượng Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, P, Zn, P Phương pháp ICP/OES <i>Determination of Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, P, Zn content ICP/OES method</i>	Thực phẩm/ <i>food</i> : (Ca, Na, K, Mg, P): 30 mg/kg Dạng lỏng, dầu/ <i>Liquid food, oil</i> : (Cu, Fe, Zn, Mn): 0,5 mg/kg Khác/ <i>other</i> : (Cu, Fe, Zn, Mn): 1,0 mg/kg	HD.PP.37.1/TT.AAS: 2023
16.		Xác định hàm lượng Ge, Ag, Ba, Mo, Ni, Al, Co, Cr, V, Ti. Phương pháp ICP/MS <i>Determination of Ge, Ag, Ba, Mo, Ni, Al, Co, Cr, V, Ti content ICP/MS method</i>	0,05 mg/kg	HD.PP.11/ TT.AAS: 2022
17.		Xác định hàm lượng Brom (Br) Phương pháp ICP/MS <i>Determination of Bromine (Br) content ICP/MS method</i>	0,5 mg/kg	HD.PP.50/ TT.AAS: 2021
18.		Xác định hàm lượng Xơ tổng (xơ tiêu hóa), Xơ hòa tan, Xơ không tan <i>Determination of Total, Soluble, and Insoluble Dietary Fiber content</i>	0,1 g/100 g	AOAC 991.43

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)*

**VILAS 219**

**Labo Hóa Thực Phẩm**

*Food Chemistry Laboratory*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ Materials or product tested</b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ The name of specific tests</b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limit of quantitation (if any)/ range of measurement</b>	<b>Phương pháp thử/ Test method</b>
19.	<b>Thực phẩm Food</b>	Xác định hàm lượng Fructan – Fuctooligosacchrides (FOS) Phương pháp UV-VIS <i>Determination of Fructan – Fuctooligosacchrides (FOS) content UV-VIS Method</i>	1,2 %	AOAC 999.03
20.		Xác định hàm lượng Clorua, hàm lượng muối tính từ clorua <i>Determination of Chloride content, Sodium chloride content (calculate as chloride)</i>	Clorua/ <i>chloride</i> : 0,05 g/ 100 g Muối/Salt: 0,08 g/100 g	HD.PP.53-1/TT.LH: 2023 (Ref. AOAC 971.27)
21.		Xác định hàm lượng Đường tổng số Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of total Sugars content Titration method</i>	0,4 g/100 g	HD.PP.10-2/TT.LH: 2023 (Ref. TCVN 4594:1988)
22.		Xác định hàm lượng Borax (B <sub>4</sub> O <sub>7</sub> ) (tính từ Bor) <i>Determination of Borax (B<sub>4</sub>O<sub>7</sub>) content (calculate as Bor)</i>	10 mg/kg	HD.PP.11/TT.AAS: 2022
23.		Xác định As, Pb, Hg, Cd Phương pháp ICP - MS <i>Determination of As, Pb, Hg, Cd ICP/MS method</i>	0,05 mg/kg	TCVN 10912:2015 EN 15763:2009
24.		Xác định hàm lượng Asen vô cơ Phương pháp HPLC-ICP/MS <i>Determination of inorganic Arsenic content HPLC-ICP/MS method</i>	10 µg/kg (µg/L)	<b>HD.PP.77/TT.AAS: 2023 (b) (Ref. TCVN 12346:2018, EN 16802:2016)</b>
25.		Xác định hàm lượng carbohydrate hữu hiệu Phương pháp UV-VIS <i>Determination of available carbohydrates content UV-VIS method</i>	0,5 %	<b>AOAC 2020.07 (b)</b>

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)*

**VILAS 219**

**Labo Hóa Thực Phẩm**

*Food Chemistry Laboratory*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ Materials or product tested</b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ The name of specific tests</b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limit of quantitation (if any)/ range of measurement</b>	<b>Phương pháp thử/ Test method</b>
26.	<b>Thực phẩm Food</b>	Xác định hàm lượng tro không tan trong axit chlohydric Phương pháp trọng lượng <i>Determination of Ash Insoluble in Acid content Gravimetric method</i>	0,05 g/100 g	<b>HD.PP.16/TT.LH:2024 (Ref. AOAC 941.12) (b)</b>
27.	<b>Thực phẩm có béo Fatty food</b>	Xác định trị số peroxide Phương pháp chuẩn độ <i>Peroxide Value Titration method</i>	0,1 meq/kg béo/fat	<b>HD.PP.17/TT.LH:2024 (Ref. AOAC 965.33) (b)</b>
28.	<b>Thực phẩm có nguồn gốc từ thực vật và động vật biển Foodstuffs of marine and plant origin</b>	Xác định hàm lượng Asen vô cơ Phương pháp HPLC-ICP/MS <i>Determination of inorganic Arsenic content HPLC-ICP/MS method</i>	10 µg/kg (µg/L)	<b>TCVN 12346:2018 (EN 16802:2016) (b)</b>
29.	<b>Thực phẩm (không bao gồm: hương liệu, bột gia vị, siro, nước giải khát) Food (not including flavorings, spice powder, syrup, soft drinks)</b>	Xác định hàm lượng Ẩm <i>Determination of Moisture content</i>	Nền khác/ <i>Others matrix:</i> 0,1g/100 g Dầu ăn/cooking oil: 0,01 g/100 g	HD.PP.14-1/TT.LH: 2023 (Ref. AOAC 950.46)
30.	<b>Thực phẩm (không bao gồm: hương liệu, bột gia vị, siro, nước giải khát) Food (not including flavorings, spice powder, syrup, soft drinks)</b>	Xác định hàm lượng Chất khô <i>Determination of Dry matter content</i>	Nền khác/ <i>Others matrix:</i> 0,1g/100 g Dầu ăn/cooking oil: 0,01 g/100 g	HD.PP.14-1/TT.LH: 2023 (Ref. AOAC 950.46)
31.	<b>Bánh Cake</b>	Xác định hàm lượng Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, Zn Phương pháp ICP/OES <i>Determination of Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, P, Zn content ICP/OES method</i>	(Ca, Na, Mg, K): 30 mg/kg (Cu, Fe, Mn, Zn): 0,5 mg/kg	HD.PP.36/ TT.AAS: 2023 (Ref. AOAC 985.35)
32.	<b>Bánh, nước giải khát Cake, beverages</b>	Xác định hàm lượng Đường tổng số Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of total Sugars content Titration method</i>	0,5 g/100 mL	HD.PP.10/TT.LH: 2023 (Ref. TCVN 4074:2009)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)*

**VILAS 219**

**Labo Hóa Thực Phẩm**

*Food Chemistry Laboratory*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i></b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i></b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/ range of measurement</i></b>	<b>Phương pháp thử/ <i>Test method</i></b>
33.	<b>Bia <i>Beer</i></b>	Xác định hàm lượng Cacbon dioxid (CO <sub>2</sub> ) <i>Determination of Carbon dioxide (CO<sub>2</sub>) content</i>	1 g/L	TCVN 5563:2009
34.		Xác định hàm lượng Polyphenol tổng số Phương pháp UV-VIS <i>Determination of Total polyphenol content UV-VIS method</i>	53 mg/L	TCVN 12321:2018
35.	<b>Bột ngọt <i>Monosodium L-glutamate</i></b>	Xác định hàm lượng Sodium glutamate Phương pháp chuẩn độ điện thế <i>Determination sodium glutamate content Potentionmetric titration method</i>	(95 ~ 100) g/100g	QCVN 4-1:2010/BYT
36.	<b>Các vi chất dinh dưỡng sử dụng trong thực phẩm <i>Micronutrients used in food</i></b>	Xác định các kim loại Se, Fe, Ca Phương pháp ICP/OES <i>Determination of Se, Fe, Ca content ICP/OES method</i>	Se:10 mg/kg Fe: 10 mg/kg Ca: 200 mg/kg	HD.PP.16.1/ TT.AAS: 2021
37.		Xác định hàm lượng: As, Cd, Pb, Hg Phương pháp ICP/MS <i>Determination of Arsenic, Cadmium, Lead, Mercury content ICP/MS method</i>	0,1 mg/kg	HD.PP.16.1/ TT.AAS: 2021
38.	<b>Dịch chiết capsicums và oleoresin paprika <i>Capsicums and oleoresin paprika extract</i></b>	Xác định Độ màu Phương pháp UV-VIS <i>Determination of Colour Value UV-VIS method</i>	72 CU	HD.PP.57/TT.AAS: 2023 (Ref. AOAC 971.26 - JECFA for INS 160c)
39.	<b>Hợp chất hữu cơ <i>Organic compounds</i></b>	Xác định Chỉ số khúc xạ <i>Determination of Refractive index</i>	1,3000 – 1,7200	TCVN 4335:1986

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)*

**VILAS 219**

**Labo Hóa Thực Phẩm**

*Food Chemistry Laboratory*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ Materials or product tested</b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ The name of specific tests</b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limit of quantitation (if any)/ range of measurement</b>	<b>Phương pháp thử/ Test method</b>
40.	<b>Hương liệu Flavoring</b>	Xác định hàm lượng: As, Cd, Pb, Hg Phương pháp ICP/MS <i>Determination of Arsenic, Cadmium, Lead, Mercury content ICP/MS method</i>	0,1 mg/kg	HD.PP.16.1/ TT.AAS: 2021
41.	<b>Hương liệu, thực phẩm dạng lỏng. Flavoring, liquid food</b>	Xác định Tỷ trọng <i>Determination of Specific Gravity</i>	(0,82 ~ 1,4)	HD.PP.92/TT.LH: 2023 (Ref. AOAC 920.134)
42.	<b>Hương liệu, bột gia vị, siro, nước giải khát Flavoring, spice powder, syrup, soft drinks</b>	Xác định hàm lượng Ẩm <i>Determination of Moisture content</i>	0,1 g/100 g	HD.PP.14-9/TT.LH: 2023 (Ref. AOAC 950.46)
43.		Xác định hàm lượng Chất khô <i>Determination of Dry matter content</i>	0,1 g/100 g	HD.PP.14-9/TT.LH: 2023 (Ref. AOAC 950.46)
44.	<b>Kẹo Candy</b>	Xác định hàm lượng Đường tổng số Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of total Sugars content Titration method</i>	<b>0,5 g/100 g (a)</b>	TCVN 4074:2009
45.	<b>Nước chấm, muối Sauce, salt</b>	Xác định hàm lượng I-ốt Phương pháp ICP/MS <i>Determination of Iodine content ICP/MS method</i>	Nước chấm/ <i>sauce</i> : 0,1 mg/L Muối/ <i>salt</i> : 0,3 mg/kg	HD.PP.24/TT.AAS: 2023
46.	<b>Nước giải khát có gas Sparkling soft drinks</b>	Xác định hàm lượng Cacbon dioxit (CO <sub>2</sub> ) <i>Determination of Carbon dioxide (CO<sub>2</sub>) content</i>	1 g/L	HD.PP.51/TT.LH: 2023 (Ref. TCVN 5563:2009)
47.	<b>Nước giải khát, sản phẩm rau quả Beverage, fruit and vegetable products</b>	Xác định độ Brix <i>Determination of Brix</i>	Đến/ <i>up to</i> : 95 %	HD.PP.42/ TT. AAS: 2020
48.	<b>Nước mắm Fish sauce</b>	Xác định hàm lượng Nito tổng số và Protein thô <i>Determination of Total Nitrogen and Protein content</i>	0,42 g/L	TCVN 3705:1990



**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)*

**VILAS 219**

**Labo Hóa Thực Phẩm**

*Food Chemistry Laboratory*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ Materials or product tested</b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ The name of specific tests</b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limit of quantitation (if any)/ range of measurement</b>	<b>Phương pháp thử/ Test method</b>
49.	<b>Nước mắm Fish sauce</b>	Xác định hàm lượng muối (NaCl) <i>Determination of Sodium chloride (NaCl) content</i>	0,5 g/100 mL	TCVN 3701:2009
50.		Xác định hàm lượng Axit <i>Determination of Acid content</i>	0,5 g/L	TCVN 3702:2009
51.		Xác định hàm lượng Nitơ amoniac <i>Determination of Nitrogen ammonia content</i>	0,1 g/L	TCVN 3706:1990
52.		Xác định hàm lượng Nitơ axit amin <i>Determination of nitrogen amino acid content</i>	(1 ~ 32) g/L	TCVN 3708-1990
53.		Xác định Tỷ lệ Nitơ amin/ Nitơ tổng <i>Determination of Amino Nitrogen/ Total Nitrogen Ratio</i>	-	HD.PP.88/ TT.LH:2023
54.		Xác định Tỷ lệ Nitơ amoniac/ Nitơ tổng <i>Determination of Ammonia Nitrogen/ Total Nitrogen Ratio</i>	-	HD.PP.86/ TT.LH:2023
55.	<b>Nước mắm, gạo Fish sauce, rice</b>	Xác định hàm lượng tổng asen vô cơ Phương pháp LC-ICP/MS <i>Determination of total inorganic arsenic content LC-ICP/MS method</i>	0,05 mg/kg	HD.PP.12/ TT.AAS: 2022
56.	<b>Nước mặt, nước dưới đất, nước thải Surface water, ground water wastewater</b>	Xác định hàm lượng As, Sb, Se, Hg, Ni, Sn Phương pháp ICP/MS <i>Determination of As, Sb, Se, Hg, Ni, Sn content ICP/MS method</i>	Phụ lục 1 <i>Appendix 1</i>	HD.PP.21/TT.AAS: 2023

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)*

**VILAS 219**

**Labo Hóa Thực Phẩm**

*Food Chemistry Laboratory*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ Materials or product tested</b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ The name of specific tests</b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limit of quantitation (if any)/ range of measurement</b>	<b>Phương pháp thử/ Test method</b>
57.	<b>Nước sạch, nước RO (dùng trong y tế, chạy thận nhân tạo, chế biến thực phẩm)</b> <i>Domestic Water, Reverse Osmosis water (Water for haemodialysis, for medical used, for food processing)</i>	Xác định hàm lượng As, Sb, Se, Hg, B, Ba, Ni, Mo, Na, K Phương pháp ICP/MS <i>Determination of Arsenic, Stibium, Selenium, Mercury, Boron, Barium, Nilken, Molydenum content ICP/MS method</i>	Nước sạch, Nước RO/ <i>Domestic Water, RO water:</i> (As, Sb, Se): 0,0005 mg/L Hg: 0,0002 mg/L (B, Ba): 0,05 mg/L Mo: 0,02 mg/L Ni: 0,01 mg/L Na: 1 mg/L. Nước RO/ <i>RO water</i> K: 1 mg/L	HD.PP.21/TT.AAS: 2023
58.	<b>Nước tương</b> <i>Soy sauce</i>	Xác định hàm lượng Nitơ toàn phần và protein. <i>Determination of Total Nitrogen content</i>	0,42 g/L	TCVN 1764:2008
59.		Xác định hàm lượng Muối (NaCl) <i>Determination of Sodium chloride (NaCl) content</i>	0,5 g/100 mL	TCVN 1764:2008
60.		Xác định hàm lượng acid (độ chua) <i>Determination of Acidity content</i>	0,1 g/100 mL	TCVN 1764:2008
61.	<b>Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, nước đá</b> <i>Bottled drinking water, bottled natural mineral water, ice water</i>	Xác định hàm lượng As, Sb, Se, Hg, B, Ba, Ni, Mo, Na Phương pháp ICP/MS <i>Determination of Arsenic, Stibium, Selenium, Mercury, Boron, Barium, Nilken, Molydenum, Sodium content ICP/MS method</i>	(As, Sb, Se, Hg): 0,0005 mg/L (Ba, B): 0,05 mg/L Ni: 0,01 mg/L Mo: 0,02 mg/L Na: 1 mg/L	HD.PP.21/ TT.AAS: 2023
62.	<b>Phô mai</b> <i>Cheese</i>	Xác định hàm lượng Béo <i>Determination of Fat content</i>	0,1 g/100 g	AOAC 933.05
63.		Xác định hàm lượng Clorua Phương pháp đo điện thế <i>Determination of Chloride content Potentiometric titration method</i>	0,2 %	AOAC 983.14

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)*

**VILAS 219**

**Labo Hóa Thực Phẩm**

*Food Chemistry Laboratory*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ Materials or product tested</b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ The name of specific tests</b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limit of quantitation (if any)/ range of measurement</b>	<b>Phương pháp thử/ Test method</b>
64.	<b>Phụ gia thực phẩm Food additives</b>	Xác định hàm lượng Ẩm/ Nước Phương pháp Karl Fischer <i>Determination of Moisture/ Water content Karl Fischer method</i>	0,1g/100g	FAO JECFA Monographs 1, Vol 4, (2005) TCVN 8900-1:2012
65.	<b>Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến Food additives, food processing aids</b>	Xác định hàm lượng: As, Cd, Pb, Hg Phương pháp ICP/MS <i>Determination of Arsenic, Cadmium, Lead, Mercury content ICP/MS method</i>	(As, Cd, Pb, Hg): 0,1 mg/kg	HD.PP.16.1/ TT.AAS: 2021
66.		Xác định hàm lượng: Se, Cr, Ba, Zn, Fe, Ca, Mg, Cu, Ni Kỹ thuật ICP/OES <i>Determination of Se, Cr, Ba, Zn, Fe, Ca, Mg, Cu, Ni content ICP/OES method</i>	(Cr, Zn, Cu): 2 mg/kg (Ba, Ni, Se): 1 mg/kg Fe: 2,5 mg/kg Mg: 500 mg/kg Ca: 200 mg/kg	HD.PP.16.1/ TT.AAS: 2021
67.	<b>Gia vị (dạng sệt) Spices (semi-liquid)</b>	Xác định độ axit (b) Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Acidity Titrimetric Method</i>	0,06 g/100 g (tính theo axit axetic/calculated as acetic acid)	<b>AOAC 935.57 (b)</b>
68.	<b>Sữa Milk</b>	Xác định hàm lượng Protein <i>Determination of Protein content</i>	Sữa lỏng/ <i>Liquid milk:</i> 0,05 g/100 mL Sữa bột/ <i>Milk powder:</i> 0,12 g/100 g	AOAC 991.20 TCVN 8099-1:2015
69.		Xác định hàm lượng Béo <i>Determination of Fat content</i>	0,1 g/100 g	AOAC 932.06
70.		Xác định hàm lượng Clorua Phương pháp chuẩn độ điện thế <i>Determination of Chloride content Potentiometric titration method</i>	50 mg/100 g	HD.PP.53- 3/TT.LH:2023 (ref.AOAC 986.26)
71.	<b>Sữa Milk</b>	Xác định hàm lượng Carbohydrate <i>Determination of Carbohydrate content</i>	-	AOAC 986.25

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)*

**VILAS 219**

**Labo Hóa Thực Phẩm**

*Food Chemistry Laboratory*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ Materials or product tested</b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ The name of specific tests</b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limit of quantitation (if any)/ range of measurement</b>	<b>Phương pháp thử/ Test method</b>
72.	<b>Sữa Milk</b>	Xác định hàm lượng Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, P, Zn Phương pháp ICP/OES <i>Determination of Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, P, Zn ICP/OES method</i>	(Ca, Mg): 30 mg/kg (Na, K): 50 mg/kg (Cu, Fe, Zn): 2 mg/kg Mn: 0,6 mg/kg P: 200 mg/kg	HD.PP.37/ TT.AAS: 2023
73.		Xác định hàm lượng I-ốt Phương pháp ICP/MS <i>Determination of Iodine content ICP/MS method</i>	Sữa lỏng/ <i>liquid milk</i> : 20 µg/kg Sữa bột/ <i>powder milk</i> : 100 µg/kg	HD.PP.24/ TT.AAS: 2023 (Ref. BS EN 15111:2007)
74.		Xác định độ axit Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Acidity Titrimetric method</i>	1,5ml NaOH 0,1M/100 g (0,0135 g axit lactic/100 g)	<b>AOAC 947.05 (b)</b>
75.		Xác định hàm lượng tro tổng Phương pháp trọng lượng <i>Determination of total ash content Gravimetric Method</i>	0,1 g/100 g	<b>AOAC 945.46 (b)</b>
76.		<b>Sản phẩm sữa Milk products</b>	Xác định hàm lượng Béo <i>Determination of Fat content</i>	0,1 g/100 g
77.	<b>Sữa đặc Condensed milk</b>	Xác định độ axit chuẩn độ <i>Determination of titratable acidity</i>	1,5°T (0,0135 g axit lactic /100 g)	<b>TCVN 8080:2009 (b)</b>
78.	<b>Sữa bột Dried milk</b>	Xác định độ axit chuẩn độ <i>Determination of titratable acidity</i>	0,3 mL NaOH 0,1M (tính trên chất khô không béo/ <i>Calculated on non-fat dry matter</i> )	<b>TCVN 6843:2001 (b)</b>
79.	<b>Sữa và các sản phẩm sữa Milk and products of milk</b>	Xác định hàm lượng Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, Zn Phương pháp ICP/OES <i>Determination of Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, P, Zn content ICP/OES method</i>	(Ca, Na, Mg, K): 30 mg/kg (Cu, Fe, Mn, Zn): 0,5 mg/kg	HD.PP.36/ TT.AAS: 2023 (Ref. AOAC 985.35)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)*

**VILAS 219**

**Labo Hóa Thực Phẩm**

*Food Chemistry Laboratory*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i></b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i></b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/ range of measurement</i></b>	<b>Phương pháp thử/ <i>Test method</i></b>
80.	<b>Sữa và các sản phẩm sữa</b> <i>Milk and products of milk</i>	Xác định hàm lượng Se Phương pháp ICP/MS <i>Determination of Se content ICP/MS method</i>	Sữa lỏng/ <i>Liquid milk</i> : 10 µg/kg Sữa bột/ <i>milk powder</i> : 50 µg/kg	HD.PP.16/ TT.AAS:2023
81.		Xác định hàm lượng Selen Phương pháp ICP/MS <i>Determination of Selenium content ICP/MS method</i>	Sữa bột/ <i>milk Powder</i> : 50 µg/kg Khác/other: 10 µg/kg	HD.PP.71/TT.AAS: 2021
82.	<b>Thức ăn chăn nuôi</b> <i>Animal feed</i>	Xác định hàm lượng Ẩm và hàm lượng các Chất bay hơi <i>Determination of Moisture and Volatile matter content</i>	0,2 %	TCVN 4326:2001
83.		Xác định hàm lượng Tro thô <i>Determination of crude Ash content</i>	0,2 %	TCVN 4327:2007
84.		Xác định hàm lượng As, Cd, Pb, Hg Phương pháp ICP/MS <i>Determination of As, Cd, Pb, Hg content ICP/MS method</i>	Hg: 40 µg/kg (As, Cd, Pb): 50 µg/kg	HD.PP.39/TT.AAS: 2022
85.	<b>Thức ăn công thức dành cho trẻ sơ sinh</b> <i>Milk-based infant formula</i>	Xác định hàm lượng Clorua Phương pháp chuẩn độ điện thế <i>Determination of Chloride content Potentiometric titration method</i>	50 mg/100 g	AOAC 986.26 TCVN 10580: 2014
86.	<b>Thực phẩm bảo vệ sức khỏe</b> <i>Health supplement</i>	Xác định hàm lượng: Cu, Zn, Fe, Mn, Ca, Mg Phương pháp ICP/OES <i>Determination of Cu, Zn, Fe, Mn, Ca, Mg content ICP/OES method</i>	30 mg/kg	HD.PP.37.1/ TT.AAS: 2023
87.		Xác định hàm lượng As, Cd, Pb, Hg Phương pháp ICP/MS <i>Determination of As, Cd, Pb, Hg content ICP/MS method</i>	0,05 mg/kg	HD.PP.16/ TT.AAS: 2023

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)*

**VILAS 219**

**Labo Hóa Thực Phẩm**

*Food Chemistry Laboratory*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ Materials or product tested</b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ The name of specific tests</b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limit of quantitation (if any)/ range of measurement</b>	<b>Phương pháp thử/ Test method</b>
88.	<b>Thực phẩm chức năng Functional food</b>	Xác định hàm lượng Nitơ tổng và Protein thô Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Total Nitrogen and Crude protein content Titration method</i>	Dạng lỏng/ <i>Liquid: 0,05%</i> Dạng khác/ <i>Others matrix: 0,12%</i>	HD.PP.13-3/TT.LH: 2023 (Ref.AOAC 991.20)
89.		Xác định Khối lượng trung bình <i>Determination of average mass</i>	-	TCVN I-1:2017 Phụ lục 11.3
90.		Xác định As, Pb, Hg, Cd Phương pháp ICP - MS <i>Determination of As, Cd, Hg, Cd ICP/MS method</i>	0,05 mg/kg	HD.PP.76/TT.AAS: 2023 (Ref. TCVN 10912:2015, EN 15763:2009)
91.	<b>Thực phẩm (chứa tinh bột) Food (contain starch)</b>	Xác định hàm lượng chất Béo <i>Determination of Lipid content</i>	0,2 g/100 g	HD.PP.6-2/TT.LH: 2023 (Ref.AOAC 922.06)
92.	<b>Thủy sản Fisheries</b>	Xác định tổng số hàm lượng Nitơ Bazơ bay hơi <i>Determination of Total volatile basic nitrogen content</i>	(5 ~ 100) mg/100g	TCVN 9215-2012
93.		Xác định hàm lượng béo Phương pháp thủy phân axit <i>Determination of Fat content Acid hydrolysis method</i>	0,2 g/100g	AOAC 948.15
94.	<b>Thủy sản và sản phẩm thủy sản Fish and fisheries products</b>	Xác định hàm lượng Metyl thủy ngân Phương pháp LC-ICP/MS <i>Determination of Methyl mercury content LC-ICP/MS method</i>	0,05 mg/kg	HD.PP.13/ TT. AAS: 2023
95.	<b>Trà Tea</b>	Xác định hàm lượng Polyphenol tổng số Phương pháp UV-VIS <i>Determination of Total polyphenol content UV-VIS method</i>	1,5 %	TCVN 9745-1:2013

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)*

**VILAS 219**

**Labo Hóa Thực Phẩm**

*Food Chemistry Laboratory*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i></b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i></b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/ range of measurement</i></b>	<b>Phương pháp thử/ <i>Test method</i></b>
96.	<b>Trái cây sấy khô <i>Dried fruits</i></b>	Xác định hàm lượng Ẩm Phương pháp khối lượng <i>Determination of Moisture content Gravimetry method</i>	0,1%	AOAC 934.06
97.	<b>Trái cây và sản phẩm trái cây <i>Fruits and fruits products</i></b>	Xác định hàm lượng Chất khô Phương pháp khối lượng <i>Determination of Dry content Gravimetry method</i>	0,1%	AOAC 920.151
98.	<b>Sản phẩm rau quả <i>Fruit and vegetable products</i></b>	Xác định độ axit chuẩn độ <i>Determination of titratable acidity</i>	0,06 mmol H/100 g (phụ lục 4/ <i>appendix 4</i> )	<b>TCVN 5483:2007 (b)</b>
99.	<b>Nước giải khát <i>Beverage</i></b>	Xác định hàm lượng lipid <i>Determination of Lipid content</i>	0,05 g/100 g, mL	<b>HD.PP.6-8/TT.LH:2024 (Ref. AOAC 989.05) (b)</b>
100.	<b>Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, nước đá thực phẩm (nước đá dùng liền và nước đá dùng chế biến thực phẩm), nước sạch, nước RO (dùng cho y tế, chạy thận nhân tạo), nước mặt, nước dưới đất, nước thải <i>Bottled drinking water, bottled natural mineral water, ice, domestic water, reverse osmosis water (water for haemodialysis, for medical used), surface water, ground water, wastewater</i></b>	Xác định hàm lượng As, Sb, Se, Hg, B, Ba, Ni, Mo, Na, K, Sn Phương pháp ICP-MS <i>Determination of Arsenic, Stibium, Selenium, Mercury, Boron, Barium, Nilken, Molydenum, Sodium, Potassium, Tin content ICP-MS method</i>	Phụ lục 3/ <i>Appendix 3</i>	<b>SMEWW 3125B:2023 (b)</b>

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)*

**VILAS 219**

**Labo Hóa Thực Phẩm**

*Food Chemistry Laboratory*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i></b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i></b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/ range of measurement</i></b>	<b>Phương pháp thử/ <i>Test method</i></b>
101.	<b>Thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Dietary supplement</i></b>	Xác định hàm lượng Arsen vô cơ Phương pháp HPLC-ICP-MS <i>Determination of inorganic Arsenic content HPLC-ICP-MS method</i>	0,05 mg/kg (mg/L)	<b>TCVN 12346:2018 EN 16802:2016 (c)</b>
102.		Xác định hàm lượng: As, Pb, Hg, Cd Phương pháp ICP/MS <i>Determination of As, Cd, Hg, Cd content ICP/MS method</i>	0,05 mg/kg (mg/L) mỗi nguyên tố/each element	<b>TCVN 10912:2015, EN 15763:2009 (c)</b>
103.	<b>Sữa và sản phẩm sữa; thực phẩm <i>Milk and milk Products; Food</i></b>	Xác định tỷ lệ Canxi/Photpho Phương pháp tính toán <i>Determination of Calcium/ Phosphorus Ratio Calculated method</i>		<b>HD.PP.36/TT.AAS, 2024 (Ref. AOAC 985.35, AOAC 984.27) (c)</b>
104.	<b>Thực phẩm, thực phẩm chức năng (thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt), phụ gia, gia vị, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản, nông sản, thủy hải sản; sữa và sản phẩm sữa <i>Food, funtional food (Dietary spplement, Supplemented food, Food for Special Medical Purposes, Medical Food. Food for Special Dietary Uses), food additive, spices, animal feeding stuffs, aquatical feeding stuffs, cereals, fisherry products, milk and milk products</i></b>	Xác định hàm lượng Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, Zn, P Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, Zn, P ICP-OES method</i>	Thực phẩm/ food: (Ca, Na, K, Mg, P): 30 mg/kg Dạng lỏng, dầu/ <i>Liquid food, oil</i> (Cu, Fe, Zn, Mn): 0,1 mg/kg Khác/other: (Cu, Fe, Zn, Mn): 0,5 mg/kg	<b>HD.PP.36/TT.AAS, 2024 (Ref. AOAC 985.35, AOAC 984.27) (c)</b>



**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)*

**VILAS 219**

**Labo Hóa Thực Phẩm**

*Food Chemistry Laboratory*

**Ghi chú/Note:**

- HD.PP. Phương pháp thử do phòng thử nghiệm xây dựng/ *Laboratory developed method.*
- AOAC: *Association of Official Analytical Chemists*
- SMEWW: *Standard methods for the examination of Water and Waste*
- (a): cập nhật phương pháp thử, LOQ, danh mục phép thử của quyết định số 2699/QĐ-VPCNCL ngày 07/11/2024 / *Update test code, add appendix4 for accreditation decision no. 2699/QĐ-VPCNCL dated 07/11/2024*
- (b): Phép thử mở rộng trong danh mục phép thử của quyết định số 2699/QĐ-VPCNCL ngày 07/11/2024/*Extend tests in a list of accredited tests of accreditation decision no. 2699/QĐ-VPCNCL dated 07/11/2024*
- (c): Phép thử mở rộng/ *Extend tests (02.2025/ February 2025)*

Trường hợp Viện Y tế công cộng Thành phố Hồ Chí Minh cung cấp dịch vụ thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hoá thì Viện Y tế công cộng Thành phố Hồ Chí Minh 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/*If It is mandatory for Institute of Public Health (HCM city) 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.*

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)***LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)***VILAS 219****Labo Hóa Thực Phẩm***Food Chemistry Laboratory***Phụ lục 1: Giới hạn định lượng kim loại trong nước***Appendix 1: Limit of quantitation of metal element in water*

STT	Nền mẫu/ <i>Matrix</i>	Giới hạn định lượng/ <i>Limit of quantitation - LOQ (mg/L)</i>						
		As	Sb	Se	Hg	Ba	Ni	Sn
1.	Nước thải/ <i>Wastewater</i>	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005	0,05	0,05	0,05
2.	Nước mặt/ <i>Surface water</i>	0,0005	0,0005	0,0005	0,0002	0,05	0,01	0,05
3.	Nước dưới đất/ <i>Ground water</i>	0,0005	0,005	0,0005	0,0002	0,05	0,01	0,05

**Phụ lục 2: Danh sách phẩm màu tổng hợp (hệ dung môi 1 và 3 TCVN 5517:1991)***Appendix 2: List of synthetic coloring products (solvent 1 & 3 TCVN 5517:1991)*

STT	Tên chất/ <i>Name of compound</i>	STT	Tên chất/ <i>Name of compound</i>
1.	Tartrazine	8.	Red 2G
2.	Quinoline Yellow	9.	Allura Red AC
3.	Sunset Yellow FCF	10.	Indigotine
4.	Carmoisine	11.	Brilliant Blue FCF
5.	Amaranth	12.	Beta-apo-8-carotenic acid ethyl ester
6.	Ponceau 4R	13.	Fast green
7.	Erythrosine		

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)*

**VILAS 219**

**Labo Hóa Thực Phẩm**

*Food Chemistry Laboratory*

**Phụ lục 3: Giới hạn định lượng kim loại trong nước**

*Appendix 3: Limit of quantitation of metal element in water*

STT	Nền mẫu/ <i>Matrix</i>	Giới hạn định lượng/ <i>Limit of quantitation - LOQ (mg/L)</i>										
		As	Sb	Se	Hg	Ba	B	Mo	Ni	Sn	Na	K
1.	Nước thải/ <i>Wastewater</i>	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005	0,05	0,05	0,02	0,02	0,05	/	/
2.	Nước mặt/ <i>Surface water</i>	0,0005	0,0005	0,0005	0,0002	0,05	0,05	0,02	0,01	0,05	/	/
3.	Nước dưới đất/ <i>Ground water</i>	0,0005	0,0005	0,0005	0,0002	0,05	0,05	0,02	0,01	0,05	/	/
4.	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, nước đá thực phẩm (nước đá dùng liền và nước đá dùng chế biến thực phẩm), nước sạch, nước RO (dùng cho y tế, chạy thận nhân tạo)/ <i>Bottled drinking water, bottled natural mineral water, ice, domestic water, reverse osmosis water (water for haemodialysis, for medical used)</i>	0,0005	0,0005	0,0005	0,0002	0,05	0,05	0,02	0,01	0,05	1,0	1,0

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)*

**VILAS 219**

**Labo Hóa Thực Phẩm**

*Food Chemistry Laboratory*

**Phụ lục 4: Có thể biểu thị độ axit chuẩn độ được quy ước theo gam axit trong 100 g hoặc 100 ml sản phẩm bằng cách nhân với hệ số của axit tương ứng:**

*Appendix 4: Titratable acidity can be expressed as gram of acid per 100 g or per 100 ml of product, by multiplying a factor appropriate to the acid:*

Axit/Acid	Hệ số/Factor
Axit axetic	0,060
Axit lactic	0,090
Axit citric	0,064

