DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

(Kèm theo quyết định số/attachment with decision: 3031 ***/QĐ – VPCNCLQG ngày*** *14* ***tháng 10 năm 2026 của Giám đốc Văn phòng Công nhận chất lượng quốc gia/of BoA Director)***

Tên phòng thí nghiệm:	**Tổ Hóa Thực Phẩm**
Laboratory:	***Food Chemistry Unit***
Tổ chức /Cơ quan chủ quản:	**Viện Y Tế Công Cộng thành phố Hồ Chí Minh**
Organization:	***Institute of Public Health Ho Chi Minh city***
Số hiệu/ *Code:*	**VILAS 219**
Chuẩn mực công nhận *Accreditation criteria*	**ISO/IEC 17025:2017**
Lĩnh vực:	**Hoá**
Field:	***Chemical***
Người quản lý:	**Phạm Kim Anh**
Laboratory manager:	***Pham Kim Anh***
Hiệu lực công nhận *Period of Validation:*	**từ ngày** *14* **/10/2026 đến ngày 28/6/2031**
Địa chỉ: *Address*:	**159 Hưng Phú, phường Chánh Hưng, Thành phố Hồ Chí Minh** ***159 Hung Phu, Chanh Hung ward, Ho Chi Minh City***
Địa điểm: *Location:*	**159 Hưng Phú, phường Chánh Hưng, Thành phố Hồ Chí Minh** ***159 Hung Phu, Chanh Hung ward, Ho Chi Minh City***
Điện thoại/ *Tel*:	**028 38 559 503**
Email:	**phongquanlyiso@iph.org.vn**
Website:	**www.iph.org.vn**

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 219

Tổ Hóa Thực Phẩm / *Food Chemistry Unit*

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.	**Thực phẩm** ***Food***	Xác định pH *Determination of pH*	2 ~ 12	AOAC 981.12
2.		Xác định hàm lượng Nitơ tổng và Protein thô Phương pháp chuẩn độ *Determination of total Nitrogen and crude Protein content* *Titration method*	Dạng lỏng/ *Liquid*: 0,05 g/100 mL Khác/ *Other:* 0,12 g/100 g	HD.PP.13/ TT.LH:2023 (*Ref.* AOAC 991.20)
3.		Xác định hàm lượng tro *Determination of ash content*	0,1 g/100 g	HD.PP.15/ TT.LH:2023
4.		Xác định hàm lượng béo tự do, béo không thủy phân *Determination of free fat, unhydrolyzed fat content*	0,4 g/100 g	HD.PP.06/ TT.LH:2023 (*Ref.* AOAC 991.36)
5.		Xác định hàm lượng muối (NaCl) Phương pháp chuẩn độ *Determination of salt (NaCl) content* *Titration method*	0,01 g/100g	HD.PP.53-2/ TT.LH:2023 (*Ref.* AOAC 937.09)
6.		Xác định hàm lượng phẩm màu hữu cơ tan trong nước (Phụ lục 2) Phương pháp sắc ký giấy *Determination of water soluble synthetic organic colouring matter content* *(Appendix 2)* *Paper chromatography method*	10 mg/kg Mỗi chất/ *each substance*	TCVN 5517:1991
7.		Xác định hàm lượng tổng Phospho Phương pháp UV-VIS *Determination of total Phosphorus content* *UV-VIS method*	0,05 g/100 g	AOAC 995.11

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** ***Food***	Xác định hàm lượng Phospho (dạng phosphatide) Phương pháp UV-VIS *Determination of phosphorus content (as phosphatide)* *UV-VIS method*	0,05g P/100 g	AOAC 995.11
9.		Xác định hàm lượng Phospho (dạng P_2O_5) Phương pháp UV-VIS *Determination of phosphorus content (as P_2O_5)* *UV-VIS method*	0,12g P_2O_5/100 g	AOAC 995.11
10.		Xác định hàm lượng Sunfua dioxit Phương pháp chuẩn độ *Determination of Sulphur dioxide content* *Titration method*	Dạng lỏng/ *Liquid*: 1,6 mg/kg Dạng rắn/ *Soild*: 4,2 mg/kg	HD.PP.43/ TT.LH:2023 (*Ref.* TCVN 6641:2000)
11.		Định tính Hàn the (Axit boric và borat) *Qualitative test for Boric acid and borat*	POD: 20 mg/kg (95%)	AOAC 970.33
12.		Xác định hàm lượng Pb, Cd Phương pháp ICP/MS *Determination of Pb, Cd content* *ICP/MS method*	Dạng lỏng, thực phẩm dành cho trẻ em, sữa và sản phẩm sữa/ *Liquid, infant food, milk and milk product:* 0,02 mg/kg Mỗi nguyên tố/ *each element* Khác/ *Other*: 0,05 mg/kg Mỗi nguyên tố/ *each element*	HD.PP.34/ TT.AAS: 2023 (*Ref.* AOAC 999.11)

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.	**Thực phẩm** ***Food***	Xác định hàm lượng As, Cd, Pb, Hg, Sn, Sb Phương pháp ICP/MS *Determination of As, Cd, Pb, Hg, Sn, Sb content* *ICP/MS method*	Dạng lỏng, thực phẩm dành cho trẻ em, sữa và sản phẩm sữa/ *Liquid, infant food, milk and milk product:* As: 0,02 mg/kg Sb: 0,02 mg/kg Hg: 0,02 mg/kg Pb: 0,02 mg/kg Cd: 0,02 mg/kg Sn: 2 mg/kg Khác/ *Other*: As: 0,05 mg/kg Sb: 0,05 mg/kg Hg: 0,05 mg/kg Pb: 0,05 mg/kg Cd: 0,01 mg/kg Sn: 5 mg/kg	HD.PP16/ TT.AAS:2024
14.		Xác định hàm lượng Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, Zn, P Phương pháp ICP/OES *Determination of Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, Zn, P content* *ICP/OES method*	Thực phẩm/ *Food*: Ca, Na, K, Mg, P: 30 mg/kg Mỗi nguyên tố/ *each element* Dạng lỏng, dầu/ *Liquid, oil* Cu, Fe, Zn, Mn: 0,1 mg/kg Mỗi nguyên tố/ *each element* Khác/*other*: Cu, Fe, Zn, Mn: 0,5 mg/kg Mỗi nguyên tố/ *each element*	HD.PP.36/ TT.AAS:2024

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*
15.	**Thực phẩm** ***Food***	Xác định hàm lượng Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, P, Zn, P Phương pháp ICP/OES *Determination of Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, P, Zn content* *ICP/OES method*	Thực phẩm/ *food*: Ca, Na, K, Mg, P: 30 mg/kg Mỗi nguyên tố/ *each element* Dạng lỏng, dầu/ *Liquid, oil*: Cu, Fe, Zn, Mn: 0,5 mg/kg Mỗi nguyên tố/ *each element* Khác/*other*: Cu, Fe, Zn, Mn: 1,0 mg/kg Mỗi nguyên tố/ *each element*	HD.PP.37.1/ TT.AAS:2026
16.		Xác định hàm lượng Ge, Ag, Ba, Mo, Ni, Al, Co, Cr, V, Ti, Bo Phương pháp ICP/MS *Determination of Ge, Ag, Ba, Mo, Ni, Al, Co, Cr, V, Ti, Bo content* *ICP/MS method*	0,05 mg/kg Mỗi nguyên tố/ *each element*	HD.PP.11/ TT.AAS:2023
17.		Xác định hàm lượng Br Phương pháp ICP/MS *Determination of Br content* *ICP/MS method*	0,5 mg/kg	HD.PP.50/ TT.AAS:2023
18.		Xác định hàm lượng xơ tổng, xơ tiêu hóa, xơ hòa tan, xơ không tan *Determination of total, soluble, and insoluble dietary fiber content*	0,1 g/100 g	AOAC 991.43
19.		Xác định hàm lượng Fructan (Fructo-oligosaccharides (FOS), nhóm inulin, nhóm levan và các Fructan mạch nhánh) Phương pháp UV-VIS *Determination of Fructan content (Fructo-oligosaccharides (FOS), the inulin group, the levan group and the branched group)* *UV-VIS Method*	0.4 g/ 100 g (mL)	AOAC 999.03

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*
20.	**Thực phẩm** ***Food***	Xác định hàm lượng Clorua và hàm lượng muối *Determination of Chloride content and Sodium chloride content*	Dạng mẫu rắn/ *solid sample*: Clorua/ *chloride*: 0,05 g/100 g Muối/ *salt*: 0,08 g/100 g Dạng mẫu lỏng/ *liquid sample*: Clorua/chloride: 0,02 g/100 g (mL) Muối/ *salt*: 0,04 g/100 g (mL)	HD.PP.53-1/ TT.LH:2023 (*Ref.* AOAC 971.27)
21.		Xác định hàm lượng đường tổng số Phương pháp chuẩn độ *Determination of total sugars content* *Titration method*	0,4 g/100 g	HD.PP.10-2/ TT.LH:2023 (*Ref.* TCVN 4594:1988)
22.		Xác định hàm lượng As, Pb, Hg, Cd Phương pháp ICP/MS *Determination of As, Pb, Hg, Cd content* *ICP/MS method*	0,05 mg/kg Mỗi nguyên tố/ *each element*	TCVN 10912:2015 EN 15763:2009
23.		Xác định hàm lượng As vô cơ Phương pháp HPLC-ICP/MS *Determination of inorganic As content* *HPLC-ICP/MS method*	10 µg/kg (µg/L)	HD.PP.77/ TT.AAS:2024 (*Ref.* TCVN 12346:2018 EN 16802:2016)
24.		Xác định hàm lượng tro không tan trong axit HCl Phương pháp trọng lượng *Determination of ash insoluble in HCl acid* *Gravimetric method*	0,05 g/100g	HD.PP.16/ TT.LH:2024 (*Ref.* AOAC 941.12)
25.	**Thực phẩm có nguồn gốc từ thực vật và động vật biển** ***Foodstuffs of marine and plant origin***	Xác định hàm lượng Asen vô cơ Phương pháp HPLC-ICP/MS *Determination of inorganic As content* *HPLC-ICP/MS method*	10 µg/kg (µg/L)	TCVN 12346:2018

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*
26.	**Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc, sản phẩm sữa, rau, quả, thực phẩm chế biến và thực ăn chăn nuôi** ***Cereal and cereal products, dairy products, vegetables, fruit and food products, and animal feeds***	Xác định hàm lượng Carbohydrate hữu hiệu Phương pháp UV-VIS *Determination of available carbohydrates content* *UV-VIS method*	0,5 %	AOAC 2020.07
27.	**Thực phẩm chứa chất béo** ***Fatty food***	Xác định trị số peroxide Phương pháp chuẩn độ *Peroxide Value* *Titration method*	0,1 meq/kg Béo/fat	HD.PP.17/ TT.LH:2024 (*Ref.* AOAC 965.33)
28.	**Thực phẩm (không bao gồm: hương liệu, bột gia vị, siro, nước giải khát)** ***Food (not including flavorings, spice powder, syrup, soft drinks)***	Xác định độ ẩm *Determination of moisture*	Dầu ăn/ *Cooking oil*: 0,01 g/100 g Khác/ *Other*: 0,1 g/100 g	HD.PP.14-1/ TT.LH:2023 (*Ref.* AOAC 950.46)
29.		Xác định hàm lượng chất khô *Determination of dry matter content*	Dầu ăn/ *Cooking oil*: 0,01 g/100 g Khác/ *Other*: 0,1 g/100 g	HD.PP.14-1/ TT.LH:2023 (*Ref.* AOAC 950.46)
30.	**Bánh** ***Cake***	Xác định hàm lượng Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, Zn Phương pháp ICP/OES *Determination of Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, P, Zn content* *ICP/OES method*	Ca, Na, Mg, K: 30 mg/kg Mỗi nguyên tố/ *each element* Cu, Fe, Mn, Zn: 0,5 mg/kg Mỗi nguyên tố/ *each element*	HD.PP.36/ TT.AAS:2024 (*Ref.* AOAC 985.35)
31.	**Bánh, nước giải khát** ***Cake, beverages***	Xác định hàm lượng đường tổng số Phương pháp chuẩn độ *Determination of total sugar content* *Titration method*	0,5 g/100 mL	HD.PP.10/ TT.LH:2023 (*Ref.* TCVN 4074:2009)

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*
32.	**Bia** ***Beer***	Xác định hàm lượng Cacbon dioxit (CO_2) *Determination of Carbon dioxide (CO_2) content*	1 g/L	TCVN 5563:2009
33.		Xác định hàm lượng polyphemol tổng số Phương pháp UV-VIS *Determination of total polyphenol content UV-VIS method*	53 mg/L	TCVN 12321:2018
34.	**Bột ngọt** ***Sodium glutamate***	Xác định hàm lượng Sodium glutamate Phương pháp chuẩn độ điện thế *Determination of sodium glutamate content Potentionmetric titration method*	(95 ~ 100) g/100g	QCVN 4-1:2010/BYT
35.	**Các vi chất dinh dưỡng sử dụng trong thực phẩm** ***Micronutrients used in food***	Xác định các kim loại Se, Fe, Ca Phương pháp ICP/OES *Determination of Se, Fe, Ca content ICP/OES method*	Se:10 mg/kg Fe: 10 mg/kg Ca: 200 mg/kg	HD.PP.16.1/ TT.AAS:2023
36.	**Các vi chất dinh dưỡng sử dụng trong thực phẩm, hương liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến** ***Micronutrients used in foods, flavor, food additives, processing aids***	Xác định hàm lượng As, Cd, Pb, Hg Phương pháp ICP/MS *Determination of As, Cd, Pb, Hg content ICP/MS method*	0,1 mg/kg Mỗi nguyên tố/ *each element*	HD.PP.16.1/ TT.AAS:2023
37.	**Dịch chiết capsicums và oleoresin paprika** ***Capsicums and oleoresin paprika extract***	Xác định độ màu Phương pháp UV-VIS *Determination of colour UV-VIS method*	72 CU	HD.PP.57/ TT.AAS:2023 (*Ref.* AOAC 971.26 - JECFA for INS 160c)

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*
38.	**Hợp chất hữu cơ** ***Organic compounds***	Xác định chỉ số khúc xạ *Determination of refractive index*	1,3000 ~ 1,7200	TCVN 4335:1986
39.	**Hương liệu, thực phẩm dạng lỏng.** ***Liquid flavoring, liquid food***	Xác định tỷ trọng *Determination of Specific Gravity*	(0,82 ~ 1,4)	HD.PP.92/ TT.LH:2023 (*Ref.* AOAC 920.134)
40.	**Hương liệu, bột gia vị, siro, nước giải khát.** ***Flavorings, spice powder, syrup, soft drinks***	Xác định độ ẩm *Determination of moisture*	0,1 g/100 g	HD.PP.14-9/ TT.LH:2023 (*Ref.* AOAC 950.46)
41.		Xác định hàm lượng chất khô *Determination of dry matter content*	0,1 g/100 g	HD.PP.14-9/ TT.LH:2023 (*Ref.* AOAC 950.46)
42.	**Kẹo** ***Candy***	Xác định hàm lượng đường tổng số Phương pháp chuẩn độ *Determination of total sugar content Titration method*	0,5 g/100 g	TCVN 4074:2009
43.	**Thực phẩm, nước chấm, muối, thực phẩm bảo vệ sức khỏe** ***Foodstuffs, sauce, salt, health supplement***	Xác định hàm lượng I ốt Phương pháp ICP/MS *Determination of Iodine content ICP/MS method*	Dạng lỏng/ *liquid*: 20 µg/kg (ug/L) Dạng bột, nước chấm, muối/ *Powder, sauce, salt:* 0,3 mg/kg Thực phẩm bảo vệ sức khỏe/ *Health supplement:* 0,1 mg/L	BS EN 15111:2007 TCVN 9517:2012
44.	**Nước giải khát có gas** ***Sparkling soft drinks.***	Xác định hàm lượng Cacbon dioxit (CO_2) *Determination of Carbon dioxide (CO_2) content*	1 g/L	HD.PP.51/ TT.LH:2023 (*Ref.* TCVN 5563:2009)
45.	**Nước giải khát, sản phẩm rau quả** ***Beverage, fruit and vegetable products***	Xác định độ Brix *Determination of Brix*	Đến/ *to*: 95 %	HD.PP.42/ TT.AAS:2023

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 219

Tổ Hóa Thực Phẩm / *Food Chemistry Unit*

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*
46.	**Nước mắm** ***Fish sauce***	Xác định hàm lượng Nitơ tổng số và Protein thô *Determination of total Nitrogen and crude Protein content*	0,42 g/L	TCVN 3705:1990
47.		Xác định hàm lượng natri clorua *Determination of sodium chloride content*	0,5 g/100 mL	TCVN 3701:2009
48.		Xác định hàm lượng Axit *Determination of Acid content*	0,5 g/L	TCVN 3702:2009
49.		Xác định hàm lượng Nitơ amoniac *Determination of Nitrogen ammonia content*	0,1 g/L	TCVN 3706:1990
50.		Xác định hàm lượng Nitơ axit amin *Determination of nitrogen amino acid content*	(1 ~ 32) g/L	TCVN 3708:1990
51.	**Nước mắm, gạo** ***Fish sauce, rice***	Xác định hàm lượng tổng As vô cơ Phương pháp LC-ICP/MS *Determination of total inorganic As content LC-ICP/MS method*	0,05 mg/kg	HD.PP.12/ TT.AAS:2023
52.	**Nước tương** ***Soy sauce***	Xác định hàm lượng Nitơ tổng số và Protein thô *Determination of total Nitrogen and crude Protein content*	0,42 g/L	TCVN 1764:2008
53.		Xác định hàm lượng natri clorua *Determination of sodium chloride content*	0,5 g/100 mL	TCVN 1764:2008
54.		Xác định hàm lượng Axit *Determination of Acid content*	0,1 g/100 mL	TCVN 1764:2008
55.	**Nước mặt, nước dưới đất, nước thải** ***Surface water, ground water wastewater***	Xác định hàm lượng As, Sb, Se, Hg, Ni, Sn Phương pháp ICP/MS *Determination of As, Sb, Se, Hg, Ni, Sn content ICP/MS method*	Phụ lục 1 *Appendix 1*	HD.PP.21/ TT.AAS:2024

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*
56.	**Nước sạch, nước RO (dùng trong y tế, chạy thận nhân tạo, chế biến thực phẩm)** ***Domestic water, RO water (water for haemodialysis, for medical used, for food processing)***	Xác định hàm lượng As, Sb, Se, Hg, Bo, Ba, Ni, Mo, Na, K Phương pháp ICP/MS *Determination of As, Sb, Se, Hg, Bo, Ba, Ni, Mo, Na, K content* *ICP/MS method*	Nước sạch, nước RO/ *Domestic water, RO water:* As, Sb, Se: 0,0005 mg/L Mỗi nguyên tố/ *each element* Hg: 0,0002 mg/L Bo: 0,05 mg/L Ba: 0,05 mg/L Mo: 0,02 mg/L Ni: 0,01 mg/L Na: 1 mg/L. Nước RO/ *RO water* K: 1 mg/L	HD.PP.21/ TT.AAS:2024
57.	**Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, nước đá** ***Bottled drinking water, natural mineral water, ice***	Xác định hàm lượng As, Sb, Se, Hg, Bo, Ba, Ni, Mo, Na Phương pháp ICP/MS *Determination of As, Sb, Se, Hg, Bo, Ba, Ni, Mo, Na content* *ICP/MS method*	As, Sb, Se, Hg: 0,0005 mg/L Mỗi nguyên tố/ *each element* Ba: 0,05 mg/L Bo: 0,05 mg/L Ni: 0,01 mg/L Mo: 0,02 mg/L Na: 1 mg/L	HD.PP.21/ TT.AAS:2024
58.	**Phô mai** ***Cheese***	Xác định hàm lượng béo *Determination of fat content*	0,1 g/100 g	AOAC 933.05
59.		Xác định hàm lượng Clorua Phương pháp chuẩn độ điện thế *Determination of Chloride content* *Potentiometric titration method*	0,2 %	AOAC 983.14
60.	**Phụ gia thực phẩm** ***Food additives***	Xác định hàm lượng Ẩm/ Nước Phương pháp Karl Fischer *Determination of Moisture/ Water content* *Karl Fischer method*	0,1g/100g	FAO JECFA Monographs 1, Vol 4, (2005) TCVN 8900-1:2012

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*
61.	**Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến** ***Food additives, processing aids***	Xác định hàm lượng: Se, Cr, Ba, Zn, Fe, Ca, Mg, Cu, Ni Kỹ thuật ICP/OES *Determination of Se, Cr, Ba, Zn, Fe, Ca, Mg, Cu, Ni content* *ICP/OES method*	(Cr, Zn, Cu): 2 mg/kg (Ba, Ni, Se): 1 mg/kg Fe: 2,5 mg/kg Mg: 500 mg/kg Ca: 200 mg/kg	HD.PP.16.1/ TT.AAS:2023
62.	**Gia vị (dạng sệt)** ***Spices (semi liquid)***	Xác định độ axit Phương pháp chuẩn độ *Determination of Acidity* *Titration method*	0,06 g/100 g	AOAC 935.57
63.	**Sữa và sản phẩm sữa** ***Milk and milk products***	Xác định hàm lượng nitơ Nguyên tắc kjeldahl và tính protein thô *Determination of nitrogen content* *Kjeldahl principle and crude protein calculation*	Dạng lỏng/ *Liquid*: 0,05 g/100 mL Dạng bột/ *Powder:* 0,12 g/100 g	AOAC 991.20 TCVN 8099-1:2015
64.		Xác định hàm lượng béo *Determination of fat content*	0,1 g/100 g	AOAC 932.06
65.		Xác định hàm lượng Clorua Phương pháp chuẩn độ điện thế *Determination of Chloride content* *Potentiometric titration method*	Dạng lỏng/ *Liquid*: 20 mg/100 mL Dạng bột/ *Powder:* 50 mg/100 g	HD.PP.53-3/ TT.LH:2023 (*Ref.* AOAC 986.26)
66.	**Sữa công thức cho trẻ sơ sinh** ***Milk-based infant formulas***	Xác định hàm lượng tổng Carbohydrate *Determination of total Carbohydrate content*		AOAC 986.25
67.	**Sữa, sản phẩm dinh dưỡng** ***Milk, infant formula***	Xác định hàm lượng Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, P, Zn Phương pháp ICP/OES *Determination of Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, P, Zn* *ICP/OES method*	Ca: 30 mg/kg Mg: 30 mg/kg Na: 50 mg/kg K: 50 mg/kg Cu: 2 mg/kg Fe: 2 mg/kg Zn: 2 mg/kg Mn: 0,6 mg/kg P: 200 mg/kg	HD.PP.37/ TT.AAS:2023

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 219

Tổ Hóa Thực Phẩm / *Food Chemistry Unit*

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*
68.	**Sữa, sản phẩm dinh dưỡng** ***Milk, infant formula***	Xác định hàm lượng I-ốt Phương pháp ICP/MS *Determination of Iodine content* *ICP/MS method*	Dạng lỏng/ *Liquid*: 20 µg/kg Dạng bột/ *Powder:* 100 µg/kg	HD.PP.24/ TT.AAS: 2023 (*Ref.* BS EN 15111:2007)
69.		Xác định độ axit Phương pháp chuẩn độ *Determination of Acidity* *Titration method*	1,5mL NaOH 0,1M/100 g	AOAC 947.05
70.	**Sữa** ***Milk***	Xác định hàm lượng tro Phương pháp trọng lượng *Determination of ash content* *Gravimetric method*	0,1 g/100 g	AOAC 945.46
71.	**Sản phẩm sữa** ***Milk products***	Xác định hàm lượng béo *Determination of fat content*	0,1 g/100 g	HD.PP.6-1/ TT.LH:2023 (*Ref.* AOAC 932.06)
72.	**Sữa đặc** ***Condensed milk***	Xác định độ axit Phương pháp chuẩn độ *Determination of Acidity* *Titration method*	$1,5^0$T (0,0135 g axit lactic /100 g)	TCVN 8080:2009
73.	**Sữa bột** ***Dried milk***	Xác định độ axit Phương pháp chuẩn độ *Determination of Acidity* *Titration method*	0,3 ml NaOH 0,1M	TCVN 6843:2001
74.	**Sữa và các sản phẩm sữa** ***Milk and products of milk***	Xác định hàm lượng Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, Zn Phương pháp ICP/OES *Determination of Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, P, Zn content* *ICP/OES method*	Ca, Na, Mg, K: 30 mg/kg Mỗi nguyên tố/ *each element* Cu, Fe, Mn, Zn: 0,5 mg/kg Mỗi nguyên tố/ *each element*	HD.PP.36/ TT.AAS:2024 (*Ref.* AOAC 985.35)
75.		Xác định hàm lượng Se (Phân hủy trong môi trường axit) Phương pháp ICP/MS *Determination of Se content* *(Acidic decomposition)* *ICP/MS method*	Dạng lỏng/ *Liquid*: 10 ug/kg Dạng bột/ *Powder:* 50 ug/kg	HD.PP.16/ TT.AAS:2024

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 219

Tổ Hóa Thực Phẩm / *Food Chemistry Unit*

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*
76.	**Sữa và các sản phẩm sữa** ***Milk and products of milk***	Xác định hàm lượng Se (Phân hủy trong môi trường bazơ) Phương pháp ICP/MS *Determination of Se content (Alkaline decomposition) ICP/MS method*	Dạng bột/ *Powder:* 50 µg/kg Khác/*other*: 10 µg/kg	HD.PP.71/ TT.AAS:2023
77.	**Thức ăn chăn nuôi** ***Animal feeding stuffs***	Xác định độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi khác *Determinetion of moisture and other volatile matter content*	0,2 %	TCVN 4326:2001
78.		Xác dịnh hàm lượng tro thô *Determination of crude ash content*	0,2 %	TCVN 4327:2007
79.		Xác định hàm lượng As, Cd, Pb, Hg Phương pháp ICP/MS *Determination of As, Cd, Pb, Hg content ICP/MS method*	Hg: 40 µg/kg As: 50 µg/kg Cd: 50 µg/kg Pb: 50 µg/kg	HD.PP.39/ TT.AAS:2022
80.	**Thức ăn công thức dành cho trẻ sơ sinh** ***Milk-based infant formula***	Xác định hàm lượng Clorua Phương pháp chuẩn độ điện thế *Determination of Chloride content Potentiometric titration method*	50 mg/100 g	AOAC 986.26
81.	**Thực phẩm bảo vệ sức khỏe** ***Health supplement***	Xác định hàm lượng: Cu, Zn, Fe, Mn, Ca, Mg Phương pháp ICP/OES *Determination of Cu, Zn, Fe, Mn, Ca, Mg content ICP/OES method*	30 mg/kg Mỗi nguyên tố/ *each element*	HD.PP.37.1/ TT.AAS:2023
82.		Xác định hàm lượng As, Cd, Pb, Hg, Se Phương pháp ICP/MS *Determination of As, Cd, Pb, Hg, Se content ICP/MS method*	0,05 mg/kg Mỗi nguyên tố/ *each element*	HD.PP.16/ TT.AAS:2024

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*
83.	**Thực phẩm chức năng** ***Functional food***	Xác định hàm lượng Nitơ tổng và Protein thô Phương pháp chuẩn độ *Determination of total Nitrogen and Crude protein content* *Titration method*	Dạng lỏng/ *Liquid*: 0,05% Khác/ *Other*: 0,12%	HD.PP.13-3/ TT.LH:2023 (*Ref.* AOAC 991.20)
84.		Xác định khối lượng trung bình Phương pháp khối lượng *Determination of average mass* *Gravimetric method*		TCVN I-1:2017 Sửa đổi lần 3:2025 Phụ lục 11.3
85.		Xác định As, Pb, Hg, Cd Phương pháp ICP/MS *Determination of As, Cd, Hg, Cd* *ICP/MS method*	0,05 mg/kg Mỗi nguyên tố/ *each element*	HD.PP.76/ TT.AAS:2026 (*Ref.* TCVN 10912:2015, EN 15763:2009)
86.	**Thực phẩm** ***Food***	Xác định hàm lượng chất béo tổng Phương pháp thủy phân *Determination of total fat content* *Hydrolysis method*	0,2 g/100 g	HD.PP.6-2/ TT.LH:2023 (*Ref.* AOAC 922.06)
87.	**Thủy sản** ***Fisheries***	Xác định tổng số hàm lượng Nitơ bazơ bay hơi *Determination of total volatile basic nitrogen content*	5 mg/100g	TCVN 9215:2012
88.		Xác định hàm lượng béo Phương pháp thủy phân axit *Determination of fat content* *Acid hydrolysis method*	0,2 g/100g	AOAC 948.15
89.	**Thủy sản và sản phẩm thủy sản** ***Fish and fisheries products***	Xác định hàm lượng Metyl thủy ngân Phương pháp LC-ICP/MS *Determination of Methyl mercury content* *LC-ICP/MS method*	0,05 mg/kg	HD.PP.13/ TT.AAS:2025
90.	**Trà** ***Tea***	Xác định hàm lượng Polyphenol tổng số Phương pháp UV-VIS *Determintaon of total polyphenol content* *UV-VIS method*	1,5 %	TCVN 9745-1:2013

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 219

Tổ Hóa Thực Phẩm / *Food Chemistry Unit*

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.	**Trái cây sấy khô** ***Dried fruits***	Xác định độ ẩm Phương pháp khối lượng *Determination of moisture* *Gravimetry method*	0,1 %	AOAC 934.06
92.	**Trái cây và sản phẩm trái cây** ***Fruits and fruits products***	Xác định hàm lượng chất khô Phương pháp khối lượng *Determination of dry content* *Gravimetry method*	0,1 %	AOAC 920.151
93.	**Sản phẩm rau quả** ***Fruit and vegetable products***	Xác định độ axit chuẩn độ được *Determination of titratable acidity*	Phụ lục 4 *Appendix 4*	TCVN 5483:2007
94.	**Nước giải khát** ***Beverage***	Xác định hàm lượng lipid *Determination of Lipid content*	0,05 g/100 mL	HD.PP.6-8/ TT.LH:2024 (*Ref.* AOAC 989.05)
95.	**Thực phẩm bảo vệ sức khỏe** ***Health supplement***	Xác định hàm lượng As vô cơ Phương pháp HPLC-ICP/MS *Determination of inorganic As content* *HPLC-ICP/MS method*	0,05 mg/kg (L)	TCVN 12346:2018 EN 16802:2016
96.		Xác định hàm lượng As, Pb, Hg, Cd Phương pháp ICP/MS *Determination of As, Cd, Hg, Cd content* *ICP/MS method*	0,05 mg/kg (L) Mỗi nguyên tố/ *each element*	TCVN 10912:2015, EN 15763:2009
97.	**Cà phê** ***Coffee***	Xác định độ ẩm (giảm khối lượng khi sấy) Phương pháp sấy chân không *Determination of moisture content (Loss on drying)* *Vacuum oven method*	0.1 g/100 g	AOAC 979.12
98.		Xác định hàm lượng chất chiết tan trong nước Phương pháp khối lượng *Determination of water-soluble extract* *Gravimetric method*	2.0 g/100 g	AOAC 973.21 TCVN 12999:2020

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.	**Thực phẩm, thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm, gia vị, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản, nông sản, thủy hải sản; sữa và sản phẩm sữa** ***Food, funtional food, food additives, spices, animal feeding stuffs, aquatical feeding stuffs, cereals, fisherry products, milk and milk products***	Xác định hàm lượng Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, Zn, P Phương pháp ICP-OES *Determination of Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, Zn, P* *ICP-OES method*	Thực phẩm/ *Food*: Ca, Na, K, Mg, P: 30 mg/kg (L) Mỗi nguyên tố/ *each element* Dạng lỏng, dầu/ *Liquid, oil:* Cu, Fe, Zn, Mn: 0,1 mg/kg (L) Mỗi nguyên tố/ *each element* Khác/*other:* Cu, Fe, Zn, Mn: 0,5 mg/kg (L) Mỗi nguyên tố/ *each element*	HD.PP.36/ TT.AAS:2024
100.	**Nông sản thực phẩm** ***Agricultural food products***	Xác định hàm lượng xơ thô Phương pháp chung *Determination of crude fibre content* *General method*	1.0 g/100 g	TCVN 5103:1990
101.	**Phụ gia thực phẩm** ***Food additives***	Xác định hàm lượng tro tổng Phương pháp khối lượng *Determination of ash content* *Gravimetric method*	0.1 g/100 g	FAO JECFA Monographs 1, vol 4 (2005) TCVN 8900-2:2012
102.		Xác định mất khối lượng khi làm khô Phương pháp khối lượng *Determination of loss on drying* *Gravimetric method*	0.1 g/100 g	FAO JECFA Monographs 1, vol 4 (2005) TCVN 8900-2:2012
103.	**Sữa đặc có đường** ***Sweetened condensed milk***	Xác định hàm lượng chất khô tổng số Phương pháp chuẩn *Determination of total solids content* *Reference method*	0.1 g/100 g	TCVN 8081:2013
104.	**Sữa, kem, sữa cô đặc** ***Milk, cream, condensed milk, evaporated milk***	Xác định hàm lượng chất khô tổng số Phương pháp chuẩn *Determination of total solids content* *Reference method*	0.1 g/100 g	TCVN 8082:2013

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*
105.	**Đồ hộp** ***Canned foods***	Xác định hàm lượng tinh bột Phương pháp chuẩn độ *Determination of starch content* *Titration method*	0.2 %	TCVN 4594:1988
106.	**Thực phẩm** ***Food***	Xác định hàm lượng tinh bột Phương pháp chuẩn độ *Determination of starch content* *Titration method*	0.2 %	HD.PP.11-3/ TT.LH:2025 (*Ref.* TCVN 4594:1988)
107.	**Trà** ***Tea***	Xác định hàm lượng xơ thô Phương pháp lọc *Determination of crude fibre content.* *Method with filtration*	1.0 g/ 100 g	TCVN 5714:2007
108.		Xác định hàm lượng tro tan trong nước Phương pháp khối lượng *Determination of water - soluble ash* *Gravimetric method*	0.01 g/100 g	TCVN 5084:2007
109.		Xác định hàm lượng tro không tan trong nước Phương pháp khối lượng *Determination of water-insoluble ash* *Gravimetric method*	0.01 g/100 g	TCVN 5084:2007
110.		Xác định hàm lượng chất chiết trong nước Phương pháp khối lượng *Determination of water extract* *Gravimetric method*	0.1 g/100 g	TCVN 5610:2007 AOAC 920.104
111.		Xác định độ kiềm tro tan trong nước Phương pháp chuẩn độ *Determination of alkalinity of water-soluble ash* *Titration method*	0.02 g KOH/100 g	TCVN 5085:2007 AOAC 900.02
112.	**Đường, si rô** ***Sugars, syrups***	Xác định hàm lượng tro Phương pháp khối lượng *Determination of ash content* *Gravimetric method*	0,1 g/100 g	AOAC 900.02

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*
113.	**Bột** ***Flour***	Xác định hàm lượng tro Phương pháp khối lượng *Determination of ash content* *Gravimetric method*	0,1 g/100 g	AOAC 923.03
114.	**Sản phẩm cacao** ***Cacao products***	Xác định hàm lượng tro Phương pháp khối lượng *Determination of ash content* *Gravimetric method*	0,1 g/100 g	AOAC 972.15
115.	**Gia vị** ***Spices and condiments***	Xác định hàm lượng tro Phương pháp khối lượng *Determination of ash content* *Gravimetric method*	0,1 g/100 g	TCVN 7038:2002
116.	**Ngũ cốc, đậu đỗ và phụ phẩm** ***Cereals, pulses and by products***	Xác định hàm lượng tro Phương pháp khối lượng *Determination of ash content* *Gravimetric method*	0,1 g/100 g	TCVN 8124:2009
117.	**Thực phẩm** ***Food***	Xác định hàm lượng tro tại 550°C Phương pháp khối lượng *Determination of ash content at 550°C* *Gravimetric method*	0,1 g/100 g	HD.PP.15/TT.LH (*Ref.* AOAC 923.03)
118.	**Thịt** ***Meat***	Xác định độ ẩm *Determination of moisture*	0,1 g/100 g	AOAC 950.46
119.	**Bột các loại** ***Flour***	Xác định độ ẩm *Determination of moisture*	0,1 g/100 g	AOAC 925.10
120.	**Sữa bột** ***Dried milk***	Xác định độ ẩm *Determination of moisture*	0,1 g/100 g	AOAC 927.05 TCVN 7729:2007
121.	**Sản phẩm ngũ cốc dạng sợi ăn liền** ***Instant noodles***	Xác định độ ẩm *Determination of moisture*	0,1 g/100 g	TCVN 7879:2008
122.	**Cà phê bột** ***Roasted ground coffee***	Xác định độ ẩm Phương pháp xác định sự hao hụt khối lượng ở 103°C *Determination of moisture* *Method by determination of loss in mass at 103°C*	0,1 g/100 g	TCVN 7035:2002

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*
123.	**Sữa đặc có đường** ***Sweetened condensed milk***	Xác định độ ẩm *Determination of moisture*	0,1 g/100 g	GB 13102:2010
124.	**Đường** ***Sugar***	Xác định độ ẩm *Determination of moisture*	0,1 g/100 g	AOAC 925.45
125.	**Dextrose**	Xác định hao hụt khối lượng Phương pháp dùng tủ sấy chân không *Determination of loss in mass Vacuum oven method*	0,1 g/100 g	TCVN 10373:2014
126.	**Thủy sản và sản phẩm thủy sản** *Aquatic products*	Xác định hàm lượng nước (a) *Determination of moisture content*	0,1 g/100 g	TCVN 3700:1990
127.	**Thực phẩm** ***Food***	Xác định hàm lượng Ẩm ở 102°C (a) *Determination of Moisture content*	0,1 g/100 g	HD.PP.14-1/ TT.LH:2026 (*Ref.* AOAC 950.46)
128.	**Sản phẩm dinh dưỡng** ***Nutritional products***	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp chuẩn *Determination of fat content Reference method*	0.2 g/100 g (mL)	HD.PP.6-7/ TT.LH:2025 (*Ref.* TCVN 6688-1:2007)
129.	**Nước giải khát** ***Beverage***	Xác định hàm lượng Polyphemol tổng số Phương pháp UV-VIS *Determintaon of total polyphenol content UV-VIS method*	55 mg/kg	HD.PP.49.2/ TT.AAS:2025
130.	**Sữa tươi nguyên liệu** ***Raw fresh milk***	Xác định tỷ trọng *Determination of specific gravity*	1.0 ~ 1.1	TCVN 7405:2018
131.	**Sữa tươi tiệt trùng** ***Sterilized fresh milk***	Xác định tỷ trọng *Determination of specific gravity*	1.0 ~ 1.1	TCVN 7028:2009
132.	**Sản phẩm sữa và thực phẩm từ sữa** ***Milk products and milk based foods***	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng Weibull-Berntrop *Determination of fat content Weibull-Berntrop gravimetric method*	0,1 g/100 g (mL)	TCVN 6688-3:2007

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*
133.	**Thực phẩm** ***Food***	Xác định hàm lượng Sn Phương pháp ICP/MS sau khi phân hủy bằng áp lực *Determination of Sn content* *ICP-MS method after pressure digestion*	5 mg/kg (L)	TCVN 10914:2015
134.	**Dầu mỡ động vật và thực vật** ***Animal and vegetable fats and oils***	Xác định độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi *Determination of moisture and volatile matter content*	0.01 g/100 g	TCVN 6120:2018 ISO 662:2016
135.		Xác định hàm lượng tạp chất không tan *Determination of insoluble impurities content*	0.03 g/100 g	TCVN 6125:2020 ISO 663:2017
136.		Xác định hàm lượng xà phòng Phương pháp chuẩn độ *Determination of Soap content* *Titration method*	0.002 g/100 g	AOCS Cc 17-95
137.		Xác định trị số axit và độ axit *Detemination of acid value and acidity*	0.03 mg KOH/g	TCVN 6127:2010
138.	**Dầu mỡ động vật và thực vật** ***Animal and vegetable fats and oils***	Xác định trị số peroxit Phương pháp chuẩn độ điện thế *Determination of peroxide value* *Potentiometric end-point determination*	0.1 meq/kg	TCVN 9532:2012
139.	**Sữa lỏng** ***Liquid Milk***	Xác định hàm lượng béo *Determination of fat content*	0,1 g/100 g	AOAC 989.05
140.		Xác định hàm lượng chất khô Phương pháp sấy thường sau khi bay hơi nước *Determination of dry matter content* *Forced air oven drying after steam table predry method*	0,1g/100 g	AOAC 990.19
141.		Xác định hàm lượng chất khô Phuong pháp sấy trực tiếp bằng lò sấy đối lưu *Determination of dry matter content* *Direct forced air oven drying method*	0,1g/100 g	AOAC 990.20

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*
142.	**Kem lạnh và kem lạnh hỗn hợp** ***Edible ices and ice-mixes***	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng Weibull-Berntrop *Determination of fat content* *Weibull-Berntrop gravimetric method*	0.2 g/100 g	TCVN 6688-2:2007
143.	**Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, nước đá dùng liền, nước dùng chế biến thực phẩm, nước sạch, nước lọc thận, nước RO, nước mặt, nước dưới đất, nước biển, nước thải** ***Bottled drinking water, natural mineral water, edible ice, water for food processing, domestic water, water for haemodialysis, RO water, surface water, ground water, sea water, wastewater***	Xác định hàm lượng As, Sb, Se, Hg, Bo, Ba, Ni, Mo, Na, K, Sn Phương pháp ICP/MS *Determination of As, Sb, Se, Hg, Bo, Ba, Ni, Mo, Na, K, Sn content* *ICP/MS method*	Phụ lục 3 *Appendix 3*	SMEWW 3125B:2023

Ghi chú/*Note*

TCVN: Tiêu chuẩn Quốc gia Việt Nam/ *Vietnamese National standard*

ISO: Tiêu chuẩn quốc tế/ *International Standard*

HD.PP…: Phương pháp do Phòng thí nghiệm xây dựng/ *Laboratory developed method*

TCVN: Tiêu chuẩn Quốc gia Việt Nam/ *Vietnamese National standard*

AOAC: Hiệp hội hóa học nông nghiệp/ *Association of Official Agricaltural Chemist*

BS EN: Tiêu chuẩn Châu Âu phiên bản Anh/ *British standards European Norm*

EN: Tiêu chuẩn Châu Âu/ *European Norm*

FAO: Tổ chức nông lương thế giới/ *Food and Agriculture Organization*

GB: Tiêu chuẩn quốc gia của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa (Trung Quốc)/ *National standard of the People's Republic of China*

AOCS: Hiệp hội hóa dầu Mỹ/ *The American Oil Chemists' Society*

SMEWW: Các phương pháp chuẩn xét nghiệm nước và nước thải/
Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater

POD: Xác suất phát hiện/ *Probability of detection*

Ref.: Tham khảo/ *Reference*

Phụ lục 1: Giới hạn định lượng kim loại trong nước
Appendix 1*: *Limit of quantitation of metal element in water

STT	Nền mẫu/ *Matrix*	Giới hạn định lượng/ *Limit of quantitation - LOQ (mg/L)*						
		As	**Sb**	**Se**	**Hg**	**Ba**	**Ni**	**Sn**
1.	**Nước thải/** ***Wastewater***	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005	0,05	0,05	0,05
2.	**Nước mặt/** ***Surface water***	0,0005	0,0005	0,0005	0,0002	0,05	0,01	0,05
3.	**Nước dưới đất/** ***Ground water***	0,0005	0,005	0,0005	0,0002	0,05	0,01	0,05

Phụ lục 2: Danh sách phẩm màu tổng hợp
Appendix 2*: *List of synthetic coloring products

STT	Tên chất/ *Name of compound*	STT	Tên chất/ *Name of compound*
1	Tartrazine	8	Red 2G
2	Quinoline Yellow	9	Allura Red AC
3	Sunset Yellow FCF	10	Indigotine
4	Carmoisine	11	Brilliant Blue FCF
5	Amaranth	12	Beta-apo-8-carotenic acid ethyl ester
6	Ponceau 4R	13	Fast green
7	Erythrosine		

Phụ lục 3: Giới hạn định lượng kim loại trong nước
Appendix 3: Limit of quantitation of metal element in water

STT	Nền mẫu/ *Matrix*	Giới hạn định lượng/ *Limit of quantitation - LOQ (mg/L)*										
		As	**Sb**	**Se**	**Hg**	**Ba**	**B**	**Mo**	**Ni**	**Sn**	**Na**	**K**
1.	**Nước thải/** ***Wastewater***	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005	0,05	0,02	0,02	0,05	0,05	/	/
2.	**Nước mặt/** ***Surface water***	0,0005	0,0005	0,0005	0,0002	0,05	0,05	0,01	0,01	0,05	/	/
3.	**Nước dưới đất/** ***Ground water***	0,0005	0,005	0,0005	0,0002	0,05	0,02	0,01	0,01	0,05	/	/
4.	**Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, nước đá dùng liền, nước dùng chế biến thực phẩm, nước sạch, nước lọc thận, nước RO, nước biển,** ***Bottled drinking water, natural mineral water, edible ice, water for food processing, domestic water, water for haemodialysis, RO water, sea water***	0,0005	0,0005	0,0005	0,0002	0,05	0,05	0,02	0,01	0,05	1,0	1,0

Phụ lục 4: Biểu thị độ axit chuẩn độ được
Appendix 4: Indicates the titration acidity:

Axit/ *Acid*	**Hệ số/ *Factor***
Axit axetic	0,060
Axit lactic	0,090
Axit citric	0,064

Trường hợp Viện Y Tế Công Cộng thành phố Hồ Chí Minh cung cấp dịch vụ thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hoá thì Viện Y Tế Công Cộng 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 Institute of Public Health 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.*