



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

(Kèm theo quyết định số/attachment with decision: /QĐ – VPCNCLQG
ngày tháng 07 năm 2025 của giám đốc Văn phòng Công nhận chất lượng
quốc gia/of BoA Director)

Tên phòng thí nghiệm: Phòng thử nghiệm - Ban Đảm Bảo Chất lượng

Laboratory: Laboratory - Quality Assurance Department

Tổ chức/Cơ quan chủ quản: Công ty Cổ phần Sữa Việt Nam - Nhà máy Sữa Tiên Sơn

Organization: Branch of Vietnam Dairy Products Joint Stock Company - Tien Son Dairy Factory

Số hiệu/ Code: VILAS 413

Chuẩn mực công nhận
Accreditation criteria ISO/IEC 17025:2017

Lĩnh vực
Field Sinh, Hóa
Biological, Chemical

Người quản lý
Laboratory manager Nguyễn Thị Ban
Nguyen Thi Ban

Hiệu lực công nhận/
Period of Validation: Kể từ ngày /07/2025 đến ngày 11/08/2030

Địa chỉ / Address: Khu công nghiệp Tiên Sơn, Xã Đại Đồng, Tỉnh Bắc Ninh
Tien Son Industrial Zone, Dai Dong Commune, Bac Ninh Province

Địa điểm / Location: Khu công nghiệp Tiên Sơn, Xã Đại Đồng, Tỉnh Bắc Ninh
Tien Son Industrial Zone, Dai Dong Commune, Bac Ninh Province

Điện thoại/ Tel: (084) 0222.3739568

E-mail: ctgiang@vinamilk.com.vn

Website: www.vinamilk.com.vn

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN
LIST OF ACCREDITED TESTS
VILAS 413

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.	Nước trái cây, thức uống sữa trái cây, sữa đậu nành, các loại bột có nguồn gốc từ sữa <i>Fruit juice, juicy milk drink, soymilk, dried milk</i>	Định lượng vi sinh vật Phần 1: Đếm khuẩn lạc ở 30°C bằng kỹ thuật đổ đĩa. <i>Enumeration of microorganisms Part 1: Colony count technique at 30°C by the pour plate technique</i>		TCVN 4884-1:2015 ISO 4833-1:2013/ Adm.1:2022
2.	Nước trái cây, thức uống sữa trái cây, sữa đậu nành <i>Fruit juice, Juicy milk drink, soymilk</i>	Định lượng Coliform Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Coliform Colony- count technique</i>		TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)
3.	Nước trái cây, thức uống sữa trái cây, sữa đậu nành, các loại bột có nguồn gốc từ sữa <i>Fruit juice, Juicy milk drink, soy milk, dried milk</i>	Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β -glucuronidaza Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng 5-bromo-4-clo-3- indol β -glucuronid <i>Enumeration of β-glucuronidase- positive Escherichia coli Part 2: Colony- count technique at 44°C using 5-bromo-4-chloro- 3-indolyl β-glucuronide</i>		TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649- 2:2001)
4.	Nước trái cây, thức uống sữa trái cây, sữa đậu nành <i>Fruit juice, Juicy milk drink, soy milk</i>	Định lượng nấm men và nấm mốc Phần 1: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong sản phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95 <i>Enumeration of yeasts and moulds Part 1: Colony count technique in products with water activity greater than 0,95</i>		TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527- 1:2008)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN
LIST OF ACCREDITED TESTS
VILAS 413

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.	Sữa đặc, kem, sữa tiệt trùng, sữa thanh trùng, Sữa chua uống, các loại bột có nguồn gốc từ sữa <i>Condensed milk, ice-cream, sterilized milk, pasteurized milk, drinking yoghurt, dried milk</i>	Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Enterobacteriaceae Part 2: Colony-count technique</i>		ISO 21528-2:2017
6.	Kem, các loại bột có nguồn gốc từ sữa <i>Ice-cream, dried milk</i>	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/25 (g, mL)	TCVN 10780-1:2017 ISO 6579-1:2017 /Adm.1:2020
7.	Nước trái cây, thức uống sữa trái cây, sữa đậu nành, các loại bột có nguồn gốc từ sữa <i>Fruit juice, fruit juice, soymilk, dried milk</i>	Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với <i>Coagulase (Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) Phần 1: Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Barid-Parker <i>Enumeration of coagulase positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) Part 1: Technique using Barid- Parker agar medium</i>		ISO 6888-1:2021/ Adm.1:2023
8.	Nước trái cây, thức uống sữa trái cây, sữa đậu nành <i>Fruit juice, juicy milk drink, soymilk</i>	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Clostridium Perfringens Part2: Colony count technique</i>		ISO 15213-2:2023
9.	Nước trái cây, thức uống sữa trái cây, sữa đậu nành, các loại bột có nguồn gốc từ sữa <i>Fruit juice, juicy milk drink, soymilk, dried milk</i>	Định lượng nhanh nấm men và nấm mốc sử dụng đĩa đếm petrifilm 3M <i>Enumeration of yeast and mold using 3M Petrifilm rapid count plate</i>		TCVN 12657:2019

Chú thích/ Note: - ISO: International Organization for Standardization

- TCVN: Tiêu chuẩn Quốc gia/Vietnamese Standard

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN
LIST OF ACCREDITED TESTS
VILAS 413

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.	Sữa tiệt trùng, sữa thanh trùng, sữa đậu nành, các loại bột có nguồn gốc từ sữa <i>Sterilized milk, pasteurized milk, soymilk, dried milk</i>	Xác định hàm lượng chất khô tổng số Phương pháp chuẩn <i>Determination of total solids content Reference method</i>	(8 ~ 98) %	TCVN 8082:2013 (ISO 6731:2010)
2.	Sữa đặc có đường, creamer đặc có đường <i>Sweetened condensed milk, sweetened condensed creamer</i>	Xác định hàm lượng chất khô tổng số Phương pháp chuẩn <i>Determination of total solids content Reference method</i>	(60 ~ 78) %	TCVN 8081:2013 (ISO 6734:2010)
3.	Sữa chua, sữa chua uống tiệt trùng, sữa chua uống men sống, kem sữa chua, thức uống sữa trái cây <i>Yoghurt, UHT drinking yoghurt, drinking yoghurt with live culture, yogurt water ice/frozen yogurt, Juicy milk drink</i>	Xác định hàm lượng chất khô tổng số Phương pháp chuẩn <i>Determination of total solids content Reference method</i>	(9 ~ 35) %	TCVN 8176:2009 (ISO 13580:2005)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN
LIST OF ACCREDITED TESTS
VILAS 413

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>
4.	Sữa tiệt trùng, sữa thanh trùng, sữa đậu nành, sữa chua, sữa chua uống tiệt trùng, sữa chua uống men sống, thức uống sữa trái cây <i>Sterilized milk, pasteurized milk, soymilk, yoghurt, UHT drinking yoghurt, drinking yoghurt with live culture, juicy milk drink</i>	Xác định hàm lượng chất béo – Phương pháp khối lượng (Phương pháp chuẩn) <i>Determination of fat content Gravimetric method (reference method)</i>	Đến/to 25 %	TCVN 6508:2011 (ISO 1211:2010)
5.	Sữa đặc có đường, creamer đặc có đường <i>Sweetened condensed milk, sweetened condensed creamer</i>	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng (Phương pháp chuẩn) <i>Determination of fat content Gravimetric method (Reference method)</i>	(6 ~ 13) %	TCVN 8109:2009 (ISO 1737:2008)
6.	Các loại bột có nguồn gốc từ sữa <i>Dried milk</i>	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng (Phương pháp chuẩn) <i>Determination of fat content Gravimetric method (Reference method)</i>	(0,1 ~ 32,0) %	TCVN 7084:2010 (ISO 1736:2008)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN
LIST OF ACCREDITED TESTS
VILAS 413

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>
7.	Sữa tiệt trùng, sữa thanh trùng, sữa đậu nành, sữa chua, sữa chua uống tiệt trùng, thức uống sữa trái cây, sữa chua uống men sống, sữa đặc, creamer có đường, kem, kem Sữa chua, các loại bột có nguồn gốc từ sữa <i>Sterilized milk, pasteurized milk, soymilk, yoghurt, UHT drinking yoghurt, juicy milk drink, drinking yoghurt with live culture, sweetened condensed milk, creamer, ice cream, yogurt water ice, frozen yogurt, dried milk</i>	Xác định hàm lượng nito Phần 1: Nguyên tắc Kjeldahl và tính protein thô <i>Determination of nitrogen content Part 1: Kjeldahl principle and protein calculation</i>	(0,1 ~ 15) %	TCVN 8099-1:2015 (ISO 8968-1:2014)
8.	Sữa đặc có đường, creamer đặc có đường <i>Sweetened condensed milk, sweetened condensed creamer</i>	Xác định hàm lượng sucroza Phương pháp đo phân cực <i>Determination of sucrose content Polarimetric method</i>	(35 ~ 55) %	TCVN 5536:2007 (ISO 2911:2004)
9.	Sữa đặc có đường, ceamer đặc có đường <i>Sweetened condensed milk, sweetened condensed creamer</i>	Xác định độ axit Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of acidity Titration method</i>	(10 ~ 55) T (0,09~0,5) % Axit/acid lactic	TCVN 8080:2009
10.	Các loại bột có nguồn gốc từ sữa <i>Dried milk</i>	Xác định hàm lượng tro <i>Determination of ash content</i>	Đến/to 9,0 %	AOAC 930.30

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN
LIST OF ACCREDITED TESTS
VILAS 413

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>
11.	Dầu thực vật <i>Vegetable oil</i>	Xác định trị số peroxit Phương pháp xác định điểm kết thúc chuẩn độ iot (quan sát bằng mắt thường) <i>Determination of peroxide value Iodometric (visual) endpoint determination</i>	Đến/to: 30 meq/kg	TCVN 6121:2018 (ISO 3960:2017)
12.	Kem <i>Ice cream</i>	Xác định hàm lượng chất khô tổng số Phương pháp chuẩn <i>Determination of total solids content Reference method</i>	(30 ~ 55) %	TCVN 9046:2012 (ISO 3728:2004)
13.	Kem, kem sữa chua <i>Ice cream, Yogurt water ice, frozen yogurt</i>	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng (Phương pháp chuẩn) <i>Determination of fat content – Gravimetric method (reference method)</i>	(1 ~26) %	TCVN 9047:2012 (ISO 7328:2008)

Chú thích/ Note:

- ISO: *International Organization for Standardization*
- TCVN: *Tiêu chuẩn Quốc gia/Vietnamese Standard*

Trường hợp Công ty Cổ phần Sữa Việt Nam - Nhà máy Sữa Tiên Sơn cung cấp dịch vụ thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hoá thì Công ty Cổ phần Sữa Việt Nam - Nhà máy Sữa Tiên Sơn 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 Branch of Vietnam Dairy Products Joint Stock Company - Tien Son Dairy Factory 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.*