DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

(Kèm theo quyết định số/attachment with decision: 745 ***/QĐ – VPCNCLQG ngày*** 26 ***tháng*** 3 ***năm 2026 của Giám đốc Văn phòng Công nhận chất lượng quốc gia/of BoA Director)***

Tên phòng thí nghiệm:	**Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm**
Laboratory:	***Department of Organic and Agrifood***
Tổ chức /Cơ quan chủ quản:	**Trung tâm Dịch vụ Phân tích thí nghiệm và Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thành phố Hồ Chí Minh**
Organization:	***Center of analytical services, experimentation and Standards Metrology Quality of Ho Chi Minh city***
Số hiệu/ *Code:*	**VILAS 092**
Chuẩn mực công nhận *Accreditation criteria*	**ISO/IEC 17025:2017**
Lĩnh vực:	**Hóa, Sinh**
Field:	***Chemical, Biological***
Người quản lý:	**Lê Thành Thọ**
Laboratory manager:	***Le Thanh Tho***
Hiệu lực công nhận *Period of Validation:*	**từ ngày** 26 **/ 3 /2026 đến ngày 23/3/2031**
Địa chỉ: *Address*:	**Số 2 Nguyễn Văn Thủ, phường Tân Định, thành phố Hồ Chí Minh** ***No.2 Nguyen Van Thu, Tan Dinh ward, Ho Chi Minh city***
Địa điểm: *Location:*	**Số 2 Nguyễn Văn Thủ, phường Tân Định, thành phố Hồ Chí Minh** ***No. 2 Nguyen Van Thu, Tan Dinh ward, Ho Chi Minh city***
Điện thoại/ *Tel*:	**028 38295087/ 028 38296113**
Email:	**casehcm@case-smq.vn**
Website:	**https://case-smq.vn/**

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

Lĩnh vực thử nghiệm: Hóa
Field of testing: Chemical

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
1.	**Thủy sản và sản phẩm thủy sản** ***Fisheries and fisheries products***	Xác định độ ẩm. *Determination of moisture content*	0,1 %	TCVN 3700:1990
2.		Xác định hàm lượng axit. *Determination of acid content*		TCVN 3702:2009
3.		Xác định hàm lượng chất béo. *Determination of fat content*	0,1 %	TCVN 3703:2009
4.		Xác định hàm lượng nitơ tổng số và protein thô. *Determination of total nitrogen and protein content*	0,1 %	TCVN 3705:1990 CASE.NS.0009 (2022)
5.		Xác định hàm lượng nitơ ammoniac. *Determination of nitrogen ammonia content*	3 mg/ 100g	TCVN 3706:1990
6.		Xác định hàm lượng nitơ axít amin và nitơ amoniac. *Determination of nitrogen amino acid and nitrogen ammonia content*		TCVN 3707:1990
7.		Xác định hàm lượng nitơ axít amin. *Determination of nitrogen amino acid content*		TCVN 3708:1990
8.		Xác định hàm lượng tro. *Determination of ash content*	0,1 %	TCVN 5105:2009
9.		Định lượng Nitơ và protein thô. Phương pháp đốt (Dumas) *Determination of Nitrogen and crude protein. Combustion method*	0,50 %	CASE.NS.0039 (2022)
10.		Xác định tổng hàm lượng nitơ bazơ bay hơi. *Determination of total volatile base nitrogen*	3 mg/100g	TCVN 9215:2012
11.		Xác định hàm lượng sulphite. *Determination of sulfite content*	6 mg/kg	CASE.NS.0010 (2022)
12.		Xác định hàm lượng Cl- và tính NaCl *Determination of Cl-and calculate NaCl*	15 mg/kg	CASE.NS.0018 (2022)

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
13.	**Thủy sản và sản phẩm thủy sản** ***Fisheries and fisheries products***	Xác định hàm lượng tinh bột. Phương pháp enzym *Determination of Starch content Enzyme method*	0.50%	CASE.NS.0033 (2022)
14.		Xác định hàm lượng tinh bột. Phương pháp chuẩn độ *Determination of Starch content Titration method*		CASE.NE.0163 (2026)
15.		Xác định hàm lượng tổng chất xơ. *Determination of total dietary fibre content*	100 mg/100g	CASE.NS.0030 (2022)
16.		Xác định hoạt độ nước (aw). *Determination of water activity*		TCVN 12758:2019 ISO 18787:2017
17.		Xác định pH. *Determination of pH*		CASE.NS.0072 (2022)
18.		Định tính H_2S và NH_3 *Qualitative test for hydrogen sulfide and amononia*	POD: H_2S: 0.5 g/100g NH_3: 0.2 g/100g	TCVN 3699:1990
19.	**Nước mắm** ***Fish sauce***	Xác định hàm lượng nitơ axít amin và nitơ amoniac. *Determination of nitrogen amino acid and nitrogen ammonia content*		TCVN 5107:2018
20.		Xác định hàm lượng nitơ ammoniac. *Determination of nitrogen ammonia content*	3 mg/ 100g	TCVN 5107:2018
21.		Xác định hàm lượng nitơ axít amin. *Determination of nitrogen amino acid content*		TCVN 5107:2018
22.	**Thịt và sản phẩm thịt** ***Meat and meat products***	Xác định độ ẩm. *Determination of moisture content*		TCVN 8135:2009
23.		Xác định hàm lượng axit. *Determination of acid content*		CASE. NS.0002 (2019)
24.		Xác định hàm lượng chất béo. *Determination of fat content*		TCVN 8136:2009

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
25.	**Thịt và sản phẩm thịt** ***Meat and meat products***	Xác định hàm lượng chất béo tự do *Determination of free fat content*		TCVN 8137:2009
26.		Xác định hàm lượng nitơ tổng số và protein thô. *Determination of total nitrogen and protein content*		CASE.NS.0009 (2022)
27.		Xác định hàm lượng nitơ ammoniac. *Determination of nitrogen ammonia content*		CASE.NS.0005 (2019)
28.		Xác định hàm lượng tro. *Determination of ash content*		CASE.NS.0043 (2019)
29.		Định lượng Nitơ và protein thô. Phương pháp đốt (Dumas). *Determination of Nitrogen and crude protein. Combustion method*	0.50%	AOAC 992.15
30.		Xác định tổng hàm lượng nitơ bazơ bay hơi. *Determination of total volatile base nitrogen*	3 mg/100g	CASE.NS.0059 (2018)
31.		Xác định hàm lượng sulphite. *Determination of sulfite content*	6 mg/kg	CASE.NS.0010 (2022)
32.		Xác định hàm lượng Cl- và tính NaCl *Determination of Cl-and NaCl*	15 mg/kg	CASE.NS.0018 (2022)
33.		Xác định hàm lượng tinh bột. Phương pháp enzym *Determination of Starch content* *Enzyme method*	0.50%	CASE.NS.0033 (2022)
34.		Xác định hàm lượng tinh bột. Phương pháp chuẩn độ *Determination of Starch content* *Titration method*		CASE.NE.0163 (2026)
35.		Xác định hàm lượng tổng chất xơ. *Determination of total dietary fibre content*	100 mg/100g	CASE.NS.0030 (2022)
36.		Xác định hoạt độ nước *Determination of water activity*		TCVN 12758:2019 ISO 18787:2017

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
37.	**Thịt và sản phẩm thịt** ***Meat and meat products***	Xác định pH *Determination of pH*		TCVN 4835:2002
38.		Định tính H_2S và NH_3 *Qualitative test for hydrogen sulfide and amononia*	POD: H_2S: 0.5 g/100g NH_3: 0.2 g/100g	CASE.NS.0092 (2018) (Ref.TCVN 3699: 1990)
39.		Xác định hàm lượng tổng chất xơ. *Determination of total dietary fibre content*	100 mg/100g	CASE.NS.0030 (2022)
40.	**Chè, sản phẩm rau, quả, thảo mộc, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc** ***Tea, Fruit and vegetable products, Health supplements, Cereals and pulses***	Xác định hàm lượng Polysaccharide hòa tan. Phương pháp phenol-sulfuric acid. *Determination of soluble Polysaccharide content.* *Phenol-sulfuric acid method*	0.05%	CASE.NS.0124 (2020)
41.	**Chè và sản phẩm chè** ***Tea and tea products***	Xác định hàm lượng Polyphenols *Determination of polyphenols content*	0.01%	TCVN 9745-1:2013
42.	**Sản phẩm rau, quả, thảo mộc, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc** ***Fruit and vegetable products, Health supplements, Cereals and pulses***	Xác định hàm lượng Polyphenols *Determination of polyphenols content*	0.01%	CASE.NS.0060 (2020)

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
43.	**Đồ uống** ***Drinkings***	Xác định tổng hàm lượng chất tạo màu Anthocyanin (dạng monome). Phương pháp pH vi sai. *Determination of Anthocyanin* *Determination of total anthocyanin content (monomer form).* *Differential pH method.*	20 mg/kg	TCVN 11028:2015 AOAC 2005.02
44.	**Sản phẩm rau, quả, thảo mộc, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc** ***Fruit and vegetable products, Health supplements, Cereals and pulses***	Xác định tổng hàm lượng chất tạo màu Anthocyanin (dạng monome). Phương pháp pH vi sai. *Determination of Anthocyanin* *Determination of total anthocyanin content (monomer form).* *Differential pH method.*	20 mg/kg	CASE.NS.0140 (2026)
45.	**Bia** ***Beer***	Xác định hàm lượng cacbon dioxit. *Determination of dioxitcarbon content*		TCVN 5563 :2009
46.	**Rượu, nước giải khát** ***Winea and Drinkings***	Xác định hàm lượng cacbon dioxit. *Determination of dioxitcarbon content*		CASE.NS.0040 (2019)
47.	**Rượu** ***Wine***	Xác định độ axit tổng số, axit cố định, axit bay hơi. *Determination of total, non-volatile and volatile acidity*		TCVN 8012:2009
48.	**Bia, nước giải khát** ***Beer and Drinkings***	Xác định độ axit tổng số, axit cố định, axit bay hơi. *Determination of total, non-volatile and volatile acidity*		CASE.NS.0162 (2018)

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
49.	**Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc** ***Cereals and pulses***	Xác định độ ẩm, độ ẩm và chất bay hơi, giảm khối lượng khi sấy, chất khô. Phương pháp sấy. *Determination of moisture, loss on drying, total solid content* *Drying method*		ISO 712-1:2024
50.	**Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe (dạng dầu)** ***Food, Health supplements (oils)***	Xác định độ ẩm, độ ẩm và chất bay hơi Phương pháp sấy. *Determination of moisture content* *Drying method*		CASE.NS.0135 (2022) TCVN 6120:2018 (ISO 662:2016)
51.	**Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe** ***Food, Health supplements***	Xác định độ ẩm, độ ẩm và chất bay hơi, giảm khối lượng khi sấy, chất khô. Phương pháp sấy. *Determination of moisture, loss on drying, total solid content* *Drying method*		CASE.NS.0007 (2022)
52.	**Đường** ***Sugar***	Xác định độ ẩm, hao hụt khối lượng khi sấy. Phương pháp sấy. *Determination of moisture, loss on drying content* *Drying method*		TCVN 6332:2010 (GS/2/1/3-15:2005)
53.	**Cà phê** ***Coffee***	Xác định độ ẩm, hao hụt khối lượng khi sấy. Phương pháp sấy. *Determination of moisture, loss on drying content* *Drying method*		TCVN 7035:2002
54.	**Kẹo** ***Candy***	Xác định độ ẩm Phương pháp sấy. *Determination of moisture* *Drying method*		TCVN 4069:2009

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
55.	**Ngô** ***Corn***	Xác định độ ẩm Phương pháp sấy. *Determination of moisture* *Drying method*		TCVN 4846-89
56.	**Sản phẩm đóng hộp, lon, chai** ***Canned products***	Xác định hàm lượng nước *Determination of moisture content*		TCVN 4415:1987
57.	**Sản phẩm ong** ***Bee products***	Xác định độ ẩm, chất khô. Phương pháp khúc xạ *Determination of moisture, dry matter.* *Refraction method*	0.1%	TCVN 5263:1990
58.	**Gia vị** ***Spices***	Xác định độ ẩm, chất khô. Phương pháp lôi cuốn. *Determination of moisture, dry matter.* *Distillation method*	0.5%	AOAC 986.21 TCVN 7040:2002
59.	**Dầu mỡ động thực vật, thức ăn và nguyên liệu thức ăn chăn nuôi, thức ăn và nguyên liệu thức ăn thủy sản[(1)] (dạng dầu)** ***Animal and vegetable fats and oils, Animal feeding stuffs (oils)***	Xác định độ ẩm, chất khô. Phương pháp lôi cuốn. *Determination of moisture, dry matter.* *Distillation method*	0.5%	TCVN 6118:1996 (ISO 934:1980)
60.	**Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe** ***Food, Health supplements***	Xác định độ ẩm, chất khô. Phương pháp lôi cuốn. *Determination of moisture, dry matter.* *Distillation method*	0.5%	CASE.NS.0135 (2022)
61.	**Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc** ***Cereals and pulses***	Xác định hàm lượng tro. *Determination of ash content*	0.005%	AOAC 923.03 TCVN 8124:2009

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
62.	**Thực phẩm, Thực phẩm bảo vệ sức khỏe** ***Food, Health supplements***	Xác định hàm lượng tro. *Determination of ash content*	0.005%	CASE.NS.0090 (2022)
63.	**Gia vị** ***Spices***	Xác định hàm lượng tro. *Determination of ash content*	0.005%	TCVN 7038:2002
64.	**Kẹo** ***Candy***	Xác định hàm lượng tro. *Determination of ash content*	0.005%	TCVN 4070:2009
65.	**Sữa và sản phẩm sữa** ***Milk and milk products***	Xác định hàm lượng tro. *Determination of ash content*	0.005%	AOAC 945.46
66.	**Chè và sản phẩm chè** ***Tea and tea products***	Xác định hàm lượng tro. *Determination of ash content*	0.005%	TCVN 5611:2007
67.	**Thịt và sản phẩm thịt** ***Meat and meat products***	Xác định hàm lượng tro. *Determination of ash content*	0.005%	TCVN 7142:2002 (ISO 936:1998)
68.	**Thực phẩm, Thực phẩm bảo vệ sức khỏe (dạng dầu)** ***Foods, Health supplements (oils)***	Xác định trị số Peroxit Phương pháp xác định điểm kết thúc chuẩn độ Iot (quan sát bằng mắt) *Determination of peroxide value lodometric (visual) endpoint determination*	0.06 meq/kg	CASE.NS.0046 (2022)
69.		Xác định trị số Peroxit Phương pháp chuẩn độ điện thế *Determination of peroxide value Potentiometric end-point determination*		CASE.NS.0153 (2018)
70.		Xác định trị số axit và độ axit. *Determination of acid value and acidity*	0.02 mgKOH/g	CASE.NS.0045 (2022)

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
71.	**Dầu mỡ động thực vật, thịt và sản phẩm thịt** ***Animal and vegetable fats and oils, Meat and meat products***	Phản ứng Kreiss. *Kreiss respond*		CASE.NS.0109 (2018)
72.	**Cacao và sản phẩm cacao, bánh** ***Cacao and cacao products, Cake***	Xác định hàm lượng Lecithin. *Determination of lecithin content*	0.05%	CASE.NS.0037 (2022)
73.	**Gia vị, thảo mộc.** ***Spices, Condiment, Herbs***	Xác định hàm lượng dầu dễ bay hơi. Phương pháp chưng cất bằng hơi nước. *Determination of volatile oils content. Steam distillation method*	0.1%	TCVN 7039:2013 (ISO 6571:2008)
74.	**Sản phẩm đóng hộp, lon, chai** ***Canned products***	Xác định độ axit. *Determination of acidity*		TCVN 4589:1988
75.	**Sản phẩm rau, quả** ***Fruit and vegetable products.***	Xác định độ axit. *Determination of acidity*		TCVN 5483:2007 (ISO 750:1998)
76.	**Sản phẩm rau, quả** ***Fruit and vegetable products.***	Xác định tỷ trọng, khối lượng riêng. *Determination of specific gravity and density*		TCVN 8907:2011
77.	**Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe** ***Food, Health supplements***	Xác định tỷ trọng, khối lượng riêng. Phương pháp bình tỷ trọng *Determination of specific gravity and density* *Pycnometer method*		CASE.NS.0154 (2022)
78.		Xác định tỷ trọng, khối lượng riêng. Phương pháp đo thiết bị tự động *Determination of specific gravity and density* *Automatic instrument method*		CASE.NS.0080 (2022)
79.		Xác định chỉ số khúc xạ và độ Brix. *Determination of Refractive index and Brix*	Brix: 1 %	CASE.NS.0020 (2022)

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
80.	**Sirô** ***Syrups***	Xác định chỉ số khúc xạ và độ Brix. *Determination of Refractive index and Brix*	Brix: 1 %	AOAC 932.14
81.	**Ngũ cốc và đậu đỗ** ***Cereals and pulses***	Xác định hàm lượng protein thô. *Determination of crude protein content*	0,06 %	TCVN 8125:2015 (ISO 20483:2013)
82.	**Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe** ***Food, Health supplements***	Xác định hàm lượng protein thô. Phương pháp Kjeldahl *Determination of crude protein content* *Kjeldahl method*	0,06 %	CASE.NS.0009 (2022)
83.		Định lượng Nitơ và tính protein thô. Phương pháp đốt (Dumas). *Determination of Nitrogen and crude protein.* *Combustion method*		CASE.NS.0039 (2022)
84.		Xác định pH. *Determination of pH*		CASE.NS.0072 (2022)
85.	**Thực phẩm (đã qua xử lý nhiệt)** ***Heat-processed food***	Xác định pH. *Determination of pH*		TCVN 10035:2013
86.	**Thực phẩm (đã axit hóa)** ***Acidified food***	Xác định pH. *Determination of pH*		AOAC 981.12
87.	**Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe** ***Food, Health supplements***	Xác định độ axit. Phương pháp chuẩn độ *Determination of acidity* *Titration method*		CASE.NS.0065 (2019)
88.		Xác định độ axit. Phương pháp chuẩn độ điện thế *Determination of acidity* *Potentiometric titration*		CASE.NS.0095 (2018)
89.	**Ngũ cốc và hạt có dầu** ***Cereal Grains and Oilseeds***	Định lượng Nitơ và tính protein thô. Phương pháp đốt (Dumas). *Determination of Nitrogen and crude protein.* *Combustion method*		AOAC 992.23

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
90.	**Hạt có dầu và thức ăn chăn nuôi** ***Oilseeds and animal feeds***	Định lượng Nitơ và tính protein thô. Phương pháp đốt (Dumas). *Determination of Nitrogen and crude protein. Combustion method*		TCVN 8133-1:2009 (ISO 16634-1:2008)
91.	**Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc nghiền** ***Cerealsand milled cereal products***	Định lượng Nitơ và tính protein thô. Phương pháp đốt (Dumas). *Determination of Nitrogen and crude protein. Combustion method*		TCVN 8133-2:2011 (ISO 16634-2:2009)
92.	**Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe** ***Food, Health supplements***	Định lượng Nitơ và tính protein thô. Phương pháp đốt (Dumas). *Determination of Nitrogen and crude protein. Combustion method*		CASE.NS.0039 (2022)
93.		Xác định hàm lượng tinh bột. Phương pháp enzym *Determination of Starch content Enzyme method*	0,5 %	CASE.NS.0033 (2022)
94.		Xác định hàm lượng tinh bột. Phương pháp chuẩn độ *Determination of Starch content Titration method*		CASE.NS.0163 (2026)
95.		Xác định hàm lượng β-Glucan. Kit K-YBGL *Determination of β-Glucan content K-YBGL Kit*	1%	CASE.NS.0038 (2019)
96.		Xác định hàm lượng β-Glucan. *Determination of β-Glucan content*		CASE.NS.0261 (2026)
97.		Phương pháp xác định đường tổng số *Determination of total sugar content*		CASE.NS.0066 (2020)
98.		Phương pháp xác định đường khử. *Determination of reducing sugar content*		CASE.NS.0067 (2019)

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
99.	**Sản phẩm thủy phân tinh bột (đường, sirup, mạch nha, maltosedextrin)** ***Products ofstarch hydrolysis (sugar, syrup, malt, maltosedextrin)***	Xác định khả năng khử và đương lượng Dextrose (DE). Phương pháp chuẩn độ hằng số LANE và EYNON *Determination of dextrose equivalent (DE). LANE and EYNON constant titration method*		TCVN 10376:2014 (ISO 5377:1981)
100.	**Phô mai** ***Cheese***	Xác định hàm lượng Cl- và tính NaCl *Determination of Cl-and NaCl*	15 mg/kg	AOAC 983.14
101.	**Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe** ***Food, Health supplements***	Xác định hàm lượng tổng chất xơ *Determination of total dietary fibre content*	100 mg/100g	CASE.NS.0030 (2022)
102.		Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp không thủy phân axit *Determination of fat content Non-acid hydrolysis method*	0.1%	CASE.NS.0008 (2022)
103.		Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp thủy phân axit *Determination of fat content Acid hydrolysis method*		CASE.NS.0031 (2022)
104.		Xác định hàm lượng Lecithin *Determination of lecithin content*	0.02%	CASE.NS.0037 (2022)
105.		Xác định hàm lượng sulphite *Determination of sulfite content*	6 mg/kg	CASE.NS.0010 (2022)
106.		Xác định hàm lượng Cl- và tính NaCl *Determination of Cl-and NaCl*	15 mg/kg	CASE.NS.0018 (2022)
107.		Xác định hàm lượng nitơ ammoniac *Determination of nitrogen ammonia content*	3 mg/100g	CASE.NS.0005 (2019)
108.		Xác định hàm lượng chất xơ hòa tan *Determination of Soluble fibre content*	100 mg/100g	CASE.NS.0032 (2022)

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
109.	**Ngũ cốc và sản phẩm từ ngũ cốc, rau, quả và sản phẩm thực phẩm** ***Cereal and Cereal Products, Vegetables, Fruit and Food Products***	Xác định hàm lượng carbohydrate hữu hiệu (carbohydrate không bao gồm chất xơ, carbohydrate dễ hấp thụ, carbohydrate tiêu hoá được, carbohydrate không chứa xơ thực phẩm) Phương pháp UV-VIS *Determination of available carbohydrate content (carbohydrate excluding fibre, available carbohydrate, carbohydrate excluding dietary fibre). UV-VIS method*	3g/100g	AOAC 2020.07
110.	**Kẹo** ***Candy***	Xác định hàm lượng đường tổng số *Determination of total sugar content*	0.1%	TCVN 4074:2009
111.		Xác định hàm lượng đường khử *Determination of reducing sugar content*	0.1%	TCVN 4075:2009
112.	**Sản phẩm đóng hộp, lon, chai, sản phẩm rau quả** ***Canned products Fruit and vegetable products***	Xác định hoạt độ nước (aw) *Determination of water activity*		AOAC 978.18
113.	**Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe** ***Food, Health supplements***	Xác định hoạt độ nước (aw) *Determination of water activity*		CASE.NS.0123 (2018)
114.	**Nước rau quả.** ***Fruit and vegetable products***	Xác định pH *Determination of pH*		AOAC 981.12
115.	**Sản phẩm cacao** ***Cacao products***	Xác định pH *Determination of pH*		TCVN 10728:2015
116.	**Sản phẩm rau quả** ***Fruit and vegetable products***	Xác định pH *Determination of pH*		TCVN 7806:2007

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
117.	**Dầu mỡ động thực vật** ***Animal and vegetable fats and oils***	Xác định trị số I-ốt *Determination of Iodine value*	0.04 g Iod/ 100g	TCVN 6122:2015
118.		Xác định trị số Peroxit Phương pháp xác định điểm kết thúc chuẩn độ Iot (quan sát bằng mắt) *Determination of peroxide value lodometric (visual) endpoint determination*	0.06 meq/kg	TCVN 6121:2018 (ISO 3960:2017)
119.		Xác định trị số Peroxit Phương pháp chuẩn độ điện thế *Determination of peroxide value Potentiometric end-point determination*	0.06 meq/kg	TCVN 9532:2012 (ISO 27107:2008)
120.		Xác định chỉ số xà phòng *Determination of saponifications value*	5 mg KOH/g	TCVN 6126:2015
121.		Xác định hàm lượng ẩm và chất bay hơi. Phương pháp sấy *Determination of moisture and other volatile matter content Oven method*	0.01%	TCVN 6120:2018 (ISO 662:2016)
122.		Xác định hàm lượng độ ẩm. Phương pháp Karl Fischer *Determination of moisture content. Karl Fischer method*	0.001%	TCVN 10109:2013
123.		Xác định trị số axit và độ axit *Determination of acid value and acidity*	0.02 mgKOH/g	TCVN 6127:2010
124.		Xác định điểm chảy trượt (điểm nóng chảy) *Determination of slip melting point*		TCVN 6119:2007 AOCS Cc 3-25
125.		Xác định tỷ trọng, khối lượng riêng. *Determination of specific gravity and density*		CASE.NS.0080 (2022)
126.		Xác định chỉ số khúc xạ. *Determination of Refractive index*		CASE.NS.0020 (2022) AOAC 921.08 TCVN 2640:2007

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
127.	**Dầu mỡ động thực vật** ***Animal and vegetable fats and oils***	Xác định hàm lượng chất không xà phòng. Phương pháp chiết bằng hexan. *Determination of unsaponification matter. Hexane extraction method*	0.1%	TCVN 10480:2014
128.		Xác định hàm lượng xà phòng. *Determination of savon content*	0.006%	CASE.NS.0192 (2018)
129.		Xác định tạp chất không tan *Determination of insoluble matter.*	0.06%	TCVN 6125:2020
130.	**Khô dầu** ***Oilseed residues***	Phương pháp xác định độ ẩm. Phương pháp sấy. *Determination of moisture and volatile matter content*	0.01%	TCVN 4801:1989
131.	**Hạt có dầu** ***Oilseeds***	Phương pháp xác định độ ẩm. Phương pháp sấy. *Determination of moisture and volatile matter content*	0.01%	TCVN 8949:2011
132.	**Sản phẩm đậu tương** ***Soya bean products***	Xác định hoạt độ Urê *Determination of ure activity*	0.03 mg N/g 30ºC/ phút	TCVN 4847 :1989
133.	**Thức ăn và nguyên liệu thức ăn chăn nuôi, thức ăn và nguyên liệu thức ăn thủy sản(1)** ***Animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials***	Xác định hoạt độ Urê *Determination of ure activity*	0.03 mg N/g 30ºC/ phút	CASE.NS.0055 (2019)
134.		Xác định hàm lượng nước. Phương pháp Karl Fischer *Determination of water content. Karl Fischer method*	0.001%	TCVN 11200:2016
135.		Phương pháp xác định độ ẩm, độ ẩm và chất bay hơi. Phương pháp sấy. *Determination of moisture and volatile matter content Oven method*		TCVN 4326:2001
136.		Xác định hàm lượng axit. *Determination of acid content*		CASE. NS.0002 (2019)
137.		Xác định hàm lượng xơ thô. *Determination of crude fibre content*	0.5%	TCVN 4329:2007
138.		Xác định hàm lượng chất béo. *Determination of crude fat content*	0.1%	TCVN 4331:2001

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
139.	**Thức ăn và nguyên liệu thức ăn chăn nuôi, thức ăn và nguyên liệu thức ăn thủy sản(1)** ***Animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials***	Định lượng Nitơ và tính protein thô. Phương pháp Kjeldahl. *Determination of Nitrogen and crude protein. Kjeldahl method*	0.09%	TCVN 4328-1:2007
140.		Xác định hàm lượng protein bị phân hủy bằng dung dịch men pepsin (đạm tiêu hóa). *Determination of Pepsin Digestibility of Protein content*	1.0 %	CASE.NS.0017 (2021) (*Ref.* AOAC 971.09)
141.		Xác định hàm lượng tổng nitơ bazơ bay hơi. *Determination of total volatile base nitrogen content*	3 mg/100g	TCVN 10326:2014
142.		Xác định hàm lượng đường tổng *Determination of total sugar*	0.1%	TCVN 10327:2014
143.		Xác định hoạt độ nước (a_w) *Determination of water activity*		TCVN 8130:2009 CASE.NS.0123 (2018)
144.		Xác định hàm lượng nitơ ammoniac. *Determination of nitrogen ammonia content*	3 mg/ 100g	CASE.NS.0005 (2019)
145.		Xác định hàm lượng xơ trung tính Kỹ thuật túi lọc *Determination of neutral detergent fibre content* *Filter bag technique*	0.06%	CASE.NS.0021 (2019)
146.		Xác định hàm lượng xơ thô Kỹ thuật túi lọc *Determination of crude fibre content* *Filter bag technique*	0.06%	CASE.NS.0022 (2022) AOCS Ba 6a-05
147.		Xác định hàm lượng acid detergent fibre Kỹ thuật túi lọc. *Determination of acid detergent fibre content* *Filter bag technique*	0.06%	CASE.NS.0023 (2019)
148.		Xác định độ axít béo *Determination of fat acidity*		CASE.NS.0024 (2026)
149.		Xác định hoạt độ phytaza *Determination of phytase activity*	0.06 U/g	TCVN 8678:2011

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
150.	**Thức ăn và nguyên liệu thức ăn chăn nuôi, thức ăn và nguyên liệu thức ăn thủy sản(1)** ***Animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials***	Định lượng Nitơ và protein thô Phương pháp đốt (Dumas) trên thiết bị FP-528. *Determination of Nitrogen and crude protein* *Combustion method (FP 528 equipment)*	0,5 %	CASE.NS.0039 (2022) (*Ref.* AOAC 990.03)
151.		Xác định hàm lượng Cl- và tính NaCl *Determination of Cl-and NaCl*	75 mg/kg	CASE.NS.0018 (2022)
152.		Xác định hàm lượng tinh bột. Phương pháp enzym *Determination of Starch content* *Enzyme method*	0,5 %	CASE.NS.0033 (2022)
153.		Xác định hàm lượng tinh bột. Phương pháp chuẩn độ *Determination of Starch content* *Titration method*		CASE.NS.0163 (2026)
154.		Xác định trị số Peroxit Phương pháp xác định điểm kết thúc chuẩn độ Iot (quan sát bằng mắt) *Determination of peroxide value* *lodometric (visual) endpoint determination*	0.06 meq/kg	CASE.NS.0046 (2022)
155.		Xác định trị số Peroxit Phương pháp chuẩn độ điện thế *Determination of peroxide value* *Potentiometric end-point determination*		CASE.NS.0153 (2018)
156.		Xác định trị số axit và độ axit *Determination of acid value and acidity*	0.02 mgKOH/g	CASE.NS.0045 (2022)
157.		Xác định hàm lượng β-Glucan. Kit K-YBGL *Determination of β-Glucan content* *K-YBGL Kit*	1%	CASE.NS.0038 (2019)

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
158.	**Thức ăn và nguyên liệu thức ăn chăn nuôi, thức ăn và nguyên liệu thức ăn thủy sản(1)** ***Animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials***	Xác định hàm lượng β-Glucan. *Determination of β-Glucan content*		CASE.NS.0261 (2026)
159.		Xác định hàm lượng carbohydrate hữu hiệu (carbohydrate không bao gồm chất xơ, carbohydrate dễ hấp thụ, carbohydrate tiêu hoá được, carbohydrate không chứa xơ thực phẩm) Phương pháp UV-VIS *Determination of available carbohydrate content (carbohydrate excluding fibre, available carbohydrate, carbohydrate excluding dietary fibre). UV-VIS method*	3g/100g	AOAC 2020.07
160.	**Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc** ***Cereals and pulses***	Xác định độ axít béo *Determination of fat acidity*		ISO 7305:2019
161.	**Phô mai** ***Cheese***	Xác định độ ẩm, giảm khối lượng khi sấy, chất khô tổng số *Determination of moisture, total solids content*		TCVN 8174:2009 (ISO 5534:2004)
162.	**Sữa bột** ***Dried Milk***	Xác định độ ẩm, giảm khối lượng khi sấy, chất khô tổng số *Determination of moisture, total solids content*		AOAC 927.05 TCVN 7729:2007
163.	**Sữa đặc có đường** ***Sweetened condensed milk***	Xác định độ ẩm, giảm khối lượng khi sấy, chất khô tổng số *Determination of moisture, total solids content*		TCVN 8081:2013 (ISO 6734:2010)
164.	**Sữa, cream và sữa cô đặc** ***Milk, cream and evaporated milk***	Xác định độ ẩm, giảm khối lượng khi sấy, chất khô tổng số *Determination of moisture, total solids content*		TCVN 8082:2013 (ISO 3731:2010)

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
165.	**Sữa và sản phẩm sữa** ***Milk and milk products***	Định lượng Nitơ và tính protein thô. Phương pháp đốt (Dumas) *Determination of Nitrogen and crude protein. Combustion method*		TCVN 8100:2009 (ISO 14891:2002)
166.		Định lượng Nitơ và tính protein thô. Phương pháp Kjeldahl. *Determination of Nitrogen and crude protein. Kjeldahl method*		TCVN 8099-1:2015 (ISO 8968-1:2014) CASE.NS.0211 (2020)
167.		Phương pháp xác định đường tổng số, đường khử. *Determination of total sugar, reducing sugar content*	0.1%	TCVN 4594:1988
168.	**Sữa** ***Milk***	Xác định hàm lượng chất béo. *Determination of fat content*	0.1%	TCVN 6508:2011
169.	**Sữa bột và sản phẩm sữa bột** ***Dried milk and dried milk products***	Xác định hàm lượng chất béo. *Determination of fat content*	0.1%	TCVN 7084:2010
170.	**Sản phẩm sữa và thực phẩm từ sữa** ***Milk products and milk-based food***	Xác định hàm lượng chất béo *Determination of fat content*	0.1%	TCVN 6688-1:2007 TCVN 6688-3:2007
171.	**Sữa và sản phẩm sữa** ***Milk and milk products***	Xác định hàm lượng chất béo tự do *Determination of free fat content*	0.1%	GEA Niro Method No. A10a
172.		Xác định độ axít chuẩn độ *Determination of acidity*		TCVN 8079:2013 AOAC 947.05
173.		Xác định độ cặn dơ *Determination of Scorched particle*		GEA Niro Method No. A4a
174.	**Sữa và sữa bột, buttermilk và buttermilk bột và whey và whey bột.** ***Milk and dried milk, buttermilk and buttermilk powder, whey and whey powder***	Phát hiện hoạt độ phosphataza Hiệu quả thanh trùng *Determination phosphataza activity Effective pasteurization*		TCVN 8111:2009

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
175.	**Sữa tươi thanh trùng** ***Pasteurized fresh milk***	Phát hiện hoạt độ phosphataza Hiệu quả thanh trùng *Determination phosphataza activity* *Effective pasteurization*		TCVN 5860:2007
176.	**Sữa và sản phẩm sữa** ***Milk and milk products***	Xác định hàm lượng Lecithin *Determination of lecithin content*	0,02 %	CASE.NS.0037 (2022)
177.	**Sữa bột** ***Dried Milk***	Xác định chỉ số không hòa tan. *Determination of insoluble index*		TCVN 6511:2007 (ISO 8156:2005)
178.	**Sữa tươi nguyên liệu** ***Raw fresh milk***	Xác định tỷ trọng, khối lượng riêng. *Determination of specific gravity and density*		TCVN 7405:2018
179.	**Sữa và sản phẩm sữa** ***Milk and milk products***	Xác định hàm lượng chất xơ hòa tan *Determination of Soluble fibre content*	100 mg/100g	CASE.NS.0032 (2022)
180.		Xác định hàm lượng tổng chất xơ *Determination of total dietary fibre content*	100 mg/100g	CASE.NS.0030 (2022)
181.	**Sản phẩm sữa** ***Dairy products***	Xác định hàm lượng carbohydrate hữu hiệu (carbohydrate không bao gồm chất xơ, carbohydrate dễ hấp thụ, carbohydrate tiêu hoá được, carbohydrate không chứa xơ thực phẩm) Phương pháp UV-VIS *Determination of available carbohydrate content (carbohydrate excluding fibre, available carbohydrate, carbohydrate excluding dietary fibre).* *UV-VIS method*		AOAC 2020.07
182.	**Hóa chất dùng cho thực phẩm** ***Chemicals used in food***	Xác định độ ẩm Phương pháp Karl Fisher *Determination of loss on drying content* *Karl Fisher method*	0.1%	CASE.NS.0075 (2022)
183.		Xác định độ ẩm, giảm khối lượng khi làm khô, chất khô *Determination of loss on drying content*		CASE.NS.0084 (2017)

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
184.	**Hóa chất dùng cho thực phẩm** ***Chemicals used in food***	Xác định hàm lượng tro, mất khi nung *Determination of ash content, loss on ignition*	0.01%	CASE.NS.0182 (2022)
185.		Xác định hàm lượng nitơ *Determination of crude nitrogen content*		CASE.NS.0150 (2022)
186.		Xác định hàm lượng Nitơ Phương pháp đốt (Dumas) *Determination of Nitrogen content Combustion method*		CASE.NS.0039 (2022)
187.		Xác định pH *Determination of pH*		CASE.NS.0073 (2022)
188.		Xác định hàm lượng sulphite *Determination of sulfite content*	6 mg/kg	CASE.NS.0155 (2022)
189.		Xác định tỷ trọng, khối lượng riêng *Determination of specific gravity and density*		CASE.NS.0154 (2022)
190.		Xác định chỉ số khúc xạ *Determination of Refractive index*		CASE.NS.0020 (2021)
191.	**Phụ gia thực phẩm** ***Food additives***	Xác định độ ẩm Phương pháp Karl Fisher *Determination of moisture content Karl Fisher method*		TCVN 8900-1:2012
192.		Xác định độ ẩm, giảm khối lượng khi làm khô, chất khô Phương pháp sấy *Determination of loss on drying content Drying method*	0.1%	TCVN 8900-2:2012 QCVN 4-10:2010/ BYT PL 19
193.		Xác định hàm lượng tro, mất khi nung *Determination of ash content, loss on ignition*	0.01%	TCVN 8900-2:2012
194.		Xác định hàm lượng nitơ và tính protein thô *Determination of crude protein content*		JECFA Monograph 1 Vol.4 TCVN 8900-3:2012

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
195.	**Phụ gia thực phẩm** ***Food additives***	Xác định hàm lượng Nitơ Phương pháp đốt (Dumas) *Determination of Nitrogen content Combustion method*		CASE.NS.0039 (2022)
196.	**Chế phẩm tinh bột** ***Starch products***	Xác định hàm lượng sulphite. *Determination of sulfite content*	6 mg/kg	QCVN 4-18:2011/BYT
197.	**Phụ gia thực phẩm** ***Food additives***	Xác định hàm lượng sulphite. *Determination of sulfite content*	6 mg/kg	CASE.NS.0155 (2022)
198.		Xác định pH. *Determination of pH*		CASE.NS.0073 (2022)
199.		Xác định tỷ trọng, khối lượng riêng. *Determination of specific gravity and density*		CASE.NS.0080 (2022)
200.		Xác định chỉ số khúc xạ. *Determination of Refractive index*		CASE.NS.0020 (2021)
201.	**Phân bón** ***Fertilizers***	Xác định hàm lượng Nitơ tổng số. Phương pháp Kjeldahl *Determination of total nitrogen content Kjeldahl method*		TCVN 8557:2010
202.	**Phân bón Urê** ***Urea fertilizer***			TCVN 2620:2014
203.	**Phân bón DAP** ***Diammonium phosphate fertilizer (DAP)***			TCVN 8856:2012
204.	**Phân bón NPK** ***NPK mixed fertilizer***			TCVN 5815:2018
205.	**Phân bón** ***Fertilizers***	Xác định độ ẩm. Phương pháp sấy *Determination of moisture Drying method*		TCVN 9297:2012
206.	**Phân bón NPK** ***NPK mixed fertilizer***			TCVN 5815:2018
207.	**Phân urê** ***Urea fertilizer***			TCVN 2620:2014
208.	**Phân bón DAP** ***Diammonium phosphate fertilizer (DAP)***			TCVN 8856:2012

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
209.	**Phân bón** ***Fertilizers***	Xác định độ ẩm. Phương pháp Karl Fischer *Determination of moisture content. Karl Fischer method*		AOAC 972.01 CASE.NS.0075 (2022)
210.	**Phân bón** ***Fertilizers***	Xác định tỷ trọng, khối lượng riêng *Determination of specific gravity and density*		TCVN 13263-10:2020 CASE.NS.0080 (2022)
211.		Xác định độ pH *Determination of pH*		TCVN 13263-9:2020
212.		Xác định hàm lượng Nitơ tổng số. Phương pháp đốt (Dumas) *Determination of total Nitrogen content. Combustion method (Dumas)*	0,5 %	CASE.NS.0039 (2022) (*Ref.* AOAC 993.13)
213.		Xác định hàm lượng axít humic và axít fulvic *Determination of humic acid and fulvic acid*	Humic: 0.2 % Fulvic: 0.4 %	TCVN 8561 :2010
214.		Xác định Nitơ hữu hiệu *Determination of effective nitrogen content*	0,2 %	TCVN 9295:2012
215.	**Nước thải, nước mặt, nước ngầm, nước sạch** ***Wastewater, surface water, ground water, domestic water***	Xác định hàm lượng chất hoạt động bề mặt (dạng anion) *Dertermination of surfactant content (anion)*	0.15 mg/L	TCVN 6336:1998 TCVN 6622-1:2009 (ISO 7875-1:1996)

Ghi chú/*Note*:

- CASE.NC …: Phương pháp do Phòng thí nghiệm xây dựng/ *Laboratory developed method*
- US EPA: Cơ quan bảo vệ Môi trường Hoa Kỳ/ *United States Environmental Protection Agency*
- GEA Niro Method: *GEA Group AG (Germany)*
- AOAC: *Association of Official Analytical Chemists*
- *Ref.*: Tham khảo/ *Reference*
- (1): Nguyên liệu thức ăn chăn nuôi, nguyên liệu thức ăn thủy sản: áp dụng với nguyên liệu truyền thống/ *Animal feeding stuff: applies to traditional ingredients*

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh
Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
1.	**Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản, nguyên liệu (1), mẫu bề mặt môi trường trong khu vực sản xuất và chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu)** ***Food, health supplements, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials, surface sample in the area of food production (excluded sampling)***	Định lượng vi sinh vật Đếm khuẩn lạc ở 30 độ C bằng kỹ thuật đổ đĩa *Enumeration of microorganisms* *Colony count at 30 degrees C by the pour plate technique*		ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022
2.		Định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc *Enumeration of Coliforms* *Colony count technique*		ISO 4832:2006
3.		Phát hiện và định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) *Detection and enumeration of Coliforms* *Most probable number technique (MPN)*	$eLOD_{50}$: Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe / *food, health supplements*: 1,0 CFU/g(mL) Thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và nguyên liệu/ *animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials:* 2,2 CFU/g(mL) Mẫu bề mặt môi trường trong khu vực sản xuất và chế biến thực phẩm / *surface sample in the area of food production:* 2,0 CFU/ mẫu/ *sample*	ISO 4831:2006
4.		Định lượng Enterobacteriaceae Kỹ thuật đếm khuẩn lạc *Enumeration of Enterobacteriaceae* *Colony count technique*		ISO 21528-2:2017

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
5.	**Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản, nguyên liệu (1), mẫu bề mặt môi trường trong khu vực sản xuất và chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu)** ***Food, health supplements, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials, surface sample in the area of food production (excluded sampling)***	Định lượng *Escherichia coli* dương tính β-glucuronidaza. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44 ^{0}C sử dụng 5-Bromo-4-Clo-3-Indolyl B-D-Glucuronid *Enumeration of β-glucuronidase positive Escherichia coli* *Colony count technique at 44 ^{0}C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl β-D-glucuronide*		ISO 16649-2:2001
6.		Phát hiện và định lượng *Escherichia coli* *Detection and enumeration of Escherichia coli*	$eLOD_{50}$: Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe / *food, health supplements*: 1,5 CFU/g(mL) Thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và nguyên liệu/ *animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials:* 1,5 CFU/g(mL) Mẫu bề mặt môi trường trong khu vực sản xuất và chế biến thực phẩm / *surface sample in the area of food production:* 1,4 CFU/ mẫu/ *sample*	ISO 16649-3:2015
7.		Định lượng Staphylococci có phản ứng dương tính với coaglulase (*Staphylococcus aureus* và các loài khác) trên đĩa thạch. Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Baird-Parker *Enumeration of coagulase-positive Staphylococci (Staphylococcus aureus and other species).* *Technique using Baird-Parker agar medium*		ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
8.	**Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản, nguyên liệu (1), mẫu bề mặt môi trường trong khu vực sản xuất và chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu)** ***Food, health supplements, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials, surface sample in the area of food production (excluded sampling)***	Phát hiện và định lượng Staphylococci có phản ứng dương tính với coagulase (*Staphylococcus aureus* và các loài khác) Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) *Detection and enumeration of coagulase-positive Staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)* *Most probable number technique (MPN)*	$eLOD_{50}$: Thực phẩm/ *food:* 1,3 CFU/ g(mL) Thực phẩm bảo vệ sức khỏe / *health supplements*: 1,7 CFU/ g(mL) Thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và nguyên liệu/ *animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials:* 1,3 CFU/ g(mL) Mẫu bề mặt môi trường trong khu vực sản xuất và chế biến thực phẩm / *surface sample in the area of food production:* 1,5 CFU/ mẫu/ *sample*	ISO 6888-3:2003
9.		Định lượng *Clostridium perfringens* Kỹ thuật đếm khuẩn lạc *Enumeration of Clostridium perfringens perfringens* *Colony count technique*		TCVN 4991:2005
10.		Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95 *Enumeration of yeasts and moulds* *Colony count technique in products with water activity greater than 0,95*		ISO 21527-1:2008
11.		Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95 *Enumeration of yeasts and moulds* *Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0,95*		ISO 21527-2:2008

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
12.	**Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản, nguyên liệu (1), mẫu bề mặt môi trường trong khu vực sản xuất và chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu)** ***Food, health supplements, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials, surface sample in the area of food production (excluded sampling)***	Phát hiện *Salmonella* spp. *Detection of Salmonella spp.*	$eLOD_{50}$: Thực phẩm/ *food:* 1,0 CFU/ 25g(mL) Thực phẩm bảo vệ sức khỏe / *health supplements*: 1,5 CFU/ 25g(mL) Thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và nguyên liệu/ *animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials:* 2,2 CFU/ 25g(mL) Mẫu bề mặt môi trường trong khu vực sản xuất và chế biến thực phẩm / *surface sample in the area of food production:* 1,0 CFU/ mẫu/ *sample*	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
13.		Phát hiện Listeria spp. và *Listeria monocytogenes* *Detection of Listeria spp. and Listeria monocytogenes*	$eLOD_{50}$: Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe / *food, health supplements:* 1,5 CFU/ 25g(mL) Thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và nguyên liệu/ *animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials:* 2,0 CFU/ 25g(mL) Mẫu bề mặt môi trường trong khu vực sản xuất và chế biến thực phẩm / *surface sample in the area of food production:* 1,3 CFU/ mẫu/ *sample*	ISO 11290-1:2017

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
14.	**Thực phẩm, mẫu bề mặt môi trường trong khu vực sản xuất và chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu)** ***Food, surface sample in the area of food production (excluded sampling)***	Phát hiện *Vibrio cholerae* (trừ nhóm huyết thanh O1 và O139) *Detection of Vibrio cholerae (exclusion of serovar O1 and O139)*	$eLOD_{50}$: Thực phẩm/ *food:* 3,0 CFU/ 25g(mL) Thực phẩm bảo vệ Mẫu bề mặt môi trường trong khu vực sản xuất và chế biến thực phẩm / *surface sample in the area of food production:* 1,5 CFU/ mẫu/ *sample*	ISO 21872-1:2017/ Amd 1:2023
15.	**Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và nguyên liệu (1), thực phẩm bảo vệ sức khỏe** ***Food, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials, health supplements***	Phát hiện và định lượng *Escherichia coli* giả định *Detection and enumeration of presumptive Escherichia coli*	$eLOD_{50}$: Thực phẩm/ *food:* 1,7 CFU/g(mL) Thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và nguyên liệu/ *animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials:* 0,7 CFU/g(mL) Thực phẩm bảo vệ sức khỏe / *health supplements*: 1,9 CFU/ g(mL)	ISO 7251:2005/ Amd 1:2023
16.	**Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và nguyên liệu (1),** ***Food, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials***	Phát hiện Enterobacteriaceae *Detection of Enterobacteriaceae*	$eLOD_{50}$: Thực phẩm/ *food:* 1,7 CFU/ 10g(mL) Thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và nguyên liệu/ *animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials:* 0,7 CFU/ 10g(mL)	ISO 21528-1:2017

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
17.	**Sữa và các sản phẩm sữa** ***Milk and milk products***	Phát hiện và định lượng *Escherichia coli* *Detection and enumeration of Escherichia coli*	$eLOD_{50}$: 1,0 CFU/ g(mL)	ISO 11866-1:2005
18.		Định lượng *Staphylococcus aureus* sử dụng đĩa đếm Petrifilm™ 3M™ *Enumeration of Staphylococcus aureus using Petrifilm™ 3M™*		AOAC 2003.08
19.	**Thực phẩm chế biến và chuẩn bị sẵn** ***Processed and prepared food***	Định lượng *Staphylococcus aureus* sử dụng đĩa đếm Petrifilm™ 3M™ *Enumeration of Staphylococcus aureus using Petrifilm™ 3M™*		AOAC 2003.07
20.	**Thịt và sản phẩm thịt, thủy sản và sản phẩm thủy sản** ***Meat and meat products, fisheries and fisheries products***	Định lượng *Staphylococcus aureus* sử dụng đĩa đếm Petrifilm™ 3M™ *Enumeration of Staphylococcus aureus using Petrifilm™ 3M™*		AOAC 2003.11
21.	**Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và nguyên liệu (1)** ***Food, health supplement, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials***	Định lượng *Bacillus cereus* giả định *Enumeration of presumtive Bacillus cereus*		ISO 7932:2004/ Amd 1:2020
22.		Phát hiện *Bacillus cereus* giả định *Detection of presumtive Bacillus cereus*	$eLOD_{50}$: Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe / *food, health supplements:* 1,3 CFU/ g(mL) Thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và nguyên liệu/ *animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials:* 1,7 CFU/ g(mL)	ISO 21871:2006

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
23.	**Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và nguyên liệu** (1) ***Food, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials***	Định lượng *Clostridium spp.* khử sunfit Kỹ thuật đếm khuẩn lạc *Enumeration of sulfite-reducing Clostridium spp.* *Colony count technique*		TCVN 7902:2008
24.		Phát hiện *Salmonella* spp. Kỹ thuật phản ứng chuỗi Polymeraza (PCR) *Detection of Salmonella spp. Polymerase Chain Reaction (PCR) technique*	$eLOD_{50}$: Thực phẩm/ *food:* 1,0 CFU/ 25g(mL) Thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và nguyên liệu/ *animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials:* 1,3 CFU/ 25g(mL)	TCVN 8342:2010
25.		Phát hiện *Vibrio parahaemolyticus* *Detection of Vibrio parahaemolyticus*	$eLOD_{50}$: Thực phẩm/ *food:* 1,5 CFU/ 25g(mL) Thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và nguyên liệu/ *animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials:* 1,7 CFU/ 25g(mL)	ISO 21872-1:2017/ Amd 1:2023
26.		Định lượng Listeria spp. and *Listeria monocytogenes* *Enumeration of Listeria spp. and Listeria monocytogenes*		ISO 11290-2:2017
27.		Định lượng *Vibrio parahaemolyticus* *Enumeration of Vibrio parahaemolyticus*		TCVN 8988:2012
28.		Phát hiện *Shigella* spp. *Detection of Shigella spp*	$eLOD_{50}$: 2,2 CFU/ 25g(mL)	ISO 21567:2004

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
29.	**Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và nguyên liệu** (1) ***Food, health supplement, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials***	Phát hiện *Shigella* spp. Kỹ thuật phản ứng chuỗi polymerase (PCR) *Detection of Shigella spp. Polymerase Chain Reaction (PCR) technique*	$eLOD_{50}$: Thực phẩm/ *food:* 1,0 CFU/ 25g(mL) Thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và nguyên liệu/ *animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials:* 1,0 CFU/ 25g(mL)	NMKL Method No.174 3rd Ed. 2016
30.		Phát hiện sinh vật biến đổi gen dựa trên trình tự Promoter 35S-CaMV và NOS- terminator của Agrobacterium tumefaciens. Phương pháp sàng lọc *Detection of genetically modified organisms based on Promoter 35S-CaMV and NOS-terminator of Agrobacterium tumefaciens. Screening method*	LOD: 0,1%	CASE.VS.0040:2021 (*Ref.* ISO 21569:2005/ Amd 1:2013/ Annex B.1,B.3)
31.	**Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản** ***Food, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs***	Định lượng nấm men, nấm mốc sử dụng đĩa đếm Petrifilm™ 3M™ *Enumeration of yeasts and moulds using Petrifilm™ 3M™*		AOAC 2014.05
32.	**Thủy sản khô** ***Dried aquatic products***	Định lượng *Vibrio parahaemolyticus* *Enumeration of Vibrio parahaemolyticus*		TCVN 5648:1992
33.	**Nước ép trái cây và các sản phẩm từ nước ép trái cây, đồ uống** ***Juice and juicerelated products, beverages***	Phát hiện và định lượng *Alicyclobacillus* spp. *Detection and enumeration of Alicyclobacillus spp.*	$eLOD_{50}$: 1,3 CFU/ 25g(mL)	IFU Method No.12:2019

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
34.	**Sữa và sản phẩm sữa, chế phẩm vi sinh, sản phẩm bổ sung vi sinh vật có lợi** ***Milk and milk products, probiotic-supplemented products***	Định lượng Bifidobacteria giả định *Enumeration of presumtive Bifidobacteria*		ISO 29981:2010
35.		Định lượng vi sinh vật tạp nhiễm. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C *Enumeration of contaminating microorganisms. Colony-count technique at 30°C*		ISO 13559:2002
36.	**Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và nguyên liệu (1), chế phẩm sinh học** ***Food, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials, probiotic products***	Định lượng Pseudomonas spp. giả định *Enumeration of presumtive Pseudomonas spp.*		ISO 13720:2010
37.		Định lượng vi khuẩn axit lactic *Enumeration of lactic acid bacteria*		ISO 15214:1998
38.		Định lượng Lactobacillus spp. *Enumeration of Lactobacillus spp.*		TCVN 5522: 1991
39.		Định lượng Bacillus spp. *Enumeration of Bacillus spp.*		BS EN 15784:2021
40.	**Thực phẩm, sữa và các sản phẩm sữa** ***Food, milk and milk products***	Định lượng nấm men, nấm mốc ở 25^0C *Enumeration of yeasts and moulds at 25^0C*		ISO 6611:2004
41.		Phát hiện Cronobacter spp. *Detection of Cronobacter spp.*	$eLOD_{50}$: 1,0 CFU/ 10g(mL)	ISO 22964:2017
42.	**Thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và nguyên liệu (1), chế phẩm sinh học** ***Animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials, probiotic products***	Định lượng Lactobacillus spp. *Enumeration of Lactobacillus spp*		BS EN 15787:2021
43.		Định lượng *Saccharomyces cerevisiae* *Enumeration of Saccharomyces cerevisiae*		BS EN 15789:2021

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
44.	**Sữa và sản phẩm sữa, chế phẩm sinh học, sản phẩm bổ sung vi sinh vật có lợi** ***Milk and milk products, probiotic products, probiotic-supplemented products***	Định lượng *Lactobacillus acidophilus* giả định ở 37^0C *Enumeration of presumtive Lactobacillus acidophilus at 37^0C*		ISO 20128:2006
45.	**Mỹ phẩm** ***Cosmetics***	Định lượng vi khuẩn hiếu khí ưa nhiệt trung bình *Enumeration of aerobic mesophilic bacteria*		ISO 21149:2017/ Amd 1:2022
46.		Định lượng nấm men và nấm mốc *Enumeration of yeast and mould*		ISO 16212:2017/ Amd 1:2022
47.		Phát hiện Staphylococcus aureus *Detection of Staphylococcus aureus*	$eLOD_{50}$: 1,3 CFU/ g(mL)	ISO 22718:2015/ Amd 1:2022
48.		Phát hiện Candida albicans *Detection of Candida albicans*	$eLOD_{50}$: 1,4 CFU/ g(mL)	ISO 18416:2015/ Amd 1:2022
49.		Phát hiện Pseudomonas aeruginosa *Detection of Pseudomonas aeruginosa*	$eLOD_{50}$: 1,4 CFU/ g(mL)	ISO 22717:2015/ Amd 1:2022
50.		Phát hiện Escherichia coli *Detection of Escherichia coli*	$eLOD_{50}$: 1,3 CFU/ g(mL)	ISO 21150:2015/ Amd 1:2022
51.	**Nước sạch, nước đá, nước khoáng, nước uống đóng chai, nước dưới đất, nước biển** ***Domestic water, ice water, mineral water, drinking bottled water, ground water, sea water***	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí (22^0C và 36^0C) Kỹ thuật đếm khuẩn lạc *Enumeration of culturable micro-organisms (22^0C and 36^0C)* *Colony count technique*		ISO 6222:1999
52.		Định lượng Coliforms Phương pháp màng lọc *Enumeration of Coliforms* *Membrane filtration method*		ISO 9308-1: 2014/ Amd 1:2016
		Định lượng *Escherichia coli* Phương pháp màng lọc *Enumeration of Escherichia coli* *Membrane filtration method*		

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
53.	**Nước sạch, nước đá, nước khoáng, nước uống đóng chai, nước dưới đất, nước biển** ***Domestic water, ice water, mineral water, drinking bottled water, ground water, sea water***	Định lượng Coliforms chịu nhiệt (phân) Phương pháp màng lọc *Enumeration of Thermotolerant (fecal) coliform* *Membrane filtration method*		SMEWW 9222D:2023
54.	**Nước thải, nước dưới đất, nước biển, nước mặt** ***Wastewater, ground water, sea water, surface water***	Định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) *Enumeration of Coliforms* *Most probable number technique (MPN)*		SMEWW 9221B:2023
55.		Định lượng Coliforms chịu nhiệt Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) *Enumeration of thermotolerant Coliform organisms* *Most probable number technique (MPN)*		SMEWW 9221B&E:2023
56.		Định lượng *Escherichia coli* Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) *Enumeration of Escherichia coli* *Most probable number technique (MPN)*		SMEWW 9221B&F:2023
57.	**Đồ uống** ***Beverages***	Định lượng khuẩn đường ruột Kỹ thuật màng lọc và cấy trải *Enumeration of intestinal enterococci.* *Membrane filter and spread plate procedure*		CASE.VS.0003:2019 (*Ref.* ISO 7899-2:2000)
58.		Định lượng *Pseudomonas aeruginosa* Kỹ thuật lọc màng và cấy trải *Enumeration of Pseudomonas aeruginosa.* *Membrane filter and spread plate procedure*		CASE.VS.0039:2019 (*Ref.* ISO 16266:2006)

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
59.	**Nước sạch, nước đá, nước khoáng, nước uống đóng chai, nước dùng trong nông nghiệp, nước dưới đất, nước biển** ***Domestic water, ice water, mineral water, drinking bottled water, agricultural water, ground water, sea water***	Định lượng khuẩn đường ruột Phương pháp màng lọc *Enumeration of intestinal enterococci.* *Membrane filtration method*		ISO 7899-2:2000
60.		Định lượng bào tử vi khuẩn kỵ khí khử Sunphit (Clostridia) Phương pháp màng lọc *Enumeration of the spores of sulfite - reducing anaerobes (Clostridia)* *Membrane filtration method*		ISO 6461-2:1986
61.		Định lượng *Clostridium perfringens* Phương pháp màng lọc *Enumeration Clostridium perfringens Membrane filtration method*		ISO 14189:2013
62.		Định lượng *Pseudomonas aeruginosa* Phương pháp màng lọc *Enumeration of Pseudomonas aeruginosa* *Membrane filtration method*		ISO 16266:2006
63.	**Nước sạch, nước đá, nước khoáng, nước uống đóng chai, nước dưới đất, nước biển** ***Domestic water, ice water, mineral water, drinking bottled water, ground water, sea water***	Phát hiện *Salmonella* spp. *Detection of Salmonella spp.*	$eLOD_{50}$: 0,5 CFU/ 1000mL	ISO 19250:2010
64.		Định lượng *Staphylococcus aureus* Phương pháp màng lọc *Enumeration of Staphylococcus aureus* *Membrane filtration method*		SMEWW 9213B:2023
65.		Định lượng nấm men và nấm mốc Phương pháp màng lọc *Enumeration of yeast and mould* *Membrane filter method*		SMEWW 9610D:2023

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
66.	**Nước sạch, nước công nghiệp, nước thải, nước làm mát, mẫu môi trường, mẫu bề mặt tiếp xúc** ***Domestic water, industrial water, wastewater, cooling water, enviromental samples, contact surfaces***	Định lượng Legionella spp. *Enumeration of Legionella spp.*		ISO 11731:2017
67.	**Phân bón** ***Fertilizer***	Phát hiện và định lượng *Escherichia coli* giả định *Detection and enumeration of presumptive Escherichia coli*	$eLOD_{50}$: 2,3 CFU/ g(mL)	ISO 7251:2005/ Amd 1:2023
68.		Phát hiện *Salmonella* spp. *Detection of Salmonella spp.*	$eLOD_{50}$: 2,6 CFU/ 25g(mL)	ISO 6579-1: 2017/ Amd 1:2020
69.	**Phân bón và chế phẩm vi sinh vật** ***Fertiliser and probiotic products***	Định lượng vi sinh vật cố định Nitơ *Enumeration of Nitrogen fixing microorganisms*		TCVN 6166:2002
70.		Định lượng vi sinh vật phân giải Photpho khó tan *Enumeration of Phosphorus degrading microorganisms*		TCVN 6167:1996
71.		Định lượng vi sinh vật phân giải Xenlulose *Enumeration of Cellulose degrading microorganisms*		TCVN 6168:2002
72.	**Nước thải, nước dưới đất, nước mặt** ***Wastewater, ground water, surface water***	Phát hiện *Salmonella* spp. *Detection of Salmonella spp.*	$eLOD_{50}$: Nước thải/ *wastewater:* 2,6 CFU/ 100mL; Nước dưới đất/ *ground water:* 1,7 CFU/ 100mL Nước mặt/ *surface water:* 2,3 CFU/ 100mL	SMEWW 9274:2023

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
73.	**Nước thải, nước dưới đất, nước mặt** ***Wastewater, ground water, surface water***	Phát hiện *Shigella* spp. *Detection of Shigella* spp.	$eLOD_{50}$: Nước thải/ *wastewater:* 3,7 CFU/ 100mL; Nước dưới đất/ *ground water:* 2,6 CFU/ 100mL Nước mặt/ *surface water:* 3,7 CFU/ 100mL	SMEWW 9276:2023
74.		Phát hiện *Vibrio cholerae* (trừ nhóm huyết thanh O1 và O139) *Detection of Vibrio cholerae (exclusion of serovar O1 and O139)*	$eLOD_{50}$: Nước thải/ *wastewater:* 6,3 CFU/ 100mL; Nước dưới đất/ *ground water:* 4,0 CFU/ 100mL Nước mặt/ *surface water:* 3,7 CFU/ 100mL	SMEWW 9278:2023
75.	**Phụ gia thực phẩm** ***Food aditive***	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí Kỹ thuật đếm đĩa *Enumeration of total aerobic count Plate count technique*		TCVN 11039-1:2015
76.		Định lượng *Coliforms* và *E. coli* Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) *Enumeration of Coliforms and E. coli Most probable number technique (MPN)*		TCVN 11039-3:2015
77.		Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm đĩa *Enumeration of yeasts and moulds Plate count technique*		TCVN 11039-8:2015
78.		Phát hiện và định lượng Coliform và *Escherichia* coli Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) *Detection and enumeration of coliforms and Escherichia coli Most probable number technique (MPN)*	$eLOD_{50}$: 2,3 CFU/ g(mL)	TCVN 11039-4:2015

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
79.	**Phụ gia thực phẩm** ***Food aditive***	Phát hiện *Salmonella* spp. *Detection of Salmonella spp.*	$eLOD_{50}$: 1,4 CFU/ g(mL)	TCVN 11039-5:2015
80.		Định lượng *Staphylococcus aureus* Kỹ thuật đếm khuẩn lạc *Enumeration of Staphylococcus aureus* *Colony count technique*		TCVN 11039-6:2015
81.		Phát hiện và định lượng *Staphylococcus aureus* Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) *Detection and enumeration of Staphylococcus aureus* *Most probable number technique (MPN)*	$eLOD_{50}$: 2,6 CFU/ g(mL)	TCVN 11039-7:2015
82.	**Thực vật và sản phẩm có nguồn gốc từ thực vật, thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và nguyên liệu (1)** ***Plant and products from plant, food, animal feed, aquatic feed and materials***	Phát hiện sinh vật biến đổi gen dựa trên trình tự CaMV 35S promoter (CaMV P-35S) Kỹ thuật Real-time PCR *Detection of GMO based on CaMV 35S promoter (CaMV P-35S)* *Real-time PCR technique*	LOD: 0,1%	ISO 21570:2005/ Amd.1:2013/ Annex B1
83.		Phát hiện sinh vật biến đổi gen dựa trên trình tự Figwort Mosaic Virus 35S promoter (P-FMV) Kỹ thuật Real-time PCR *Detection of GMO based on Figwort Mosaic Virus 35S promoter (P-FMV)* *Real-time PCR technique*	LOD: 0,1%	ISO 21569-5:2016
84.		Phát hiện sinh vật biến đổi gen dựa trên trình tự Nopaline Synthaza Terminator (T-NOS) Kỹ thuật Real-time PCR *Detection of GMO based on Nopaline Synthase Terminator (T-NOS)* *Real-time PCR technique*	LOD: 0,05%	ISO 21569:2005/ Amd 1:2013/ Annex B6

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
85.	**Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và nguyên liệu (1), mẫu bề mặt môi trường trong khu vực sản xuất và chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu)** ***Food, animal feed, aquatic feed and materials, surface sample in the area of food production (excluded sampling)***	Phát hiện *Salmonella* spp. Kỹ thuật Real-time PCR *Detection of Salmonella spp. Real-time PCR technique*	$eLOD_{50}$: Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và nguyên liệu / *food, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs and materials:* 1,0 CFU/ 25g(mL) Mẫu bề mặt môi trường trong khu vực sản xuất và chế biến thực phẩm / *surface sample in the area of food production:* 1,0 CFU/ mẫu/ *sample*	BAM Chapter 5:2024 (Section D)
86.	**Thực phẩm bảo vệ sức khỏe** ***Health supplements***	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí Kỹ thuật đếm khuẩn lạc *Enumeration of total aerobic microorganisms Colony-count technique*		Dược điển Mỹ năm 2023 <2021>/ *United States Pharmacopeia and National Formulary 2023 <2021>*
87.		Định lượng tổng số nấm men, nấm mốc. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc *Enumeration of total yeasts and moulds Colony-count technique*		
88.		Phát hiện *Escherichia* coli *Detection of Escherichia coli*	$eLOD_{50}$: 1,9 CFU/ g(mL)	Dược điển Mỹ năm 2023 <2022>/ *United States Pharmacopeia and National Formulary 2023 <2022>*
89.		Phát hiện Staphylococcus aureus *Detection of Staphylococcus aureus*	$eLOD_{50}$: 2,3 CFU/ g(mL)	
90.		Phát hiện Salmonella spp. *Detection of Salmonella spp.*	$eLOD_{50}$: 2,3 CFU/ g(mL)	

Phòng Hữu cơ nông sản thực phẩm/
Department of Organic and Agrifood

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
91.	**Thực phẩm bảo vệ sức khỏe** ***Health supplements***	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí (không bao gồm chủng nấm men là thành phần sản phẩm) Kỹ thuật đếm khuẩn lạc *Enumeration of total aerobic microorganisms (excluding added yeast strains)* *Colony-count technique*		Dược điển Châu Âu bản bổ sung 9.7 năm 2019, phụ lục 2.6.36/ *European pharmacopoeia 9.7. Appendix 2.6.36*
92.		Định lượng vi khuẩn không sinh axit lactic Kỹ thuật đếm khuẩn lạc *Enumeration of non-lactic acid Bacteria* *Colony-count technique*		
93.		Định lượng Escherichia coli Kỹ thuật bán định lượng *Enumeration of Escherichia coli* *Semi-quantitative technique*		Dược điển Anh năm 2024, tập V, phụ lục XVI, mục F/ *British pharmacopoeia 2024, volume V, Appendix XVI, item F*

Ghi chú/*Note*:

- TCVN: Tiêu chuẩn Quốc gia Việt Nam/ *Vietnamese National standard*
- ISO: Tổ chức Tiêu chuẩn hóa Quốc tế/ *International Organization for Standardization*
- AOAC: Hiệp hội hóa học nông nghiệp/ *Association of Official Agricaltural Chemist*
- NMKL: Uỷ Ban Phân Tích Thực Phẩm Bắc Âu/Nordic Committee on Food Analysis
- IFU: Hiệp Hội Nước Ép Trái Cây và Rau Quả Quốc Tế/International Fruit and Vegetable Juice Association
- BS EN: Tiêu chuẩn Anh - Châu Âu/British - European Standard
- BAM: Hướng Dẫn Phân Tích Vi Sinh/Bacteriological Analytical Manual
- SMEWW: Các phương pháp chuẩn phân tích nước và nước thải/ *Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater*
- CASE…: Phương pháp nội bộ do Phòng thí nghiệm xây dựng/ *Laboratory developed method*
- Amd: Bản bổ sung/*Amendment*
- *Ref.*: Tham khảo/ *Reference*
- (1): đối tượng nguyên liệu chỉ bao gồm nguyên liệu thức ăn chăn nuôi truyền thống/ *applies to traditional animal feed materials*

Trường hợp Trung tâm Dịch vụ Phân tích thí nghiệm và Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thành phố Hồ Chí Minh cung cấp dịch vụ thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hoá thì Trung tâm Dịch vụ Phân tích thí nghiệm và Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 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/ *It is mandatory for Center of analytical services, experimentation and Standards Metrology Quality of Ho Chi Minh 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.*