DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

(Kèm theo quyết định số/attachment with decision: 3339 ***/QĐ – VPCNCLQG ngày*** *03* ***tháng 11 năm 2026 của Giám đốc Văn phòng Công nhận chất lượng quốc gia/of BoA Director)***

Tên phòng thí nghiệm:	**Phòng thử nghiệm - Ban Đảm Bảo Chất lượng**
Laboratory:	***Laboratory - Quality Assurance Department***
Tổ chức/Cơ quan chủ quản:	**Công ty Cổ phần Sữa Việt Nam - Nhà máy Sữa Tiên Sơn**
Organization:	***Branch of Vietnam Dairy Products Joint Stock Company - Tien Son Dairy Factory***
Số hiệu/ *Code:*	**VILAS 413**
Chuẩn mực công nhận *Accreditation criteria*	**ISO/IEC 17025:2017**
Lĩnh vực	**Sinh, Hóa**
Field	***Biological, Chemical***
Người quản lý	**Nguyễn Thị Ban**
Laboratory manager	***Nguyen Thi Ban***
Hiệu lực công nhận/ *Period of Validation:*	**Kể từ ngày** *03* **/11/2026 đến ngày 11/08/2030**
Địa chỉ / *Address*:	**Khu công nghiệp Tiên Sơn, Xã Đại Đồng, Thành phố Bắc Ninh** ***Tien Son Industrial Zone, Dai Dong Commune, Bac Ninh City***
Địa điểm / *Location*:	**Khu công nghiệp Tiên Sơn, Xã Đại Đồng, Thành phố Bắc Ninh** ***Tien Son Industrial Zone, Dai Dong Commune, Bac Ninh City***
Điện thoại/ *Tel*:	**(084) 0222.3739568**
E-mail:	**ctgiang@vinamilk.com.vn**
Website	**www.vinamilk.com.vn**

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.	**Nước trái cây, thức uống sữa trái cây, sữa đậu nành, các loại bột có nguồn gốc từ sữa** ***Fruit juice, fruit juice milk drink, soymilk, milk-derived powders***	Định lượng vi sinh vật *Enumeration of microorganisms*		TCVN 4884-1,2:2015 ISO 4833-1,2:2013/ Amd.1:2022
2.	**Nước trái cây, thức uống sữa trái cây, sữa đậu nành** ***Fruit juice, fruit juice milk drink, soymilk***	Định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc *Enumeration of Coliforms Colony-count technique*		TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
3.	**Nước trái cây, thức uống sữa trái cây, sữa đậu nành, các loại bột có nguồn gốc từ sữa** ***Fruit juice, fruit juice milk drink, soymilk, milk-derived powders***	Định lượng *Escherichia coli* dương tính β-glucuronidaza Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44^0C sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl β-glucuronid *Enumeration of β-glucuronidase-positive Escherichia coli Part 2: Colony-count technique at 44°C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl β-glucuronide*		TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
4.	**Sữa đặc, kem, sữa tiệt trùng, sữa thanh trùng, sữa chua uống, các loại bột có nguồn gốc từ sữa** ***Condensed milk, ice cream, sterilized milk, pasteurized milk, drinking yogurt, milk-derived powders***	Phát hiện và định lượng *Enterobacteriaceae Detection and enumeration of Enterobacteriaceae*	$eLOD_{50}$: 1 CFU/25 (g, mL)	ISO 21528-1,2:2017

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.	**Kem, các loại bột có nguồn gốc từ sữa** ***Ice cream, milk-derived powders***	Phát hiện *Salmonella* spp. *Detection of Salmonella spp.*	$eLOD_{50}$: 1 CFU/25 (g, mL)	TCVN 10780-1:2017 ISO 6579-1:2017 /Amd.1:2020
6.	**Nước trái cây, thức uống sữa trái cây, sữa đậu nành, các loại bột có nguồn gốc từ sữa** ***Fruit juice, fruit juice milk drink, soymilk, milk-derived powders***	Định lượng *Staphylococci* có phản ứng dương tính với *Coagulase* (*Staphylococcus aureus* và các loài khác) Phần 1: Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Baird-Parker *Enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) Part 1: Technique using Baird-Parker agar medium*		ISO 6888-1:2021/ Amd.1:2023
7.	**Nước trái cây, thức uống sữa trái cây, sữa đậu nành** ***Fruit juice, fruit juice milk drink, soymilk***	Định lượng *Clostridium perfringens* Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc *Enumeration of Clostridium perfringens Part2: Colony-count technique*		ISO 15213-2:2023
8.	**Nước trái cây, thức uống sữa trái cây, sữa đậu nành, các loại bột có nguồn gốc từ sữa** ***Fruit juice, fruit juice milk drink, soymilk, milk-derived powders***	Định lượng nhanh nấm men và nấm mốc sử dụng đĩa đếm 3M™ Petrifilm™ *Enumeration of yeast and mold using 3M™ Petrifilm™ rapid count plate*		TCVN 12657:2019

Chú thích/ *Note:*
- ISO: Tổ chức tiêu chuẩn hóa quốc tế/*International Organization for Standardization*
- TCVN: Tiêu chuẩn Quốc gia/*Vietnamese Standard*

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.	**Sữa tiệt trùng, sữa thanh trùng, sữa đậu nành, các loại bột có nguồn gốc từ sữa** ***Sterilized milk, pasteurized milk, soymilk, milk-derived powders***	Xác định hàm lượng chất khô tổng số Phương pháp chuẩn *Determination of total solids content* *Reference method*	(7 ~ 98) %	TCVN 8082:2013 (ISO 6731:2010)
2.	**Sữa đặc có đường, creamer đặc có đường** ***Sweetened condensed milk, sweetened condensed creamer***	Xác định hàm lượng chất khô tổng số Phương pháp chuẩn *Determination of total solids content* *Reference method*	(60 ~ 78) %	TCVN 8081:2013 (ISO 6734:2010)
3.	**Sữa chua, sữa chua uống tiệt trùng, sữa chua uống men sống, kem sữa chua, thức uống sữa trái cây** ***Yogurt, UHT drinking yogurt, drinking yogurt with live culture, frozen yogurt, fruit juice milk drink***	Xác định hàm lượng chất khô tổng số Phương pháp chuẩn *Determination of total solids content* *Reference method*	(9 ~ 35) %	TCVN 8176:2009 (ISO 13580:2005)
4.	**Kem** ***Ice cream***	Xác định hàm lượng chất khô tổng số Phương pháp chuẩn *Determination of total solids content* *Reference method*	(30 ~ 55) %	TCVN 9046:2012 (ISO 3728:2004)

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.	**Sữa tiệt trùng, sữa thanh trùng, sữa đậu nành, sữa chua, sữa chua uống tiệt trùng, sữa chua uống men sống, thức uống sữa trái cây, sữa đặc có đường, creamer đặc có đường, các loại bột có nguồn gốc từ sữa, kem, kem sữa chua** ***Sterilized milk, pasteurized milk, soymilk, yogurt, UHT Drinking yogurt, drinking yogurt with live culture, fruit juice milk drink, sweetened condensed milk, sweetened condensed creamer, milk-derived powders, ice cream, frozen yogurt***	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng (Phương pháp chuẩn) *Determination of fat content – Gravimetric method (reference method)*	Đến/to: 40,0 %	ISO 23318:2022

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

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*
10.	**Dầu thực vật** ***Vegetable oil***	Xác định trị số peroxit Phương pháp xác định điểm kết thúc chuẩn độ iot (quan sát bằng mắt thường) *Determination of peroxide value* *Iodometric (visual) endpoint determination*	Đến/*to:* 30 meq/kg	TCVN 6121:2018 (ISO 3960:2017)

Chú thích/ *Note:*

- ISO: Tổ chức tiêu chuẩn hóa quốc tế/*International Organization for Standardization*
- TCVN: Tiêu chuẩn Quốc gia/*Vietnamese Standard*

Trường hợp Công ty Cổ phần Sữa Việt Nam - Nhà máy Sữa Tiên Sơn cung cấp dịch vụ thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hoá thì Công ty Cổ phần Sữa Việt Nam - Nhà máy Sữa Tiên Sơn phải đăng ký hoạt động và được cấp giấy chứng nhận đăng ký hoạt động theo quy định của pháp luật trước khi cung cấp dịch vụ này/*If It is mandatory for Branch of Vietnam Dairy Products Joint Stock Company - Tien Son Dairy Factory that provides product quality testing services must register their activities and be granted a certificate of registration according to the law before providing the service.*