



**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)*

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

Tên phòng thí nghiệm: **Phòng Nghiên cứu Ứng dụng Đào tạo**

Laboratory: **Department of Applied Researching Training**

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 / 3 /2026 đến ngày 23/3/2031**

Địa chỉ: **Số 2 Nguyễn Văn Thủ, phường Tân Định, thành phố Hồ Chí Minh**

Address: **No.2 Nguyen Van Thu, Tan Dinh ward, Ho Chi Minh city**

Địa điểm: **Số 2 Nguyễn Văn Thủ, phường Tân Định, thành phố Hồ Chí Minh**

Location: **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/>**

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)*

**VILAS 092**

**Phòng Nghiên cứu Ứng dụng Đào tạo**

***Department of Applied Researching Training***

**Lĩnh vực thử nghiệm: Hóa**

*Field of testing: Chemical*

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/<br><i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/<br><i>The name of specific tests</i>   | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo<br><i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/<br><i>Test method</i> |
|----|--|---|--|--|
| 1. | <b>Sữa, sản phẩm ngũ cốc</b><br><i>Milk, cereal products</i>           | Xác định hàm lượng Biotin.<br>Phương pháp kiểm sàng lọc (ELISA)<br><i>Determination of Biotin content.</i><br><i>Elisa test kit method</i>  | Sữa lỏng/ <i>Liquid milk</i><br>15 µg/L  | CASE.NC.0035<br>(2022)                 |
|    |  |   | Sữa bột/ <i>Milk powder</i><br>150 µg/kg   |  |
|    |  |   | Sản phẩm ngũ cốc/<br><i>Cereal products:</i><br>15 µg/kg   |  |
| 2. | <b>Sữa, sản phẩm ngũ cốc</b><br><i>Milk, cereal products</i>           | Xác định hàm lượng Vitamin B12.<br>Phương pháp kiểm sàng lọc (ELISA)<br><i>Determination of Vitamin B12 content.</i><br><i>Elisa test kit method</i>  | Sữa lỏng/ <i>Liquid milk</i><br>1,5 µg/L   | CASE.NC.0016<br>(2018)                 |
|    |  |   | Sữa bột/ <i>Milk powder</i><br>15 µg/kg  |  |
|    |  |   | Sản phẩm ngũ cốc/<br><i>Cereal products:</i><br>15 µg/kg   |  |
| 3. | <b>Sữa, sản phẩm ngũ cốc</b><br><i>Milk, cereal products</i>           | Xác định hàm lượng Axit Folic.<br>Phương pháp kiểm sàng lọc (ELISA)<br><i>Quantitative analysis Acid Folic content.</i><br><i>Elisa test kit method</i>                                     | Sữa lỏng/ <i>Liquid milk:</i><br>3 µg/L  | CASE.NC.0011<br>(2018)                 |
|    |  |   | Sữa bột/ <i>Milk powder:</i><br>30 µg/kg   |  |
|    |  |   | Sản phẩm ngũ cốc/ <i>Cereal products:</i><br>30 µg/kg  |  |
| 4. | <b>Thực phẩm</b><br><i>Food</i>  | Xác định hàm lượng béo không no dạng trans.<br>Phương pháp phổ hồng ngoại ATR-FTIR.<br><i>Quantitative analysis of unsaturated transfat content.</i><br><i>ATR-FTIR spectroscopy method</i> | Sữa/ <i>milk:</i> 0,3 %  | CASE.NC.0009<br>(2026)                 |
|    |  |   | Thịt/ <i>meat:</i> 0,3 %   |  |
|    |  |   | Thuỷ sản/ <i>Seafood:</i><br>0,3 %   |  |
|    |  |   | Cà phê/ <i>Coffee:</i> 0,3 %   |  |
|    |  |   | Bánh kẹo/ <i>Cookies:</i><br>0,3 %   |  |
|    |  |   | Dầu Shortening/<br><i>Shortening oil:</i> 0,3%   |  |

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)***LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 092****Phòng Nghiên cứu Ứng dụng Đào tạo*****Department of Applied Researching Training***

| <b>TT</b> | <b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/<br/><i>Materials or product tested</i></b>   | <b>Tên phép thử cụ thể/<br/><i>The name of specific tests</i></b>  | <b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo<br/><i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i></b> | <b>Phương pháp thử/<br/><i>Test method</i></b> |
|-----------|--|--|--|--|
| 5.        | <b>Nước thải, nước sạch, nước mặt, nước dưới đất<br/><i>Wastewater, domestic water, surface water, ground water</i></b>      | Xác định hàm lượng tổng dầu khoáng.<br>Phương pháp quang phổ hồng ngoại<br><i>Determination of total of mineral oil content. FTIR method</i>   | 0,12 mg/L  | CASE.NC.0015<br>(2021)                         |
| 6.        | <b>Bao bì, vật liệu nhựa tiếp trực tiếp thực phẩm<br/><i>Plastic material, package intent to contact directly food</i></b>   | Định tính Formaldehyde thôi nhiễm (nước, 60 <sup>0</sup> C, 30 phút).<br>Phương pháp so màu<br><i>Qualitative analysis of formaldehyde migrating in water, 60<sup>0</sup>C, 30 minutes. Colorimetric method</i>                          | POD: 1.0 µg/mL<br>(95%)  | CASE.NC.0046<br>(2022)                         |
| 7.        | <b>Dụng cụ, vật liệu cao su tiếp trực tiếp thực phẩm<br/><i>Rubber material, package intent to contact directly food</i></b> | Định tính phenol thôi nhiễm (nước, 60 <sup>0</sup> C, 30 phút).<br>Phương pháp so màu<br><i>Qualitative analysis of phenol migrating in water, 60<sup>0</sup>C, 30 minutes. Colorimetric method</i>                                      | POD: 5 µg/mL<br>(95%)  | CASE.NC.0144<br>(2022)                         |
| 8.        | <b>Bao bì, vật liệu nhựa tiếp trực tiếp thực phẩm<br/><i>Plastic material, package intent to contact directly food</i></b>   | Định tính kim loại nặng thôi nhiễm (axít acetic 4%, 60 <sup>0</sup> C, 30 phút).<br>Phương pháp so màu<br><i>Qualitative analysis of heavy metal migrating in acetic acid 4%, 60<sup>0</sup>C, 30 minutes. Colorimetric method</i>       | POD: 1.0 µg/mL<br>(95%)  | CASE.NC.0090<br>(2022)                         |
| 9.        | <b>Bao bì, vật liệu nhựa tiếp trực tiếp thực phẩm<br/><i>Plastic material, package intent to contact directly food</i></b>   | Xác định hàm lượng Bisphenol A thôi nhiễm (axít acetic 4%, 60 <sup>0</sup> C, 30 phút).<br>Phương pháp GCMS<br><i>Determination of Bisphenol-A content migrating content in acetic acid 4%, 60<sup>0</sup>C, 30 minutes. GCMS method</i> | 0,6 mg/L   | CASE.NC.0045<br>(2022)                         |

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)*

**VILAS 092**

**Phòng Nghiên cứu Ứng dụng Đào tạo**

***Department of Applied Researching Training***

| TT  | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/<br><i>Materials or product tested</i>  | Tên phép thử cụ thể/<br><i>The name of specific tests</i>  | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo<br><i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>  | Phương pháp thử/<br><i>Test method</i> |
|-----|---|--|---|--|
| 10. | <b>Bao bì, vật liệu nhựa tiếp trực tiếp thực phẩm</b><br><i>Plastic material, package intent to contact directly food</i> | Xác định hàm lượng Caprolactam thôi nhiễm (axít acetic 4%, 60 <sup>0</sup> C, 30 phút).<br>Phương pháp GCMS<br><i>Determination of Caprolactam content migrating content in acetic acid 4%, 60<sup>0</sup>C, 30 minutes. GCMS method</i>   | POD:15 µg/mL (95%)  | CASE.NC.0145 (2022)                    |
| 11. | <b>Bao bì, vật liệu nhựa tiếp trực tiếp thực phẩm</b><br><i>Plastic material, package intent to contact directly food</i> | Xác định tổng chất bay hơi (toluene, styrene, ethylbenzene, n-propylbenzene) thôi nhiễm (axít acetic 4%, 60 <sup>0</sup> C, 30 phút).<br>Phương pháp GCMS.<br><i>Determination of total volatile (toluene, styrene, ethylbenzene, n-propylbenzene) migrating content in acetic acid 4%, 60<sup>0</sup>C, 30 minutes. GCMS method</i> | 0,05 mg/g mỗi chất/ <i>each compound</i>  | CASE.NC.0147 (2022)                    |
| 12. | <b>Vật liệu nhựa</b><br><i>Plastic material</i>   | Xác định hàm lượng Chì, Cadmi.<br>Phương pháp khối phổ plasma cảm ứng cao tần (ICP-MS)<br><i>Determination of Lead, Cadmium content. ICP-MS method</i>   | Nhựa PA/ <i>PolyAmide</i> :<br>Cd (1,0 mg/kg);<br>Pb (5,0 mg/kg)<br>Nhựa PET/ <i>Polyterephthalate</i> :<br>Cd (1,0 mg/kg);<br>Pb (5,0 mg/kg)<br>Nhựa PS/ <i>PolyStyrene</i> :<br>Cd (1,0 mg/kg);<br>Pb (5,0 mg/kg)<br>Nhựa PE/ <i>PolyEthylene</i> :<br>Cd (1,0 mg/kg);<br>Pb (5,0 mg/kg)<br>Nhựa PP/ <i>PolyPopylene</i> :<br>Cd (1,0 mg/kg);<br>Pb (5,0 mg/kg) | CASE.NC.0170 (2021)                    |

**Ghi chú/Note:**

- CASE.NC ...: Phương pháp do Phòng thí nghiệm xây dựng/ *Laboratory developed method*

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)*

**VILAS 092**

---

**Phòng Nghiên cứu Ứng dụng Đào tạo**

***Department of Applied Researching Training***

---

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.*

