



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

(Kèm theo quyết định số: /QĐ-VPCNCL ngày tháng 11 năm 2024
của giám đốc Văn phòng Công nhận Chất lượng)

Tên phòng thí nghiệm: **Phòng thí nghiệm Nedspice**

Laboratory: **Nedspice Laboratory**

Cơ quan chủ quản: **Công ty TNHH Chế Biến Gia Vị Nedspice Việt Nam**

Organization: **Nedspice Processing Vietnam Ltd.**

Lĩnh vực thử nghiệm: **Hoá, Sinh**

Field of testing: **Chemical, Biological**

Người quản lý/ Laboratory manager: **Trần Thoại Ngọc**

Số hiệu/ Code: **VILAS 1062**

Hiệu lực công nhận/ period of validation: **Kể từ ngày /11/2024 đến ngày 14/11/2029**

Địa chỉ / Address: **Khu phố Hòa Lân, Phường Thuận Giao, Thành phố Thuận An, Tỉnh Bình Dương**

Địa điểm / Location: **Khu phố Hòa Lân, Phường Thuận Giao, Thành phố Thuận An, Tỉnh Bình Dương**

Điện thoại/ Tel: **0274 3718 005**

Fax: **0274 3747 996**

E-mail: **thoainoc@nedspice.com**

Website: **www.nedspice.com**

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 1062

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
1.	Gia vị (Tiêu, Gừng, Đậu khấu, Vỏ nhục đậu khấu, Quế, Hạt rau mùi, Thì là) <i>Spices (Pepper, Ginger, Nutmeg, Cassia, Mace, Coriander, Cumin)</i>	Phương pháp định lượng vi sinh vật Phần 1: Đếm khuẩn lạc ở 30°C bằng kỹ thuật đổ đĩa <i>Horizontal method for the enumeration of microorganisms</i> <i>Colony count at 30°C by the pour plate technique.</i>	-	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022
2.	Gia vị (Tiêu, Gừng, Đậu khấu, Quế, Hạt rau mùi, Thì là) <i>Spices: (Pepper, Ginger, Nutmeg, Cassia, Coriander, Cumin)</i>	Định lượng Escherichia coli dương tính beta-glucuronidaza Phần 3: Phát hiện và kỹ thuật tính số có sắc xuất lớn nhất sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl β-D-Glucuronid <i>Horizontal method for the enumeration of β-glucuronidase-positive Escherichia coli</i> <i>Part 3: Detection and most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl β-D-glucuronide</i>	eLOD ₅₀ : 1.7 CFU/g	ISO 16649-3:2015
3.	Gia vị (Tiêu, Gừng, Đậu khấu, Vỏ nhục đậu khấu, Quế, Hạt rau mùi, Thì là) <i>Spices (Pepper, Ginger, Nutmeg, Cassia, Mace, Coriander, Cumin)</i>	Phương pháp định lượng Escherichia coli dương tính beta-glucuronidaza. Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44o C sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl beta-D-glucuronid <i>Horizontal method for the enumeration of β-glucuronidase-positive Escherichia coli</i> <i>Part 2: Colony-count technique at 44oC using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl β-D-glucuronide</i>	-	ISO 16649-2:2001
4.	Gia vị (Tiêu, Gừng, Đậu khấu, Quế, Hạt rau mùi, Thì là) <i>Spices (Pepper, Ginger, Nutmeg, Cassia, Coriander, Cumin)</i>	Phương pháp phát hiện và định lượng Coliform Kỹ thuật đếm số có sắc xuất lớn nhất. <i>Horizontal method for the detection and enumeration of Coliforms</i> <i>Most probable number technique</i>	eLOD ₅₀ : 2.6 CFU/g	ISO 4831:2006

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 1062

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
5.	<p align="center">Gia vị (Tiêu, Gừng, Đậu khấu, Vỏ nhục đậu khấu, Quế, Hạt rau mùi, Thì là) Spices (Pepper, Ginger, Nutmeg, Cassia, Mace, Coriander, Cumin)</p>	<p>Phương pháp định lượng coliform Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Horizontal method for the enumeration of coliforms</i> <i>Colony - count technique</i></p>	-	ISO 4832:2006
6.	<p align="center">Gia vị (Tiêu, Gừng, Đậu khấu, Vỏ nhục đậu khấu, Quế, Hạt rau mùi, Thì là) Spices (Pepper, Ginger, Nutmeg, Cassia, Mace, Coriander, Cumin)</p>	<p>Phương pháp phát hiện và định lượng Enterobacteriaceae Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Horizontal method for detection and enumeration of Enterobacteriaceae</i> <i>Part 2: Colony - count technique</i></p>	-	ISO 21528-2:2017
7.	<p align="center">Gia vị (Tiêu, Gừng, Đậu khấu, Quế, Hạt rau mùi, Thì là) Spices: (Pepper, Ginger, Nutmeg, Cassia, Coriander, Cumin)</p>	<p>Phương pháp định lượng Bacillus cereus giả định trên đĩa thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C <i>Horizontal method for the enumeration of presumptive Bacillus cereus</i> <i>Colony-count technique at 30°C</i></p>	-	ISO 7932:2004/ Amd.1:2020
8.	<p align="center">Gia vị (Tiêu, Gừng, Đậu khấu, Vỏ nhục đậu khấu, Quế, Hạt rau mùi, Thì là) Spices (Pepper, Ginger, Nutmeg, Cassia, Mace, Coriander, Cumin)</p>	<p>Phương pháp định lượng staphylococci có phản ứng dương tính coagulase (staphylococcus aureus và các loài khác) trên đĩa thạch Phần 1: Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Baird-Parker <i>Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)</i> <i>Part 1: Method using Baird-Parker agar medium</i></p>	-	ISO 6888-1:2021/Amd.1:2023

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN*LIST OF ACCREDITED TESTS***VILAS 1062**

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
9.	Gia vị (Tiêu, Gừng, Đậu khấu, Vỏ nhục đậu khấu, Quế, Hạt rau mùi, Thì là) <i>Spices (Pepper, Ginger, Nutmeg, Cassia, Mace, Coriander, Cumin)</i>	Phương pháp phát hiện, định lượng và xác định typ huyết thanh của <i>Salmonella</i> Phần 1: Phương pháp phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella</i> <i>Part 1: Detection of Salmonella spp.</i>	eLOD50: 1.3 CFU/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN*LIST OF ACCREDITED TESTS***VILAS 1062****Lĩnh vực thử nghiệm: Hóa***Field of testing: Chemical*

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
1.	Gia vị (Tiêu, Gừng, Đậu khấu) <i>Spices (Pepper, Ginger, Nutmeg)</i>	Xác định hàm lượng Aflatoxin (B1, B2, G1, G2) Phương pháp HPLC <i>Determination of Aflatoxin (B1, B2, G1, G2) content HPLC method</i>	Nutmeg (µg/kg): B1: 2.0; G1: 2.0; B2: 1.5; G2: 1.3 Ginger (µg/kg): B1: 2.0; G1: 1.7; B2: 2.1; G2: 2.2 Pepper (µg/kg): B1: 3.2; G1: 3.3; B2: 2.5; G2: 2.3	LAB-WI-33 (2024) (Ref. ASTA 24.2 - 1997)

Chú thích/Note:

Trường hợp Phòng thí nghiệm Nedspice cung cấp dịch vụ thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hóa thì Phòng thí nghiệm Nedspice 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 Nedspice laboratory that provides product quality testing services must register their activities and be granted a certificate of registration according to the law before providing the service.*