



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

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

Tên phòng thí nghiệm: **Phòng thử nghiệm Hoá thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)**

Laboratory: **Food Testing Laboratory (Technical Division 2)**

Cơ quan chủ quản: **Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 2**

Organization: **Quality Assurance and Testing Centre 2 (QUATEST 2)**

Lĩnh vực thử nghiệm: **Hóa**

Field of testing: **Chemical**

Người quản lý/  
Laboratory manager: **Võ Thị Bích Thủy**

Số hiệu/ Code: **VILAS 023**

Hiệu lực công nhận/  
Period of Validation: **từ ngày / /2024 đến ngày 24/03/2026**

Địa chỉ/ Address: **97 Lý Thái Tổ, quận Thanh Khê, thành phố Đà Nẵng**

Địa điểm/Location: **Số 02 Ngô Quyền, Quận Sơn Trà, Thành phố Đà Nẵng**

Điện thoại/ Tel: **0236 3848338** Fax: **0236 3910064**

E-mail: **k2@quatest2.gov.vn** Website: **quatest2.gov.vn**

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN***LIST OF ACCREDITED TESTS***VILAS 023****Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)***Food Testing Laboratory (Technical Division 2)***Lĩnh vực thử nghiệm: Hóa***Field of testing: Chemical*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
1.	<b>Thức ăn chăn nuôi, nguyên liệu thức ăn chăn nuôi truyền thống</b> <i>Animal feeding stuffs, traditional raw materials for animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng Nitơ và tính hàm lượng Protein thô Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of nitrogen content calculation of crude Protein content Kjeldahl method</i>	(0,1 ~ 70,0) g/100g (mL)	TCVN 4328-1:2007 AOAC 984.13 (2016)
2.		Xác định hàm lượng chất béo <i>Determination of fat content</i>	0,1 g/100g (mL)	TCVN 4331:2001 TCVN 6555:2017
3.		Xác định hàm lượng tro tổng số <i>Determination of ash content</i>	(0,1 ~ 40,0) g/100g (mL)	TCVN 4327:2007
4.		Xác định hàm lượng Canxi Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Calcium content Titrimetric method</i>	0,01 g/100g (mL)	TCVN 1526-1:2007
5.		Xác định hàm lượng Phospho Phương pháp quang phổ <i>Determination of Phosphorus content Spectrometric method</i>	0,01 g/100g (mL)	TCVN 1525:2001 AOAC 965.17 (2016)
6.		Xác định hàm lượng NaCl <i>Determination of NaCl content</i>	0,1 g/100g (mL)	TCVN 4806-1:2018
7.		Xác định hàm lượng Xơ thô Phương pháp có lọc trung gian <i>Determination of Crude Fiber content Method with intermediate filtration</i>	0,1 g/100g (mL)	TCVN 4329:2007
8.		Xác định hàm lượng Amoniac (NH <sub>3</sub> ) <i>Determination of Amoniac content</i>	5 mg/100g (mL)	TCVN 10494:2014
9.		Xác định hàm lượng tro không tan trong HCl <i>Determination of ash insoluble content in HCl</i>	0,02 g/100g (mL)	TCVN 9474:2012 (ISO 5985:2002)
10.		Xác định giá trị năng lượng trao đổi <i>Determination of Calculating metabolizable energy value</i>	(5 ~ 5000) Kcal/kg	TCVN 8762:2012

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 023**

**Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)**

*Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
11.	<b>Thủy sản và sản phẩm thủy sản</b> <i>Fish and Fishery products</i>	Xác định hàm lượng Nitơ tổng số và Protein thô <i>Determination of Total Nitrogen and Protein content</i>	(0,1 ~ 80,0) g/100g (0,1 ~ 60,0) g/L	TCVN 3705:1990
12.		Xác định hàm lượng Nitơ axit amin <i>Determination of Amino acid nitrogen content</i>	0,3 g/L	TCVN 3708:1990
13.		Xác định hàm lượng chất béo <i>Determination of fat content</i>	0,1 g/100g	TCVN 3703:2009
14.		Xác định hàm lượng Amoniac (NH <sub>3</sub> ) <i>Determination of Amoniac content</i>	5 mg/100g	TCVN 3706:1990
15.		Xác định tổng hàm lượng Nitơ bazơ bay hơi <i>Determination of total volatile basic nitrogen content</i>	5 mg/100g	TCVN 9215:2012
16.	<b>Đường</b> <i>Sugar</i>	Xác định hàm lượng Saccarose (Độ pol) <i>Determination of Saccarose content (Polarisation)</i>	(0 ~ 100) %, (°Z)	TCVN 7277:2003
17.		Xác định Độ màu <i>Determination of Colour</i>	(10 ~ 200) IU <sub>7.0</sub>	TCVN 6333:2010
18.		Xác định hàm lượng Sulfite (SO <sub>2</sub> ) <i>Determination of Sulfite content</i>	5,0 mg/kg	TCVN 6329:2008
19.		Xác định hàm lượng tro dẫn điện <i>Determination of conductivity ash content</i>	(0,01 ~ 1,0) % w/w	TCVN 6327:1997
20.	<b>Bột và tinh bột</b> <i>Powder and starch</i>	Xác định hàm lượng tinh bột <i>Determination of starch content</i>	0,5 g/100g	AOAC 920.44 (2016)
21.	<b>Thịt và sản phẩm thịt</b> <i>Meat and meat products</i>	Xác định hàm lượng Nitrit <i>Determination of Nitrite content</i>	0,1 mg/100g	TCVN 7992:2009
22.	<b>Muối công nghiệp, muối ăn</b> <i>Industrial sodium chloride, common salt</i>	Xác định hàm lượng Ca <sup>2+</sup> <i>Determination of Ca<sup>2+</sup> content</i>	0,01 g/100g chất khô/ dried matter	ISO 2482:1973 TCVN 3973:1984

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 023**

**Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)**

*Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
23.	<b>Muối công nghiệp, muối ăn</b> <i>Industrial sodium chloride, common salt</i>	Xác định hàm lượng Mg <sup>2+</sup> <i>Determination of Mg<sup>2+</sup> content</i>	0,01 g/100g chất khô/ <i>dried matter</i>	ISO 2482:1973 TCVN 3973:1984
24.		Xác định hàm lượng SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> <i>Determination of SO<sub>4</sub><sup>2-</sup> content</i>	0,01 g/100g chất khô/ <i>dried matter</i>	ISO 2480:1972 TCVN 3973:1984
25.		Xác định hàm lượng tạp chất không tan trong nước <i>Determination of matter insoluble in water content</i>	0,01 g/100g chất khô/ <i>dried matter</i>	ISO 2479:1972 TCVN 3973:1984
26.		Xác định độ ẩm <i>Determination of moisture</i>	(0,01 ~ 30,0) g/100g	ISO 2483:1973 TCVN 3973:1984
27.		Xác định hàm lượng NaCl tính toán từ Ca <sup>2+</sup> , Mg <sup>2+</sup> , K <sup>+</sup> , SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> , Cl <sup>-</sup> <i>Determination of NaCl content by calculate from Ca<sup>2+</sup>, Mg<sup>2+</sup>, K<sup>+</sup>, SO<sub>4</sub><sup>2-</sup>, Cl<sup>-</sup></i>	(70,0 ~ 99,9) g/100g chất khô/ <i>dried matter</i>	TCVN 3974:2015 TCVN 3973:1984
28.		Xác định hàm lượng Iot <i>Determination of Iod content</i>	1,0 mg/kg	TCVN 6341:1998
29.		Xác định Trị số Iốt <i>Determination of Iodine value</i>	(5,0 ~ 200) g/100g	TCVN 6122:2015
30.	<b>Dầu mỡ động vật và thực vật</b> <i>Animal and vegetable fats and oils</i>	Xác định Trị số Peroxyt Phương pháp xác định điểm kết thúc chuẩn độ iod (quan sát bằng mắt thường) <i>Determination of Peroxide value Iodometric (visual) endpoint method</i>	0,5 meq/kg	TCVN 6121:2018
31.		Xác định Trị số axit và độ axit <i>Determination of acide value and acidity</i>	0,1 mgKOH/g 0,05 g/100g	TCVN 6127:2010
32.		Xác định hàm lượng tạp chất không tan <i>Determination of unsoluble impurities content</i>	0,02 mg/100g	TCVN 6125:2010 (ISO 663:2007)
33.	<b>Cà phê</b> <i>Coffee</i>	Xác định độ ẩm <i>Determination of moisture</i>	(1 ~ 30) g/100g	TCVN 7035:2002
34.		Xác định hàm lượng chất tan trong nước <i>Determination of soluble in water</i>	(0,5 ~ 20) g/100g	AOAC 973.21

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 023**

**Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)**

*Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
35.	<b>Nông sản, sữa và sản phẩm sữa, bánh, Kẹo, nước giải khát, thịt và sản phẩm thịt, thủy sản và sản phẩm thủy sản, rau quả và sản phẩm rau quả, kem</b> <i>Agriculture products, milk and milk products, cake, candy, beverage, meat and meat products, fish and Fishery products, vegetables, fruit and vegetable products. ice cream</i>	Xác định hàm lượng Cacbonhydrat Phương pháp chuẩn độ thể tích <i>Determination of Carbohydrate content Volumetric titration method</i>	0,5 g/100 g, 0,1 g/100 mL	KT2.QT.CH-054 (2022)
36.	<b>Rượu</b> <i>Wine</i>	Xác định độ cồn <i>Determination of Alcohol</i>	(5,0 ~ 97,0) % v/v	TCVN 8008:2009
37.		Xác định hàm lượng Ester Phương pháp quang phổ <i>Determination of Ester content Spectrophotometric method</i>	20 mg Ethylacetate/ L etanol 100 <sup>0</sup>	AOAC 972.07
38.		Xác định hàm lượng Aldehyde <i>Determination of aldehydes content</i>	5,0 mg Acetaldehyde/L etanol 100 <sup>0</sup>	TCVN 8009:2009
39.		Xác định hàm lượng Furfural <i>Determination of Furfural content</i>	0,1 mg/L	TCVN 7886:2009
40.		Xác định hàm lượng SO <sub>2</sub> <i>Determination of Sulfurous acid content</i>	5 mg/L	AOAC 940.20
41.	<b>Bia</b> <i>Beer</i>	Xác định hàm lượng Ethanol Phương pháp đo tỷ trọng <i>Determination of Ethanol content Density method</i>	(1,0 ~ 15,0) % v/v	TCVN 5562:2009

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 023**

**Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)**

*Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
42.	<b>Bia</b> <i>Beer</i>	Xác định hàm lượng Diacetyl và các chất dioxeton khác <i>Determination of Diacetyl và dicetone content</i>	0,04 mg/L	TCVN 6058:1995
43.		Xác định hàm lượng CO <sub>2</sub> <i>Determination of CO<sub>2</sub> content</i>	(1,0 ~ 9,0) g/L	TCVN 5563:2009
44.		Xác định hàm lượng Độ axit <i>Determination of Acidity</i>	(0,05 ~ 10,0) g/L	TCVN 5564:2009
45.		Xác định hàm lượng chất hòa tan nguyên thủy <i>Determination of original soluble substance content</i>	(5,0 ~ 20,0) % w/w	TCVN 5565:1991
46.		Xác định Độ màu Phương pháp quang phổ <i>Determination of color</i> <i>Spectrophotometric method</i>	(3,0 ~ 15,0) EBC	TCVN 6061:2009
47.		Xác định Độ đắng <i>Determination of Bitterness</i>	(5,0 ~ 20,0) BU	TCVN 6059:2009
48.		<b>Nước giải khát</b> <i>Beverage</i>	Xác định hàm lượng CO <sub>2</sub> <i>Determination of CO<sub>2</sub> content</i>	(2,0 ~ 7,0) g/L
49.	Xác định Độ axit <i>Determination of Acidity</i>		(0,1 ~ 5,0) g/L	AOAC 950.15
50.	<b>Thực phẩm</b> <i>Food</i>	Định tính hàm lượng Borax <i>Qualitative of Borax content</i>	POD (0,1 g/100g): 95%	TCVN 8895:2012
51.		Xác định hàm lượng Sulfite <i>Determination of Sulfite content</i>	5 mg/kg	AOAC 990.28
52.		Xác định hàm lượng Protein <i>Determination of Protein content</i>	0,1 g/100 g, mL	KT2.QT.CH-057 (2022)
53.		Xác định hàm lượng chất béo <i>Determination of fat content</i>	0,1 g/100 g, mL	KT2.QT.CH-058 (2022)
54.		Xác định hàm lượng Đường tổng số <i>Determination of Total sugar content</i>	0,5 g/100 g, 0,1 g/100 mL	KT2.QT.CH-055 (2022)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 023**

**Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)**

*Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
55.	<b>Thực phẩm</b> <i>Food</i>	Xác định hàm lượng phosphate <i>Determination of phosphate content</i>	10 mg/kg (tính theo/ <i>calculated by</i> $P_2O_5$ ) 5 mg/kg (tính theo/ <i>calculated by</i> P)	KT2.QT.CH-043 (2022)
56.		Xác định xơ tổng số, xơ hoà tan và xơ không hoà tan Phương pháp Enzyme - Khối lượng <i>Determination of total, soluble, and insoluble dietary fiber content</i> <i>Enzymatic – gravimetric method</i>	0,2 g/100g	TCVN 9050:2012
57.		Xác định Trị số axit <i>Determination Acid value</i>	0,1 mg KOH/g béo	KT2.QT.CH-051 (2022)
58.		Xác định hàm lượng tro không tan trong HCl <i>Detemination of acid – insoluble ash content</i>	0,02 g/100g (mL)	KT2.QT.CH-048 (2022)
59.	<b>Vật liệu (nhựa, cao su, vật liệu dệt, phụ gia thực phẩm - dạng đơn chất)</b> <i>Material (plastic, rubber, textile, food additive-substance form)</i>	Định danh cấu tử theo phổ chuẩn của thiết bị, công nhận cho mẫu vật liệu đơn chất (có trên 95%) Phương pháp phổ hồng ngoại có số <i>Identification of components according to the standard spectrum of the equipment, recognition for single material samples (over 95%)</i> <i>Infrared Spectroscopy method</i>		ASTM E1252-98 (2013)e1
60.	<b>Vật liệu giấy</b> <i>Paper material</i>	Xác định độ ẩm <i>Determination of moisture</i>	(0,05 ~ 30) g/100g	TCVN 1867:2010 (ISO 187:2009)
61.		Xác định pH nước chiết <i>Determination of pH aqueous extract</i>	4 ~ 10	TCVN 7066-1:2008 (ISO 6588-1:2005)
62.		Xác định hàm lượng formaldehyt <i>Determination of formaldehyde content</i>	0,001 mg/dm <sup>2</sup>	TCVN 8308:2010 (EN 1541:2001)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 023**

**Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)**

*Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
63.	<b>Vật liệu gỗ</b> <i>Wood material</i>	Xác định hàm lượng Formaldehyt phát tán. Phương pháp bình thí nghiệm <i>Determination of Formadehyde release content</i> <i>The flask method</i>	1,5 mg/kg	TCVN 8330-3:2010 (EN 717-3:1996)
64.	<b>Vật liệu dệt</b> <i>Textile material</i>	Xác định hàm lượng Formaldehyt tự do và thủy phân Phương pháp chiết trong nước <i>Determination of Formaldehyde Free and hydrolized Formaldehyde</i> <i>Water extraction method</i>	16 mg/kg	TCVN 7421-1:2013
65.	<b>Bao bì dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm</b> <i>Synthetic resin implement, container and packaging in direct contact with foods</i>	Xác định hàm lượng KMnO <sub>4</sub> thôi nhiễm trong nước Phương pháp chuẩn độ thể tích <i>Determination of migration of KMnO<sub>4</sub> in water content</i> <i>Volumetric titration method</i>	1,0 µg/mL	QCVN 12-1:2011/BYT
66.		Xác định kim loại nặng (tính theo Pb) thôi nhiễm trong dung dịch axit axetic 4% Phương pháp so màu bằng mắt thường <i>Determination of migration of heavy metal (calculated by Pb) in 4% acetic acid content.</i> <i>Colorimetric method with the eyes</i>	1,0 µg/mL	QCVN 12-1:2011/BYT
67.		Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong Heptan/Etanol/Nước/Axit axetic 4% Phương pháp khối lượng <i>Determination of migration of dry residue content in Heptan /Ethanol/ Water/Acetic acid 4%</i> <i>Weight method</i>	5,0 µg/mL	QCVN 12-1:2011/BYT
68.		Xác định hàm lượng thôi nhiễm Phenol trong nước Phương pháp quang phổ hấp thụ phân tử <i>Determination of migration of phenol in water content</i> <i>Spectrometric method</i>	5,0 µg/mL	QCVN 12-1:2011/BYT



**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 023**

**Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)**

*Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
69.	<b>Bao bì dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm</b> <i>Synthetic resin implement, container and packaging in direct contact with foods</i>	Định tính thôi nhiễm Formaldehyd trong nước <i>Qualitative of migration of Formaldehyde in water</i>	POD (0,75 mg/L): 95%	QCVN 12-1:2011/BYT
70.	<b>Bao bì dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm</b> <i>Ruber implements, container and packaging in direct contact with foods</i>	Xác định kim loại nặng (tính theo Pb) thôi nhiễm trong dung dịch axit axetic 4% Phương pháp so màu bằng mắt thường <i>Determination of migration of heavy metal (calculated by Pb) in 4% acetic acid content.</i> <i>Colorimetric method with the eyes</i>	1,0 µg/mL	QCVN 12-2:2011/BYT
71.		Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong Heptan/Etanol/Nước/Axit axetic 4% Phương pháp khối lượng <i>Determination of migration of dry residue content in Heptan /Ethanol /Water/Acetic acid 4%</i> <i>Weight method</i>	5,0 µg/mL	QCVN 12-2:2011/BYT
72.		Xác định hàm lượng thôi nhiễm Phenol trong nước Phương pháp quang phổ hấp thụ phân tử <i>Determination of migration of phenol in water content</i> <i>Spectrometric method</i>	5,0 µg/mL	QCVN 12-2:2011/BYT
73.		Định tính thôi nhiễm Formaldehyd trong nước <i>Qualitative of migration of Formaldehyde in water</i>	POD (0,75 mg/L): 95%	QCVN 12-2:2011/BYT

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 023**

**Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)**

*Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
74.	<b>Bao bì dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm</b> <i>Metal implement, container and packaging in direct contact with foods</i>	Xác định kim loại nặng (tính theo Pb) thôi nhiễm trong dung dịch axit axetic 4% Phương pháp so màu bằng mắt thường <i>Determination of migration of heavy metal (calculated by Pb) in 4% acetic acid content</i> <i>Colorimetric method with the eyes</i>	1,0 µg/mL	QCVN 12-3:2011/BYT
75.		Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong Heptan/Etanol/Nước/Axit axetic 4% Phương pháp khối lượng <i>Determination of migration of dry residue content in Heptan /Ethanol /Water/Acetic acid 4%</i> <i>Weight method</i>	5,0 µg/mL	QCVN 12-3:2011/BYT
76.		Xác định hàm lượng thôi nhiễm Phenol trong nước Phương pháp quang phổ hấp thụ phân tử <i>Determination of migration of phenol in water content</i> <i>Spectrometric method</i>	5,0 µg/mL	QCVN 12-3:2011/BYT
77.		Định tính thôi nhiễm Formaldehyd trong nước <i>Qualitative of migration of Formaldehyde in water</i>	POD (0,75 mg/L): 95%	QCVN 12-3:2011/BYT
78.		Xác định hàm lượng Aflatoxin (B1, B2, G1, G2) Phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ <i>Determination of Aflatoxin (B1, B2, G1, G2) content</i> <i>Liquid-mass spectrometry method</i>	1,0 µg/kg	AOAC 991.31 TCVN 7596:2007
79.	<b>Sản phẩm ngũ cốc, mì ăn liền,</b> <i>Cereal products, instant noodle</i>	Xác định hàm lượng Deoxynivalenol và Zearalenone Phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ <i>Determination of deoxynivalenol and Zearalenone content</i> <i>Liquid-mass spectrometry method</i>	DON: 200 µg/kg ZEA: 2,0 µg/kg	KT2.QT.CH-101:2022

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN***LIST OF ACCREDITED TESTS***VILAS 023****Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)***Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
80.	<b>Sản phẩm ngũ cốc, mì ăn liền</b> <i>Cereal products, instant noodle</i>	Xác định hàm lượng Ochratoxin A Phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ <i>Determination of ochratoxin A content</i> <i>Liquid-mass spectrometry method</i>	2,5 µg/kg	AOAC 2000.03
81.	<b>Sản phẩm ngũ cốc</b> <i>Cereal products</i>	Xác định hàm lượng Cholesterol Phương pháp HPLC-DAD <i>Determination of Cholesterol content</i> <i>HPLC-DAD method</i>	30 mg/kg	KT2.QT.CH-106:2022
82.	<b>Cà phê</b> <i>Coffee</i>	Xác định hàm lượng Aflatoxin (B1, B2, G1, G2) Phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ <i>Determination of Aflatoxin (B1, B2, G1, G2) content</i> <i>Liquid-mass spectrometry method</i>	1,0 µg/kg	AOAC 991.31 TCVN 7596:2007
83.		Xác định hàm lượng Ochratoxin A Phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ <i>Determination of ochratoxin A content</i> <i>Liquid-mass spectrometry method</i>	4,5 µg/kg	TCVN 9724:2013 AOAC 2000.09
84.	<b>Cà phê và sản phẩm cà phê</b> <i>Coffee and Coffee products</i>	Xác định hàm lượng cafein Phương pháp HPLC/DAD <i>Determination of the caffeine content</i> <i>HPLC/DAD method</i>	15 mg/kg	TCVN 9723:2013 (ISO 20481:2008)
85.	<b>Thức ăn chăn nuôi</b> <i>Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng Aflatoxin (B1, B2, G1, G2) Phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ <i>Determination of Aflatoxin (B1, B2, G1, G2) content</i> <i>Liquid-mass spectrometry method</i>	5,0 µg/kg	AOAC 991.31 TCVN 7596:2007
86.		Xác định hàm lượng Clenbuterol, Salbutamol, Ractopamine Phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ <i>Determination of clenbuterol, Salbutamol, Ractopamine content</i> <i>Liquid-mass spectrometry method</i>	3,0 µg/kg mỗi chất/ <i>each substance</i>	KT2.QT.CH-039:2022

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 023**

**Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)**

*Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
87.	<b>Thức ăn chăn nuôi</b> <i>Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng Chloramphenicol Phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ <i>Determination of chloramphenicol content</i> <i>Liquid-mass spectrometry method</i>	3,0 µg/kg	KT2.QT.CH-038:2022
88.		Xác định hàm lượng ethoxyquin Phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ <i>Determination of ethoxyquin content</i> <i>Liquid-mass spectrometry method</i>	300 µg/kg	KT2.QT.CH-106:2022
89.		Xác định hàm lượng Melamin Phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ <i>Determination of Melamine content</i> <i>Liquid-mass spectrometry method</i>	1,5 mg/kg	KT2.QT.CH-100:2022
90.		Xác định hàm lượng Auramine O Phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ <i>Determination of Auramine O content</i> <i>Liquid-mass spectrometry method</i>	10 µg/kg	KT2.QT.CH-126:2022
91.		Xác định hàm lượng Clortetracyclin, Oxytetracyclin, Tetracyclin Phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ <i>Determination of Clortetracycline, Oxytetracycline, Tetracycline content</i> <i>Liquid-mass spectrometry method</i>	1,5 mg/kg mỗi chất/each substance	KT2.QT.CH-154:2022
92.		Xác định hàm lượng Asen Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử kỹ thuật tạo hydrides <i>Determination of Arsenic content</i> <i>Hydride generation atomic absorption spectrophotometry method</i>	0,05 mg/kg	AOAC 986.15
93.		Xác định hàm lượng Hg Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử kỹ thuật hóa hơi lạnh <i>Determination of Hg content</i> <i>Cold vapor absorption spectrophotometry method</i>	0,05 mg/kg	AOAC 971.21

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 023**

**Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)**

*Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
94.	<b>Thức ăn chăn nuôi</b> <i>Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng Pb Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử kỹ thuật lò graphit <i>Determination of Pb content</i> <i>Graphite furnace atomic absorption spectrophotometry method</i>	0,1 mg/kg	AOAC 999.10 AOAC 999.11
95.		Xác định hàm lượng Cadmium Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử kỹ thuật lò graphit <i>Determination of Cadmium content</i> <i>Graphite furnace atomic absorption spectrophotometry method</i>	0,1 mg/kg	AOAC 999.10 AOAC 999.11
96.		Xác định hàm lượng Cu, Zn, Fe Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử kỹ thuật ngọn lửa <i>Determination of Cu, Zn, Fe content</i> <i>Flame Atomic absorption spectrophotometry method</i>	Cu, Zn: 0,5 mg/kg Fe: 1,0 mg/kg	AOAC 999.10 AOAC 999.11
97.		Xác định hàm lượng Na Phương pháp quang phổ phát xạ nguyên tử <i>Determination of Na content</i> <i>Emission spectrophotometry method</i>	20 mg/kg	AOAC 969.23
98.		Xác định hàm lượng K Phương pháp quang phổ phát xạ nguyên tử <i>Determination of K content</i> <i>Emission spectrophotometry method</i>	20 mg/kg	AOAC 969.23
99.	<b>Thức ăn chăn nuôi (Bột cá, bột gan mực)</b> <i>Animal feeding stuffs (Fish meal, squid liver powder)</i>	Xác định hàm lượng axit béo (DHA, EPA) Phương pháp GC-FID <i>Determination of Fatty acid content</i> <i>GC-FID method</i>	DHA: 0,002 g/100g EPA: 0,004 g/100g	AOAC 996.06 TCVN 8475:2010

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 023**

**Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)**

*Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
100.	<b>Thịt và sản phẩm thịt, thủy sản và sản phẩm thủy sản</b> <i>Meat and meat products, fish and fishery products</i>	Xác định hàm lượng Clenbuterol, Salbutamol, Ractopamine Phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ <i>Determination of clenbuterol, Salbutamol, Ractopamine content</i> <i>Liquid-mass spectrometry method</i>	0,1 µg/kg mỗi chất/ <i>each substance</i>	KT2.QT.CH-039:2022
101.		Xác định hàm lượng Sulfadimidine (sulfamethazine), Sulfadiazine Phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ <i>Determination of sulfadimidine (sulfamethazine) , Sulfadiazine content</i> <i>Liquid-mass spectrometry method</i>	15 µg/kg mỗi chất/ <i>each substance</i>	KT2.QT.CH-040:2022
102.		Xác định hàm lượng Ciprofloxacin, Enrofloxacin Phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ <i>Determination of ciprofloxacin, Enrofloxacin content</i> <i>Liquid-mass spectrometry method</i>	5 µg/kg mỗi chất/ <i>each substance</i>	KT2.QT.CH-040:2022
103.		Xác định hàm lượng ethoxyquin Phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ <i>Determination of ethoxyquin content</i> <i>Liquid-mass spectrometry method</i>	1,0 µg/kg	KT2.QT.CH-106:2022
104.	<b>Thủy sản và sản phẩm thủy sản</b> <i>Fish and fishery products</i>	Xác định hàm lượng Histamin Phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ <i>Determination of histamine content</i> <i>Liquid-mass spectrometry method</i>	12 mg/kg	KT2.QT.CH-099:2022
105.		Xác định hàm lượng Chloramphenicol Phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ <i>Determination of chloramphenicol content</i> <i>Liquid-mass spectrometry method</i>	0,1 µg/kg	KT2.QT.CH-038:2022
106.	<b>Sản phẩm thịt, sản phẩm thủy sản</b> <i>Meat products, fishery products</i>	Xác định hàm lượng Natri benzoate /axit benzoic, Kali Sorbate/ axit sorbic Phương pháp HPLC/DAD <i>Determination of sodium benzoate / benzoic acid Potassium sorbate/ sorbic acid content</i> <i>HPLC/DAD method</i>	Benzoate/benzoic: 15 mg/kg Sorbit/sorbic: 10 mg/kg	US.FDA method CLG-BSP.01:2004

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 023**

**Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)**

*Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
107.	<b>Sản phẩm thủy sản</b> <i>fishery products</i>	Xác định hàm lượng Cholesterol Phương pháp HPLC/DAD <i>Determination of Cholesterol content</i> <i>HPLC/DAD method</i>	30 mg/kg	KT2.QT.CH-106:2022
108.	<b>Thịt</b> <i>Meat</i>	Xác định hàm lượng Auramine O Phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ <i>Determination of Auramine O content</i> <i>Liquid-mass spectrometry method</i>	10 µg/kg	KT2.QT.CH-126:2022
109.	<b>Trứng</b> <i>Egg</i>	Xác định hàm lượng Fipronil Phương pháp sắc ký khí ghép khối phổ <i>Determination of Fipronil content</i> <i>GC/MS method</i>	10 µg/kg	KT2.QT.CH-144:2022
110.	<b>Sữa</b> <i>Milk</i>	Xác định hàm lượng aflatoxin M1 Phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ <i>Determination of aflatoxin M1 content</i> <i>Liquid-mass spectrometry method</i>	0,03 µg/kg	KT2.QT.CH-120:2022
111.		Xác định hàm lượng Melamin Phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ <i>Determination of Melamine content</i> <i>Liquid-mass spectrometry method</i>	0,6 mg/kg	KT2.QT.CH-100:2022
112.	<b>Măng muối, dưa cải muối</b> <i>pickled bamboo shoots, pickled sauerkraut</i>	Xác định hàm lượng Auramine O Phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ <i>Determination of Auramine O content</i> <i>Liquid-mass spectrometry method</i>	10 µg/kg	KT2.QT.CH-126:2022
113.	<b>Ngũ cốc dạng sợi ăn liền</b> <i>Instant noodles</i>	Xác định hàm lượng vitamin C Phương pháp HPLC/DAD <i>Determination of vitamin C content</i> <i>HPLC/DAD method</i>	2 mg/100g	TCVN 8977:2011 (EN 14130:2003)
114.	<b>Ngũ cốc dạng sợi ăn liền</b> <i>Instant noodles</i>	Xác định hàm lượng vitamin B2 Phương pháp HPLC/FLD <i>Determination of vitamin B2 content</i> <i>HPLC/FLD method</i>	0,18 mg/kg	TCVN 8975:2018 AOAC 970.65

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN***LIST OF ACCREDITED TESTS***VILAS 023****Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)***Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
115.	<b>Gạo, sữa bột</b> <i>Rice, milk powder</i>	Xác định hàm lượng vitamin B1 Phương pháp HPLC/FLD <i>Determination of vitamin B1 content</i> <i>HPLC/FLD method</i>	0,4 mg/kg	TCVN 5164:2018
116.	<b>Thực phẩm</b> <i>Food</i>	Xác định hàm lượng vitamin A Phương pháp HPLC/DAD <i>Determination of vitamin A content</i> <i>HPLC/DAD method</i>	Thực phẩm/ <i>Food</i> : 70 µg/100g Nước yến/ <i>Bird's nest juice</i> : 11,6 µg/100g	TCVN 8972-1:2011
117.		Xác định hàm lượng vitamin D3 Phương pháp HPLC/DAD <i>Determination of vitamin D3 content</i> <i>HPLC/DAD method</i>	Thực phẩm/ <i>Food</i> : 20 µg/100g Nước yến/ <i>Bird's nest juice</i> : 5,0 µg/100g	TCVN 8973:2011
118.		Xác định hàm lượng vitamin E Phương pháp HPLC/DAD <i>Determination of vitamin E content</i> <i>HPLC/DAD method</i>	Thực phẩm/ <i>Food</i> : 1,0 mg/100g Nước yến/ <i>Bird's nest juice</i> : 0,09 mg/100g	TCVN 8276:2018



**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 023**

**Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)**

*Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử <i>Materials or product 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 method</i>
119.	<p align="center"><b>Thực phẩm</b> <i>Food</i></p>	<p>Xác định hàm lượng axit béo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Béo bão hòa (Saturated): (C6:0, C8:0, C10:0, C12:0, C13:0, C14:0, C15:0, C16:0, C17:0, C18:0, C20:0, C21:0, C22:0, C23:0, C24:0)</li> <li>- Béo chưa bão hòa (Unsaturated): (C14:1, C15:1, C16:1, C17:1, C18:1, C18:2, C18:3, C20:1, C20:2, C20:3, C20:4, C20:5, C22:1, C22:2, C22:6, C24:1)</li> <li>- DHA, EPA, Transfat</li> <li>- Omega 3 (C18:3n3, C20:3n3, C20:5n3, C22:6n3)</li> <li>- Omega 6 (C18:2n6, C18:3n6, C20:2n6, C20:3n6, C20:4n6, C22:2n6)</li> <li>- Omega 9 (C18:1n9, C20:1n9, C22:1n9, C24:1n9)</li> </ul> <p>Phương pháp GC/FID <i>Determination of Fatty acid content:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Saturated:</i> (C6:0, C8:0, C10:0, C12:0, C13:0, C14:0, C15:0, C16:0, C17:0, C18:0, C20:0, C21:0, C22:0, C23:0, C24:0)</li> <li>- <i>Unsaturated:</i> (C14:1, C15:1, C16:1, C17:1, C18:1, C18:2, C18:3, C20:1, C20:2, C20:3, C20:4, C20:5, C22:1, C22:2, C22:6, C24:1)</li> <li>- <i>DHA, EPA, Transfat</i></li> <li>- <i>Omega 3</i> (C18:3n3, C20:3n3, C20:5n3, C22:6n3)</li> <li>- <i>Omega 6</i> (C18:2n6, C18:3n6, C20:2n6, C20:3n6, C20:4n6, C22:2n6)</li> <li>- <i>Omega 9</i> (C18:1n9, C20:1n9, C22:1n9, C24:1n9)</li> </ul> <p><i>GC/FID method</i></p>	<p>Tổng béo bão hòa/ <i>Total Saturated Fat:</i> 0,02 g/100g</p> <p>Tổng béo chưa bão hòa/ <i>Total Unsaturated Fat:</i> 0,02 g/100g</p> <p>DHA: 0,002 g/100g</p> <p>EPA: 0,004 g/100g</p> <p>Transfat: 0,002 g/100g</p> <p>Omega 3: 0,03 g/100g</p> <p>Omega 6: 0,03 g/100g</p> <p>Omega 9: 0,02 g/100g</p>	<p align="center">AOAC 996.06 TCVN 8475:2010</p>
120.			<p>Xác định hàm lượng Clortetracyclin, Oxytetracyclin, Tetracyclin</p> <p>Phương pháp LC-MS <i>Determination of Chlortetracycline, Oxytetracycline, Tetracycline content</i> <i>LC-MS method</i></p>	<p>0,03 mg/kg mỗi chất/ <i>each substance</i></p>

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 023**

**Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)**

*Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
121.	<b>Thực phẩm</b> <i>Food</i>	Xác định hàm lượng Asen Phương pháp AAS - kỹ thuật hydrides <i>Determination of Arsenic content</i> <i>AAS method - Hydride technique</i>	0,05 mg/kg	AOAC 986.15
122.		Xác định hàm lượng Hg Phương pháp AAS - kỹ thuật hóa hơi lạnh <i>Determination of Hg content</i> <i>AAS method - Cold vapor technique</i>	0,05 mg/kg	AOAC 971.21
123.		Xác định hàm lượng Pb Phương pháp GF-AAS <i>Determination of Pb content</i> <i>GF-AAS method</i>	Thực phẩm/ <i>Food:</i> 0,05 mg/kg Sữa và sản phẩm sữa/ <i>Milk and milk products:</i> 0,015 mg/kg	AOAC 999.10 AOAC 999.11
124.		Xác định hàm lượng Cadmium Phương pháp GF-AAS <i>Determination of Cadmium content</i> <i>GF-AAS method</i>	0,05 mg/kg	AOAC 999.10 AOAC 999.11
125.		Xác định hàm lượng Cu, Zn, Fe Phương pháp F-AAS <i>Determination of Cu, Zn, Fe content</i> <i>F-AAS method</i>	Cu, Zn: 0,5 mg/kg Fe: 1,0 mg/kg	AOAC 999.10 AOAC 999.11
126.		Xác định hàm lượng Na Phương pháp quang phổ phát xạ nguyên tử <i>Determination of Na content</i> <i>Emission spectrophotometry method</i>	2,0 mg/kg	AOAC 969.23
127.		Xác định hàm lượng K Phương pháp quang phổ phát xạ nguyên tử <i>Determination of K content</i> <i>Emission spectrophotometry method</i>	2,0 mg/kg	AOAC 969.23

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN***LIST OF ACCREDITED TESTS***VILAS 023****Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)***Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
128.	<b>Dầu thực vật</b> <i>Vegetable oils</i>	Xác định hàm lượng Pb, Cd Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử kỹ thuật lò graphit <i>Determination of Pb, Cd content</i> <i>Graphite furnace atomic absorption spectrophotometry method</i>	Pb, Cd: 0,05 mg/kg	KT2.QT.CH-173:2022
129.	<b>Nước yến và các sản phẩm từ yến</b> <i>Nest and product from Nest</i>	Xác định hàm lượng Taurine Phương pháp HPLC/FLD <i>Determination of Taurine content</i> <i>HPLC-FLD method</i>	40 mg/kg	KT2.QT.CH-121:2022
130.	<b>Giá đỗ</b> <i>Bean sprouts</i>	Xác định hàm lượng 6-Benzylaminopurine Phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ <i>Determination of 6-Benzylaminopurine content</i> <i>Liquid-mass spectrometry method</i>	2,0 µg/kg	KT2.QT.CH-153:2022
131.	<b>Bột mì</b> <i>Flour</i>	Xác định hàm lượng Benzoyl peroxide Phương pháp HPLC/DAD <i>Determination of Benzoyl peroxide content</i> <i>HPLC/DAD method</i>	20 mg/kg	KT2.QT.CH-140:2022
132.		Xác định hàm lượng vitamin B2 Phương pháp HPLC/FLD <i>Determination of vitamin B2 content</i> <i>HPLC/FLD method</i>	0,18 mg/kg	TCVN 8975:2018 AOAC 970.65

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 023**

**Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)**

*Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
133.		Xác định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật họ clo hữu cơ (Gamma-BHC, Alpha-BHC, Belta-BHC, Delta-BHC, Heptachlor, Aldrin Heptachlorepoxyde, Gamma – chlordane, Endosulfan I, alpha – chlordane, DDE, Endrin, Dieldrin, Endosulfan II, DDD, Endrin Aldehyde, Endosulfan sulfate, DDT, Methoxychlor, Endrin Ketone) Phương pháp GC-MS <i>Determination of organochlorine pesticide residues (Gamma-BHC, Alpha-BHC, Belta-BHC, Delta-BHC, Heptachlor, Aldrin Heptachlorepoxyde, Gamma - chlordane, Endosulfan I, alpha - chlordane, DDE, Endrin, Dieldrin, Endosulfan II, DDD, Endrin Aldehyde, Endosulfan sulfate, DDT, Methoxychlor, Endrin Ketone)</i> <i>GC-MS method</i>	0,01 mg/kg/ mỗi chất/ <i>each substance</i>	AOAC 2007.01
134.	<b>Rau, củ quả</b> <i>Vegetables</i>	Xác định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật họ lân hữu cơ (Malathion, Disulfoton, Dichlorvos, Ethoprophos, Fenchlorphos, Methyl parathion, Chlorpyrifos, Parathion, Prothiophos, Fenitrothion, Diazinon, Fenamiphos, Methidathion, Pirimiphos-methyl, Chlorpyrifos-Methyl, Profenofos, Omethoate, Mevinphos, Phorate, Demeton S, Fensulfothion, Fenthion, Sulprofos) Phương pháp GC-MS <i>Determination of Organophosphorus pesticide residues (Malathion, Disulfoton, Dichlorvos, Ethoprophos, Fenchlorphos, Methyl parathion, Chlorpyrifos, Parathion, Prothiophos, Fenitrothion, Diazinon, Fenamiphos, Methidathion, Pirimiphos-methyl, Chlorpyrifos-Methyl, Profenofos, Omethoate, Mevinphos, Phorate, Demeton S, Fensulfothion, Fenthion, Sulprofos)</i> <i>GC-MS method</i>	0,01 mg/kg/ mỗi chất/ <i>each substance</i>	AOAC 2007.01

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN***LIST OF ACCREDITED TESTS***VILAS 023****Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)***Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
135.	<b>Rau, củ quả</b> <b>Vegetables</b>	Xác định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật họ cúc tổng hợp (Lamda-Cyhalothrin, Fenvalerate, Permethrin, Cypermethrin, Bifenthrin, Cyfluthrin, Deltamethrin, Esfenvalerate) Phương pháp GC-MS <i>Determination of pyrethroid pesticide residues (Lamda-Cyhalothrin, Fenvalerate, Permethrin, Cypermethrin, Bifenthrin, Cyfluthrin, Deltamethrin, Esfenvalerate) GC-MS method</i>	0,01 mg/kg/ mỗi chất/ <i>each substance</i>	AOAC 2007.01
136.		Xác định hàm lượng Nitrat Phương pháp HPLC/DAD <i>Determination of Nitrate content HPLC/DAD method</i>	30 mg/kg	TCVN 7814:2007 (EN 12014-2:1997)
137.		Xác định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật họ Carbamate (Aldicarb, Aldicarbsulfone, Aldicarbsulfoxide, Oxamyl, Carbofuran, 3-Hydroxycarbofuran, Carbaryl, Methiocarb) Phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ <i>Determination of carbamate pesticide residues (Aldicarb, Aldicarbsulfone, Aldicarbsulfoxide, Oxamyl, Carbofuran, 3-Hydroxycarbofuran, Carbaryl, Methiocarb) Liquid-mass spectrometry method</i>	0,1 mg/kg mỗi chất/ <i>each substance</i>	KT2.QT.CH- 189: 2023

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 023**

**Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)**

*Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử <i>Materials or product 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 method</i>
138.	<b>Rau, củ quả</b> <b>Vegetables</b>	Xác định dư lượng nhóm thuốc bảo vệ thực vật: Metalaxyl, Propargite, Fenclorim, Butachlor, Pretilachlor, Hexaconazole, Chlorothalonil, Acetochlor, Trifluralin, Alachlor, Methoprene, Fipronil, Hexachlorobenzen, Diflubenzuron, Fludioxonil, Trifloxystrobin, Tebuconazole, Ethofenprox Phương pháp GC-MS <i>Determination of Pesticide Residues: Metalaxyl, Propargite, Fenclorim, Butachlor, Pretilachlor, Hexaconazole, Chlorothalonil, Acetochlor, Trifluralin, Alachlor, Methoprene, Fipronil, Hexachlorobenzen, Diflubenzuron, Fludioxonil, Trifloxystrobin, Tebuconazole, Ethofenprox</i> <i>GC-MS method</i>	0,01 mg/kg mỗi chất/ <i>each substance</i> Hexachlorobenzen: 0,02 mg/kg	AOAC 2007.01
139.		Xác định dư lượng nhóm thuốc bảo vệ thực vật: Thiamethoxam, Difenconazole, Imidacloprid, Dimethoate, Carbendazim, Methamidophos, Isoprothiolane Phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ <i>Determination of Pesticide Residues: Thiamethoxam, Difenconazole, Imidacloprid, Dimethoate, Carbendazim, Methamidophos, Isoprothiolane</i> <i>Liquid-mass spectrometry method</i>	Thiamethoxam Difenconazole, Imidacloprid: 0,01 mg/kg Dimethoate, Carbendazim, Methamidophos, Isoprothiolane: 0,02 mg/kg	AOAC 2007.01
140.	<b>Nước giải khát</b> <b>Beverage</b>	Xác định hàm lượng Natri benzoate /axit benzoic, và caffeine Phương pháp HPLC/DAD <i>Determination of Sodium benzoate / benzoic acid and Caffeine content</i> <i>HPLC/DAD method</i>	10 mg/L mỗi chất/ <i>each substance</i>	AOAC 979.08
141.		Xác định hàm lượng Kali Sorbate/ axit sorbic Phương pháp HPLC/DAD <i>Determination of Potassium sorbate/ sorbic acid</i> <i>HPLC/DAD method</i>	10 mg/L	KT2.QT.CH-191:2023

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 023**

**Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)**

*Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
142.	<b>Nước giải khát</b> <i>Beverage</i>	Xác định hàm lượng Taurine, Lysine Phương pháp HPLC/FLD <i>Determination of Taurine, Lysine content</i> <i>HPLC-FLD method</i>	Taurine: 10 mg/L Lysine: 5 mg/L	KT2.QT.CH-121:2022
143.		Xác định hàm lượng đường hóa học Saccharine, Aspartame, Acesulfame K Phương pháp HPLC/DAD <i>Determination of Saccharine Aspartame, Acesulfame K content</i> <i>HPLC/DAD method</i>	Acesulfame K: 30 mg/L Saccharine: 30 mg/L Aspartame: 35 mg/L	TCVN 8471:2010
144.		Xác định hàm lượng đường hóa học Cyclamat Phương pháp sắc ký lỏng ghép đầu dò khối phổ <i>Determination of Cyclamate content</i> <i>Liquid-mass spectrometry method</i>	3,0 mg/L	TCVN 8472:2010
145.	<b>Cồn, đồ uống có cồn</b> <i>Alcoholic beverages</i>	Xác định hàm lượng Methanol Phương pháp sắc ký khí đầu dò FID <i>Determination of Methanol content</i> <i>GC/FID method</i>	6 mg/L	TCVN 8010:2009
146.		Xác định hàm lượng Ethyl acetate, Rượu bậc cao Phương pháp GC/FID <i>Determination of Alcohols higher and ethyl acetate content</i> <i>GC/FID method</i>	Etyl acetate: 1,8 mg/L Rượu bậc cao/ <i>Alcohols higher:</i> 1,0 mg/L	TCVN 8011:2009
147.	<b>Thực phẩm, đồ uống có cồn, nước hoa quả</b> <i>Food, Alcoholic beverages, fruit juice</i>	Xác định hàm lượng patulin Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC-DAD) <i>Determination patulin content</i> <i>HPLC-DAD method</i>	20 µg/L	KT2.QT.CH-190:2023
148.	<b>Mỹ phẩm</b> <i>Cosmetic</i>	Xác định hàm lượng Hg Phương pháp AAS-CV <i>Determination of Hg content</i> <i>AAS-CV method</i>	0,2 mg/kg	KT2.QT.CH-151:2022

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 023**

**Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)**

*Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
149.	<b>Mỹ phẩm</b> <i>Cosmetic</i>	Xác định hàm lượng As Phương pháp AAS-HG <i>Determination of As content</i> <i>AAS-HG method</i>	0,3 mg/kg	KT2.QT.CH-151:2022
150.		Xác định hàm lượng Pb Phương pháp AAS-GF <i>Determination of Pb content</i> <i>AAS-GF method</i>	0,7 mg/kg	KT2.QT.CH-151:2022
151.	<b>Hàng tiêu dùng (đồ chơi, mũ bảo hiểm, vật liệu)</b> <i>Consumer goods (toys, helmet, material)</i>	Xác định thời nhiễm kim loại (As, Cd, Pb, Sb, Hg, Cr, Ba, Se) Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử/ ICP-MS <i>Determination migration of certain elements (As, Cd, Pb, Sb, Hg, Cr, Ba, Se)</i> <i>Atomic absorption spectrophotometry method/ ICP-MS method</i>	As, Hg, Sb, Cd, Se: 0,25 mg/kg Pb, Ba, Cr: 2,5 mg/kg	TCVN 6238-3:2011
152.	<b>Bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm</b> <i>Ruber implements, container and packaging in direct contact with foods</i>	Xác định hàm lượng Pb, Cd Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử kỹ thuật lò graphit <i>Determination of Pb, Cd content</i> <i>Graphite furnace atomic absorption spectrophotometry method</i>	Pb: 0,5 µg/g Cd: 0,1 µg/g	QCVN 12-2:2011/BYT
153.	<b>Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm</b> <i>Synthetic resin implement, container and packaging in direct contact with foods</i>	Xác định hàm lượng Pb, Cd Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử kỹ thuật lò graphit <i>Determination of Pb, Cd content</i> <i>Graphite furnace atomic absorption spectrophotometry method</i>	Pb: 0,5 µg/g Cd: 0,1 µg/g	QCVN 12-1:2011/BYT
154.		Xác định hàm lượng Vinylchloride Phương pháp sắc ký khí ghép khối phổ <i>Determination of Vinylchloride content</i> <i>Gas Chromatography - mass spectrometry method</i>	0,1 µg/g	KT2.QT.CH-115:2022



**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 023**

**Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)**

*Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
155.	<b>Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm</b> <i>Synthetic resin implement, container and packaging in direct contact with foods, metal implement, container and packaging in direct contact with foods</i>	Xác định thôi nhiễm kim loại (As, Cd, Pb, Sb, Ge) - Cd, Pb: Phương pháp AAS-GF - As, Sb: Phương pháp AAS-HG - Ge: Phương pháp ICP-MS <i>Determination migration of certain elements (As, Cd, Pb, Sb, Ge)</i> - Cd, Pb: AAS-GF method - As, Sb: AAS-HG method - Ge: ICP-MS method	Sb: 0,005 µg/mL As: 0,005 µg/mL Cd: 0,005 µg/mL Ge: 0,05µg/mL Pb: 0,02 µg/mL	QCVN 12-1,3:2011/BYT
156.	<b>Bao bì, dụng cụ làm bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm</b> <i>Glass, ceramic, porcelain and enameled implements, container and packaging in direct contact with food</i>	Xác định thôi nhiễm kim loại (Cd, Pb) Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử kỹ thuật lò graphit <i>Determination migration of certain elements (Cd, Pb)</i> <i>Graphite furnace atomic absorption spectrophotometry method</i>	Cd: 0,005µg/mL Pb: 0,02 µg/mL	QCVN 12-4:2015/BYT

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 023**

**Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)**

*Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
157.	<b>Bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm</b> <i>Metal implement, container and packaging in direct contact with foods</i>	Xác định thời nhiễm Epichlorhydrin (điều kiện ngâm thời nhiễm: ngâm thời trong pentan, ở nhiệt độ 25 °C, trong 2 giờ) Phương pháp sắc ký khí đầu dò FID <i>Determination migration of Epichlorhydrin (immersion conditions: soak in pentan, at 25°C, for 2 hours)</i> <i>GC FID method</i>	0,1 µg/mL	QCVN 12-3:2011/BYT
158.		Xác định thời nhiễm Vinylchloride (điều kiện ngâm thời nhiễm: ngâm thời trong ethanol 20% v/v, ở nhiệt độ 5 °C, trong 24 giờ) Phương pháp sắc ký khí ghép khối phổ <i>Determination migration of Vinylchloride (immersion conditions: soak in ethanol 20% v/v, at 5°C, for 24 hours)</i> <i>Gas Chromatography - mass spectrometry method</i>	0,012 µg/mL	KT2.QT.CH-115:2022
159.	<b>Nhựa, các sản phẩm từ nhựa</b> <i>Plastic and plastic products</i>	Xác định hàm lượng Phthalates: DBP, BBP, DnOP, DEHP, DINP, DIDP Phương pháp sắc ký khí ghép khối phổ <i>Determination of Phthalates content: DBP, BBP, DnOP, DEHP, DINP, DIDP</i> <i>Gas Chromatography - mass spectrometry method</i>	DBP: 100 mg/kg BBP: 100 mg/kg DnOP: 100 mg/kg DEHP: 100 mg/kg DINP: 150 mg/kg DIDP: 150 mg/kg	CPSC-CH-C1001-09.4:2018
160.	<b>Đồ chơi trẻ em</b> <i>Children's toys</i>	Xác định hàm lượng Phthalates: DBP, BBP, DnOP, DEHP, DINP, DIDP Phương pháp sắc ký khí ghép khối phổ <i>Determination of Phthalates content: DBP, BBP, DnOP, DEHP, DINP, DIDP</i> <i>Gas Chromatography - mass spectrometry method</i>	DBP: 140 mg/kg BBP: 150 mg/kg DnOP: 160 mg/kg DEHP: 160 mg/kg DINP: 160 mg/kg DIDP: 170 mg/kg	TCVN 6238-6:2015 (ISO 8124-6:2014)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN***LIST OF ACCREDITED TESTS***VILAS 023****Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)***Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
161.	<b>Đồ chơi trẻ em</b> <i>Children's toys</i>	Xác định hàm lượng amin thơm (Benzidine, 2- naphthylamine, 4-Chloraniline, 3,3'- Dichlorobenzidine, 3,3'- Dimethoxybenzidine, 3,3'- Dimethylbenzidine, o- Toluidine, 2-methoxyaniline, Aniline) Phương pháp sắc ký khí ghép khối phổ <i>Determination of aromatic amines content (Benzidine, 2- naphthylamine, 4-Chloraniline, 3,3'- Dichlorobenzidine, 3,3'- Dimethoxybenzidine, 3,3'- Dimethylbenzidine, o- Toluidine, 2-methoxyaniline, Aniline)</i> <i>Gas Chromatography - mass spectrometry method</i>	1,0 mg/kg/ mỗi chất/ <i>each substance</i>	Phương pháp xử lý mẫu/ <i>extration method</i> : TCVN 6238-10:2010 (EN 71-10:2005) Phương pháp phân tích/ <i>analysis method</i> : TCVN 6238-11:2010 (EN 71-11:2005)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 023**

**Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)**

*Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
162.	<b>Vật liệu dệt</b> <i>Textiles</i>	<p>Xác định hàm lượng amin thơm (4-Biphenylamine, Benzidine, 4- chloro-o-toluidine, 2- naphthylamine, o-aminoazotoluene, 5-Nitro-o-toluidine, 4-Chloraniline, 4-Methoxy-m-phenylenediamine, 4,4'- Diamino diphenylmethane, 3,3'- Dichlorobenzidine, 3,3'- Dimethoxybenzidine, 3,3'- Dimethylbenzidine, 4,4'- methylenedi-o-toluidine, p-cresidine, 4,4'- Methylene-bis-(2-chloro-aniline), 4,4'- Oxydianiline, 4,4'- Thiodianiline, o-Toluidine, 4-Methyl-m-phenylenediamine, 2,4,5-Trimethylaniline, o-Anisidine, 2-Methoxyaniline, 4- amino azobenzene, Aniline)</p> <p>Phương pháp sắc ký khí ghép khối phổ <i>Determination of aromatic amines content (4-Biphenylamine, Benzidine, 4- chloro-o-toluidine, 2- naphthylamine, o-aminoazotoluene, 5-Nitro-o-toluidine, 4-Chloraniline, 4-Methoxy-m-phenylenediamine, 4,4'- Diamino diphenylmethane, 3,3'- Dichlorobenzidine, 3,3'- Dimethoxybenzidine, 3,3'- Dimethylbenzidine, 4,4'- methylenedi-o-toluidine, p-cresidine, 4,4'- Methylene-bis-(2-chloro-aniline), 4,4'- Oxydianiline, 4,4'- Thiodianiline, o-Toluidine, 4-Methyl-m-phenylenediamine, 2,4,5-Trimethylaniline, o-Anisidine, 2-Methoxyaniline, 4- amino azobenzene, Aniline)</i></p> <p><i>Gas Chromatography - mass spectrometry method</i></p>	5,0 mg/kg/ mỗi chất/ <i>each substance</i>	TCVN 12512-1:2018 (ISO 14362-1:2017)
		<p>Xác định hàm lượng amin thơm: 4- amino azobenzene</p> <p>Phương pháp sắc ký khí ghép khối phổ <i>Determination of aromatic amines content: 4- amino azobenzene</i></p> <p><i>Gas Chromatography - mass spectrometry method</i></p>	5,0 mg/kg	TCVN 12512-3:2018 (ISO 14362-3:2017)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 023**

**Phòng thử nghiệm Hóa thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2)**

*Food Testing Laboratory (Technical Division 2)*

---

**Chú thích/Note:**

- TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam/ *Vietnam Standard.*
- ISO: *International Standard Organization.*
- ASTM: *American Society for Testing and Materials.*
- SMEWW: *Standard method for examination of water and wastewater.*
- EPA: *United State Environmental Protection Agency.*
- KT2.QT.CH: Phương pháp do phòng thí nghiệm xây dựng/ *Laboratory developed method*

Trường hợp Phòng thử nghiệm hóa Thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2) cung cấp dịch vụ thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hoá thì Phòng thử nghiệm hóa Thực phẩm - Môi trường (Phòng kỹ thuật 2) 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 and Environments Testing Laboratory (Technical Division 2) 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.*

