

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)***LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)*

*(Kèm theo quyết định số: /QĐ-VPCNCL ngày tháng 12 năm 2023
của giám đốc Văn phòng Công nhận Chất lượng)*

Tên phòng thí nghiệm: **Khoa Dinh dưỡng và phụ gia thực phẩm**

Laboratory: **Laboratory of Nutrients and food additives**

Cơ quan chủ quản: **Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia**

Organization: **National Institute for Food Control**

Lĩnh vực thử nghiệm: **Hóa**

Field of testing: **Chemical**

Người quản lý / Laboratory manager: **Lê Thị Hồng Hảo**

Người có thẩm quyền ký / Approved signatory:

| TT | Họ và tên / Name | Phạm vi được ký / Scope |
|----|---------------------------|--|
| 1. | Lê Thị Hồng Hảo | Các phép thử được công nhận / Accredited tests |
| 2. | Trần Cao Sơn | |
| 3. | Lê Thị Phương Thảo | |
| 4. | Vũ Thị Trang | |
| 5. | Lê Thị Thúy | |
| 6. | Lê Việt Ngân | |

Số hiệu/ Code: **VILAS 203**

Hiệu lực công nhận/ từ ngày /12 /2023 đến ngày 22/12/2026

Period of Validation:

Địa chỉ/ Address: **Số 65 Phạm Thận Duật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, TP. Hà Nội**
No 65, Pham Than Duat street, Mai Dich ward, Cau Giay district, Ha Noi

Địa điểm/Location: **Số 65 Phạm Thận Duật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, TP. Hà Nội**
No 65, Pham Than Duat street, Mai Dich ward, Cau Giay district, Ha Noi

Điện thoại/ Tel: **024 3933 5741**

Fax: **024 3933 5738**

E-mail: **qm@nifc.gov.vn**

Website: **www.nifc.gov.vn**

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES**

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|-----|--|---|---|---|
| 1. | Cà phê <i>coffee</i> | Xác định hàm lượng tro Phương pháp khối lượng <i>Determination of ash content Gravimetric method</i> | - | TCVN 5253:1990 |
| 2. | Cà phê bột <i>Roasted ground coffee</i> | Xác định độ ẩm Phương pháp xác định hao hụt khối lượng ở 103 °C <i>Determination of moisture by loss on drying method at 103 °C</i> | - | TCVN 7035:2002 |
| 3. | Cà phê hòa tan <i>Instant coffee</i> | Xác định hao hụt khối lượng ở nhiệt độ 70 °C dưới áp suất thấp <i>Determination of loss on drying at 70 °C under low pressure</i> | - | TCVN 5567:1991 |
| 4. | Cà phê rang <i>Roasted coffee</i> | Xác định độ ẩm bằng tủ sấy chân không <i>Determination of moisture by vacuum oven</i> | - | TCVN 10706:2015 |
| 5. | Cà phê và sản phẩm cà phê <i>Coffee and coffee products</i> | Xác định hàm lượng Cafein Phương pháp HPLC-PDA <i>Determination of the Caffeine content HPLC-PDA method</i> | 3,2 mg/kg, mg/L | TCVN 9723:2013 |
| 6. | Chè và sản phẩm chè <i>Tea and tea products</i> | Xác định hao hụt khối lượng ở 103 °C <i>Determination of loss of mass at 103 °C</i> | - | TCVN 5613:2007 |
| 7. | | Xác định hàm lượng tro tổng Phương pháp khối lượng <i>Determination of total ash content Gravimetric method</i> | - | TCVN 5611:2007 |
| 8. | | Xác định hàm lượng chất chiết trong nước <i>Determination of water extract content</i> | - | TCVN 5610:2007 |
| 9. | | Xác định tro tan và tro không tan trong nước <i>Determination of water-soluble ash and water-insoluble ash content</i> | - | TCVN 5084:2007 |
| 10. | | Xác định độ kiềm của tro tan trong nước <i>Determination of alkalinity of the water-soluble ash</i> | - | TCVN 5085:1990 |
| 11. | | Xác định tro không tan trong acid <i>Determination of acid insoluble ash content</i> | - | TCVN 5612:2007 |
| 12. | | Xác định hàm lượng tanin. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of tannin content Titration method</i> | - | NIFC.02.M.108 (2019) (Ref: AOAC 955.35) |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|-----|--|--|---|--|
| 13. | Chè và sản phẩm chè <i>Tea and tea products</i> | Xác định hàm lượng Cafein Phương pháp HPLC- PDA <i>Determination of Caffeine content HPLC method</i> | 6,1 mg/kg, mg/L | TCVN 9744:2013 |
| 14. | | Xác định hàm lượng Polyphenol tổng số. Phương pháp UV-Vis <i>Determination of total Polyphenolcontent. UV-Vis method</i> | 10 mg/100g, mg/100mL | TCVN 9745-1:2013 |
| 15. | Dầu mỡ động vật và thực vật <i>Animal and vegetable fats and oils</i> | Xác định độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi Phương pháp khối lượng <i>Determination of water content Gravimetric method</i> | - | TCVN 6120:2018 |
| 16. | | Xác định trị số axit và độ axit <i>Determination of acid value and acidity</i> | - | TCVN 6127:2010 |
| 17. | | Xác định trị số peroxit <i>Determination of peroxide value</i> | - | TCVN 6121:2018 |
| 18. | | Xác định chỉ số xà phòng hóa <i>Determination of Saponification value</i> | - | TCVN 6126:2015 |
| 19. | | Xác định chỉ số iot <i>Determination of iodine value</i> | - | TCVN 6122:2015 |
| 20. | | Xác định hàm lượng tạp chất không tan <i>Determination of insoluble impurities content</i> | - | TCVN 6125:2020 |
| 21. | | Xác định chất không xà phòng Phương pháp dùng chất chiết dietyl etc. <i>Determination of unsaponifiable matter Method using diethyl ether extraction</i> | - | TCVN 6123:2007 |
| 22. | | Xác định chất không xà phòng Phương pháp chiết bằng hexan <i>Determination of unsaponifiable matter Method using hexane extraction</i> | - | TCVN 10480: 2014 |
| 23. | Dầu mỡ động vật và thực vật, phụ gia thực phẩm <i>Animal and vegetable fats and oils, Food additives</i> | Xác định hàm lượng xà phòng <i>Determination of soap content</i> | - | NIFC.02.M.110 (2022) (Ref: QCVN 4 - 22: 2011/BYT) |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|-----|---|--|---|--|
| 24. | Đồ hộp <i>Canned foods</i> | Xác định hàm lượng nước Phương pháp khối lượng <i>Determination of water content Gravimetric method</i> | - | TCVN 4415:1987 |
| 25. | Đường và sản phẩm đường <i>Sugar and sugar products</i> | Xác định độ pol (đường thô, đường trắng) <i>Determination of theo polarisation of raw sugar and white sugar</i> | - | TCVN 7277:2003 TCVN 8465:2010 |
| 26. | | Xác định độ màu của dung dịch đường <i>Determination of sugar solution colour</i> | - | TCVN 8462:2010, TCVN 6333:2010 |
| 27. | | Xác định hàm lượng tro sulfat trong đường nâu, nước mía, syro và mật ri <i>Determination of sulfated ash content in brown sugar, sugarcane juice, syrup and molasses</i> | - | TCVN 11467:2016 |
| 28. | | Xác định hao hụt khối lượng khi sấy <i>Determination of loss on drying</i> | - | TCVN 6332:2010 |
| 29. | | Xác định độ đục ICUMSA <i>Determination of the ICUMSA turbidity</i> | - | NIFC.02.M.90 (2022) |
| 30. | Gia vị <i>Spices and condiments</i> | Xác định hàm lượng tro tổng số Phương pháp khối lượng <i>Determination of ash content Gravimetric method</i> | - | TCVN 7038:2002 |
| 31. | | Xác định hàm lượng tanin. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of tannin content Titration method</i> | - | AOAC 955.35 |
| 32. | Kem lạnh và kem lạnh hỗn hợp <i>Edible ices and ice-mixes</i> | Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng Weibull-Berntrop (phương pháp chuẩn) <i>Determination of fat content Weibull-Berntrop gravimetric method (Reference method)</i> | - | TCVN 6688-2:2007 |
| 33. | Kẹo <i>Candy</i> | Xác định độ ẩm Phương pháp khối lượng <i>Determination of moisture Gravimetric method</i> | - | TCVN 4069:2009 |
| 34. | | Xác định hàm lượng tro tổng số Phương pháp khối lượng <i>Determination of total ash content Gravimetric method</i> | - | TCVN 4070:2009 |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|-----|---|---|---|--|
| 35. | Hoa bia và sản phẩm từ hoa bia <i>Houblon and houblon products</i> | Xác định hàm lượng Alpha acid Phương pháp UV-VIS <i>Determination of Alpha acids content UV-VIS method</i> | (0,79~70) % | AOAC 963.12 |
| 36. | Ngũ cốc, đậu đỗ và phụ phẩm <i>Cereals, pulses and by-products</i> | Xác định hàm lượng tro Phương pháp nung <i>Determination of ash yield incineration method</i> | - | TCVN 8124:2009 |
| 37. | | Xác định hàm lượng nitơ và tính hàm lượng protein thô Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of the nitrogen content and calculation of the crude protein content Kjeldahl method</i> | - | TCVN 8125:2015 |
| 38. | Nước mắm <i>Fish Sauce</i> | Xác định hàm lượng ure Phương pháp HPLC-RF <i>Determination of urea content HPLC-RF method</i> | 0,6 mg/kg, mg/L | TCVN 8025:2009 |
| 39. | Sản phẩm ngũ cốc dạng sợi ăn liền <i>Instant noodles</i> | Xác định độ ẩm Phương pháp khối lượng <i>Determination of moisture content Gravimetric method</i> | - | TCVN 7879:2008 |
| 40. | Sản phẩm thủy phân từ tinh bột <i>Starch hydrolysis products</i> | Xác định khả năng khử và đường lượng Dextrose Phương pháp chuẩn độ hằng số Lane và Eynon <i>Determination of reducing powder and Dextrose equivalent content Lane and Eynon constant titre method</i> | - | TCVN 10376:2014 |
| 41. | Nông sản và sản phẩm nông sản <i>Agriculture food products</i> | Hàm lượng xơ thô <i>Determination of crude fibre content</i> | - | TCVN 5103:1990 |
| 42. | Rau quả và sản phẩm rau quả <i>Vegetables and vegetables products</i> | Xác định hàm lượng Sunfua dioxit tổng số <i>Determination of total Sulphur dioxide content</i> | 3,3 mg/kg, mg/L | TCVN 6641:2000 |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|-----|--|---|---|---|
| 43. | Thực phẩm, đồ uống có cồn, nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, bao bì dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm <i>Food, Alcoholic drinks, Raw material, Food additives, Food Container, Food contact materials</i> | Xác định hàm lượng Sunfua dioxit tổng số Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of total Sulphur dioxide content</i> | 3,3 mg/kg, mg/L | NIFC.02.M.10 (2021) |
| 44. | Thịt và sản phẩm thịt <i>Meat and meat products</i> | Xác định hàm lượng nito Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of nitrogen content Kjeldahl method</i> | - | TCVN 8134:2009 |
| 45. | | Xác định độ ẩm/hàm lượng nước Phương pháp khối lượng <i>Determination of moisture content Gravimetric method</i> | - | TCVN 8135:2009 |
| 46. | | Xác định hàm lượng chất béo tổng số Phương pháp khối lượng <i>Determination of total fat content Gravimetric method</i> | - | TCVN 8136:2009 |
| 47. | | Xác định hàm lượng nito amoniac <i>Determination of nito ammoniac content</i> | - | NIFC.02.M.160 (2022) (Ref: TCVN 3706: 1990) |
| 48. | Thủy sản và sản phẩm thủy sản <i>Fisheries and fisheries products</i> | Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng <i>Determination of fat content Gravimetric method</i> | - | TCVN 3703:2009 |
| 49. | | Xác định độ ẩm/hàm lượng nước Phương pháp khối lượng <i>Determination of moisture content Gravimetric method</i> | - | TCVN 3700: 1990 |
| 50. | | Xác định hàm lượng tro Phương pháp khối lượng <i>Determination of ash content Gravimetric method</i> | - | TCVN 5105:2009 |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|-----|---|--|---|---|
| 51. | Thủy sản và sản phẩm thủy sản <i>Fisheries and fisheries products</i> | Xác định hàm lượng nitơ tổng số và protein thô Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of total nitrogen and protein contents Kjeldahl method</i> | - | TCVN 3705: 1990 |
| 52. | | Xác định hàm lượng nitơ amoniac <i>Determination of nito ammoniac content</i> | - | NIFC.02.M.160 (2022) TCVN 3706: 1990 |
| 53. | | Xác định hàm lượng nitơ amin amoniac <i>Determination of nitrogen amin-amoniac content</i> | - | NIFC.02.M.161 (2022) TCVN 3707:1990 |
| 54. | | Xác định hàm lượng nitơ acid amin <i>Determination of nito acid amin content</i> | - | NIFC.02.M.162 (2020) (Ref: TCVN 3706:1990 & TCVN 3707:1990) |
| 55. | Thủy sản và sản phẩm thủy sản, thức ăn chăn nuôi <i>Fisheries and fisheries products, Animal feeding stuffs</i> | Xác định hàm lượng ure Phương pháp HPLC – RF <i>Determination of Urea HPLC - RF method</i> | 0,6 mg/kg, mg/L | NIFC.02.M.28 (2018) (Ref: TCVN 8025:2009) |
| 56. | Sản phẩm sữa và thực phẩm từ sữa dành cho trẻ sơ sinh <i>Milk products and milk-based food for infant</i> | Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng Weibull-Berntrop (phương pháp chuẩn) <i>Determination of fat content Weibull-Berntrop gravimetric method (Reference method)</i> | - | TCVN 6688-1:2007 |
| 57. | Sữa và sản phẩm sữa <i>Milk and milk products</i> | Xác định hàm lượng chất khô tổng số <i>Determination of total solids content</i> | - | TCVN 8082:2013 |
| 58. | | Xác định hàm lượng nitơ và tính protein thô Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of nitrogen content and calculation of crude protein content Kjeldahl method</i> | - | TCVN 8099-1:2015 |
| 59. | | Xác định hàm lượng chất béo. Phương pháp khối lượng <i>Determination of fat content. Gravimetric method</i> | - | TCVN 6508:2011 AOAC 989.05 |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|-----|--|---|--|--|
| 60. | Sữa và sản phẩm sữa <i>Milk and milk products</i> | Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng Weibull-Berntrop (phương pháp chuẩn) <i>Determination of fat content Weibull-Berntrop gravimetric method (Reference method)</i> | - | TCVN 6688-3:2007 |
| 61. | Chất béo sữa <i>Milk fats</i> | Xác định trị số Peroxide Phương pháp UV-VIS <i>Determination of peroxide value UV-VIS method</i> | - | TCVN 9967:2013 |
| 62. | Thực phẩm, thực phẩm chức năng, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Functional food, Animal feeding stuffs</i> | Xác định hàm lượng vitamin A (retinol, retinyl acetat, retinyl palmitat), vitamin E (D,L- α -tocoferol, D,L- α -tocoferol acetat), vitamin D3 (cholecalciferol) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of vitamin A (retinol, retinyl acetat, retinyl palmitat), vitamin E (D,L-α-tocoferol, D,L-α-tocoferol acetat), vitamin D3 (cholecalciferol) content LC-MS/MS method</i> | vitamin A: 3 μ g/100g, μ g/100mL vitamin E: 0,06 mg/100g, mg/100mL vitamin D3: 0,3 μ g/100g, μ g/100mL | NIFC.02.M.21 (2021) |
| 63. | | Xác định hàm lượng Inositol Phương pháp HPAEC-PAD <i>Determination of inositol content HPAEC-PAD method</i> | 3,3 mg/kg, mg/L | NIFC.02.M.47 (2020) |
| 64. | | Xác định hàm lượng acid salicylic và muối salicylat Phương pháp HPLC - RF <i>Determination of acid salicylic content HPLC - RF method</i> | 30 μ g/kg, μ g/L | NIFC.02.M.53 (2022) |
| 65. | | Xác định hàm lượng vitamin B12 (cyanocobalamin) Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of vitamin B12 (cyanocobalamin) content HPLC method</i> | 0,11 μ g/100g, μ g/100gmL | NIFC.02.M.292 (2022) (Ref: AOAC 2014.02) |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|-----|--|---|--|--|
| 66. | | Xác định hàm lượng biotin (vitamin H hoặc vitamin B7) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of biotin (vitamin H or vitamin B7) content LC-MS/MS method</i> | Thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>dietary supplement:</i> 14 µg/100g, µg/100mL Thức ăn chăn nuôi <i>animal feeding stuffs:</i> 1 µg/100g, µg/100mL Còn lại <i>Other:</i> 0,19 µg/100g, µg/100mL | NIFC.02.M.293 (2022) |
| 67. | Thực phẩm, thực phẩm chức năng, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Functional food, Animal feeding stuffs</i> | Xác định hàm lượng vitamin B12 (cyanocobalamin) Phương pháp sắc ký lỏng khối phổ <i>Determination of vitamin B12 (cyanocobalamin) content LC-MS/MS method</i> | Sữa lỏng <i>Fluid Milk</i> 0,1 µg/100mL Sữa bột, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học <i>Milk powder, food supplement, Food for special medical purposes</i> 0,4 µg/100g, µg/100mL Thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Health supplements</i> Dạng rắn, dầu <i>solid and oil:</i> 200 µg/100g, µg/100mL Dạng lỏng <i>liquid:</i> 20 µg/100mL, thức ăn chăn nuôi <i>Animal feeding stuffs:</i> 0,5mg/kg, mg/L | NIFC.04.M.105 (2022) |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

**KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES**

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|-----|--|--|---|---|
| 68. | Thực phẩm, thực phẩm chức năng <i>Food, Functional food</i> | Xác định hàm lượng Anthocyanidin Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of Anthocyanidin content HPLC -PDA method</i> | Delphinidin: 5,0 mg/kg, mg/L, <i>Cyanidin, Petunidin, Peonidin:</i> 2,5 mg/kg, mg/L, <i>Pelargonidin:</i> 4,0 mg/kg, mg/L | NIFC.02.M.31 (2022) |
| 69. | | Xác định hàm lượng β -Carotene, lycopene Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of β-Carotene, Lycopene Content LC-MS/MS method</i> | 10 μ g/100g, μ g/100mL | NIFC.02.M.22 (2022) (Ref: AOAC 2005.07) |
| 70. | Thực phẩm, thực phẩm chức năng, thức ăn chăn nuôi dạng premix <i>Food, Functional food, Premix Animal feeding stuffs</i> | Xác định hàm lượng một số vitamin nhóm B (6 vitamin B: vitamin B1 (Thiamin.HCl. Thiamin mononitrat), vitamin B2 (Riboflavin, Riboflavin natri phosphat), vitamin B3 (niacinamide, acid nicotinic, niacin, vitamin PP), vitamin B5 (acid pantothenic, calci pantothenat), vitamin B6 (Pyridoxin, Pyridoxin.HCl), vitamin B9 (acid folic) Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of B group vitamins content (6 B vitamins: vitamin B1 (Thiamine.HCl, Thiamine mononitrate), vitamin B2 (Riboflavin, Riboflavin sodium phosphate), vitamin B3 (niacinamide, nicotiamide, acid nicotinic, niacin, vitamin PP), vitamin B5 (pantothenic acid, calcium pantothenate), vitamin B6 (Pyridoxine, Pyridoxine.HCl), vitamin B9 (folic acid) HPLC - PDA method</i> | vitamin B1, vitamin B2, vitamin B6: 1,7 mg/kg, mg/L (mỗi chất <i>each compound</i>) vitamin B3, vitamin B5: 6,1 mg/kg, mg/L (mỗi chất/ <i>each compound</i>) vitamin B9: 0,3 mg/kg, mg/L | NIFC.02.M.15 (2021) |
| 71. | Sữa và sản phẩm sữa, Thực phẩm chức năng <i>Milk and milk products, Functional food</i> | Xác định hàm lượng vitamin K ₁ (phyloquinone), K ₂ (menaquinone-4, MK4), menaquinone-7, MK7) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of vitamin K₁ (phyloquinone), K₂ (menaquinone-4, MK4), menaquinone-7, MK7) content LC/MS/MS method</i> | Dạng lỏng <i>Liquid:</i> vitamin K1: 2 μ g/L vitamin K2: 0,22 μ g/L Dạng bột <i>powder:</i> vitamin K1: 20 μ g/kg vitamin K2: 1,2 μ g/kg Dạng dầu/oil: 40 μ g/kg | NIFC.02.M.23 (2020) (Ref:TCVN 8974: 2011) |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|-----|---|---|--|---|
| 72. | Thực phẩm, thực phẩm chức năng, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Functional food, Animal feeding stuffs</i> | Xác định hàm lượng vitamin C tổng số Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of total vitamin C content HPLC - PDA method</i> | Thực phẩm <i>Food:</i> 6,5 mg/kg, mg/L Thực phẩm chức năng <i>Functional food:</i> 1,3 mg/kg, mg/L, Thức ăn chăn nuôi <i>Animal feeding stuffs:</i> 4,2 mg/kg, mg/L | NIFC.02.M.14 (2020) (Ref: AOAC 2012.22 TCVN 8977:2011) |
| 73. | Thực phẩm dinh dưỡng <i>Nutritional food</i> | Xác định hàm lượng vitamin B ₅ (acid pantothenic, calci pantothenat) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of vitamin B₅ (pantothenic acid, calcium pantothenate) content LC/MS/MS method</i> | 1,0 µg/100g, µg/100mL | AOAC 2012.16 |
| 74. | | Xác định hàm lượng acid folic (vitamin B ₉) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of folic acid (vitamin B₉) content LC-MS/MS method</i> | 0,87 µg/100g, µg/100mL | AOAC 2013.13 |
| 75. | Thực phẩm, thực phẩm chức năng <i>Food, Functional food</i> | Xác định hàm lượng vitamin B ₅ (acid pantothenic, calci pantothenat) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of vitamin B₅ (pantothenic acid, calcium pantothenate) content LC/MS/MS method</i> | 1,0 µg/100g, µg/100mL | NIFC.02.M.19 (2021) (Ref: AOAC 2012.16) |
| 76. | | Xác định hàm lượng acid folic (vitamin B ₉) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of folic acid (vitamin B₉) content LC-MS/MS method</i> | 0,87 µg/100g, µg/100mL | NIFC.02.M.18 (2021) (Ref: AOAC 2013.13) |
| 77. | | Xác định hàm lượng Polyphenol Phương pháp UV-Vis <i>Determination of polyphenol content UV-Vis method</i> | 10 mg/100g, mg/100mL | NIFC.02.M.44 (2020) |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|-----|--|---|---|--|
| 78. | Thực phẩm, thực phẩm chức năng Food, Functional food | Xác định hàm lượng vitamin E tổng tocopherol (alpha, beta, gamma, delta-tocopherol, alpha tocopheryl acetat) và tocotrienol (alpha, beta, gamma, delta-tocotrienol) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of total vitamin E content tocopherol (alpha, beta, gamma, delta-tocopherol, alpha tocopheryl acetat) and tocotrienol (alpha, beta, gamma, delta-tocotrienol) LC-MS/MS method</i> | 2 µg/kg, µg/L | NIFC.02.M.24 (2022) |
| 79. | | Xác định hàm lượng cafein Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of caffeine content HPLC - PDA method</i> | Thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Dietary supplements:</i> 10 mg/kg, mg/L Còn lại/ <i>Other:</i> 1,5 mg/kg, mg/L | NIFC.02.M.27 (2022) |
| 80. | | Xác định hàm lượng Hexamethylenetetramine (HMT) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Hexamethylenetetramine (HMT) content LC-MS/MS method</i> | Sản phẩm dạng bột <i>Powdered products:</i> 50 µg/kg, sản phẩm dạng lỏng/ <i>Liquid products:</i> 6,5 µg/L | NIFC.02.M.327 (2022) |
| 81. | | Xác định độ ẩm Phương pháp khối lượng <i>Determination of water content Gravimetry method</i> | - | NIFC.02.M.02 (2022) |
| 82. | | Xác định hàm lượng nito và tính hàm lượng protein Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of nitrogen content and calculation of the protein content. Kjeldahl method</i> | - | NIFC.02.M.03 (2023) |
| 83. | | Xác định hàm lượng lipid/chất béo Phương pháp Soxhlet <i>Determination of lipid content Soxhlet method</i> | - | NIFC.02.M.04 (2022) |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|-----|---|---|---|---|
| 84. | Thực phẩm, thực phẩm chức năng <i>Food, Functional food</i> | Xác định hàm lượng tro tổng số/tro toàn phần/giảm khối lượng khi nung/mất khối lượng khi nung/cạn sau nung Phương pháp khối lượng <i>Determination of ash content Gravimetry method</i> | - | NIFC.02.M.05 (2022) |
| 85. | | Xác định hàm lượng Ascorbyl glucoside Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of Ascorbyl glucoside content HPLC - PDA method</i> | 2,0 mg/100g, mg/100mL | NIFC.02.M.34 (2021) |
| 86. | | Xác định hàm lượng Anthocyanin tổng số (dạng monomer) Phương pháp UV-Vis <i>Determination of total Anthocyanin content (monomeric form) UV-Vis method</i> | 10 mg/100g, mg/100mL | NIFC.02.M.30 (2021) (Ref: AOAC 2005.02) |
| 87. | | Hàm lượng xơ tổng số, xơ hòa tan và xơ không hòa tan bằng phương pháp enzyme – khối lượng <i>Determination of total, soluble, and insoluble dietary fiber by enzymatic-gravimetric method</i> | - | TCVN 9050:2012 |
| 88. | Nước quả, đồ uống, chất màu tự nhiên, rượu vang <i>Fruit Juices, Beverages, Natural Colorants, and Wines</i> | Xác định hàm lượng Anthocyanin tổng số (dạng monomer) Phương pháp UV-Vis <i>Determination of total Anthocyanin content (monomeric form) UV-Vis method</i> | 10 mg/100g, mg/100mL | AOAC 2005.02 |
| 89. | Thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dành cho chế độ đặc biệt <i>Supplemented food, food for special medical purposes and food for special dietary uses</i> | Xác định hàm lượng vitamin B: vitamin B1 (Thiamin), vitamin B2 (Riboflavin), vitamin B3 (vitamin PP, nicotiamide, niacinamide, acid nicotinic, và niacin), vitamin B6 (Pyridoxin hydrochloride, Pyridoxamine dihydrochloride, Pyridoxal hydrochloride). Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of vitamin B content: vitamin B1 (Thiamine), vitamin B2 (Riboflavin), vitamin B3 (vitamin PP, nicotiamide, niacinamide, nicotinic acid, and niacin), vitamin B6 (Pyridoxin hydrochloride, Pyridoxamine dihydrochloride, Pyridoxal hydrochloride). LC-MS/MS method</i> | vitamin B1: 9,67 µg/100g, µg/100mL; vitamin B2: 5,56 µg/100g, µg/100mL, vitamin B3: 26,1 µg/100g, µg/100mL; vitamin B6: 1,59 µg/100g, µg/100mL | NIFC.02.M.20 (2021) (ref. AOAC 2015.14) |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|-----|--|---|--|--|
| 90. | Thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Health supplements</i> | Xác định hàm lượng Saponin (Hederacoside C, α -Hederin, Hederacoside D, Hederasaponin B, Kaempferol 3-rutinoside) Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of Saponin (Hederacoside C, α-Hederin, Hederacoside D, Hederasaponin B, Kaempferol 3-rutinoside) content</i> <i>HPLC - PDA method</i> | Hederacoside C, α -Hederin, Hederacoside D, Hederasaponin B: 0,5 mg/kg, mg/L mỗi chất <i>each compound</i> Kaempferol 3-rutinoside: 0,1 mg/kg, mg/L | NIFC.02.M.52 (2022) |
| 91. | Thực phẩm <i>Food</i> | Xác định hàm lượng muối NaCl Phương pháp chuẩn độ điện thế <i>Determination of NaCl content</i> <i>Potentiometric method</i> | - | NIFC.02.M.07 (2022) |
| 92. | | Xác định hàm lượng acid (độ acid) Phương pháp chuẩn độ điện thế <i>Determination of acid content</i> <i>Potentiometric method</i> | - | NIFC.02.M.08 (2022) |
| 93. | | Xác định hàm lượng đường tổng số, đường khử, đương lượng dextrose Phương pháp chuẩn độ hằng số Lane và Eynon <i>Determination of total sugar, reducing sugar, dextrose equivalent content</i> <i>Lane and Eynon constant titration method</i> | - | NIFC.02.M.11 (2021) |
| 94. | | Xác định hàm lượng một số chất điều vị disodium inosinate (I) và disodium guanylate (G). Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of some flavor enhancers disodium inosinate (I) and disodium guanylate (G)</i> <i>HPLC -PDA method</i> | 10 mg/kg, mg/L | NIFC.02.M.36 (2021) |
| 95. | | Xác định hàm lượng Natri erythobate Phương pháp HPLC -PDA <i>Determination of Sodium erythobate</i> <i>HPLC -PDA method</i> | 9,2 mg/kg, mg/L | NIFC.02.M.70 (2022) |
| 96. | | Xác định hàm lượng phosphat, polyphosphat (pyrophosphat, triphosphat, hexaphosphat) Phương pháp IC <i>Determination of phosphate, polyphosphate (pyrophosphate, triphosphate, hexaphosphate) content</i> <i>IC method</i> | 40 mg/kg, mg/L | NIFC.02.M.35 (2022) |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|------|--|---|--|--|
| 97. | Thực phẩm <i>Food</i> | Xác định hàm lượng natri dehydroacetate Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of sodium dehydroacetate content</i> <i>HPLC -PDA method</i> | 33 mg/kg, mg/L | NIFC.02.M.50 (2022) |
| 98. | | Xác định hàm lượng benzoyl peroxide Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of benzoyl peroxide content</i> <i>HPLC – PDA method</i> | 6,5 mg/kg, mg/L | NIFC.02.M.260 (2021) |
| 99. | | Xác định hàm lượng Propyl galate Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of Propyl galate content</i> <i>HPLC -PDA method</i> | 5,0 mg/kg, mg/L | NIFC.02.M.285 (2022) |
| 100. | | Xác định hàm lượng Vanilin, Ethyl vanilin Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of Vanilin, Ethyl vanilin content</i> <i>HPLC -PDA method</i> | 10 mg/kg, mg/L | NIFC.02.M.43 (2022) |
| 101. | | Xác định hàm lượng H ₂ O ₂ Phương pháp HPAEC-PAD <i>Determination of H₂O₂</i> <i>HPAEC-PAD method</i> | 1,0 mg/kg, mg/L | NIFC.02.M.92 (2022) |
| 102. | | Xác định hàm lượng Hypoclorid Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of hypochloride content</i> <i>HPLC method</i> | 5 mg/kg, mg/L | NIFC.02.M.373 (2022) |
| 103. | | Xác định hàm lượng phẩm màu cấm Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Prohibited coloring matter:</i> <i>Sudan I, Sudan II, Sudan III, Sudan IV, Malachite Green, Sudan Red 7B, Chrysoidine G, Leuco Malachite Green, Oil Orange SS, Sudan Red B, Leuco Crystal Violet, Crystal Violet, Metanil Yellow, Sudan Orange G, Dimethyl Yellow, Auramine O, Sudan Red G, Pararosanine, Toluidine Red, Rhodamine B, Sudan Black B, Para Red</i> <i>LC-MS/MS method</i> | Para Red: 3,0 µg/kg, µg/L Còn lại other: 1,0 µg/kg, µg/L mỗi chất <i>each compound</i> | NIFC.02.M.367 (2022) |
| 104. | Thực phẩm, thực phẩm chức năng <i>Food, functional food</i> | Xác định độ Brix (chất rắn hòa tan), hàm lượng chất khô hòa tan <i>Determination of Brix value/ soluble solids content</i> | - | NIFC.05.M.203 (2021) |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|------|--|---|---|--|
| 105. | Thực phẩm (thịt, măng) và thức ăn chăn nuôi <i>Food (meat, bamboo) and Animal feeding stuffs</i> | Xác định hàm lượng Auramine O Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Auramine O LC-MS/MS method</i> | 0,3 µg/kg, µg/L | NIFC.04.M.069 (2022) |
| 106. | Thực phẩm, thực phẩm chức năng, dầu mỡ động vật và thực vật <i>Food, Functional food, Animal and vegetable fats and oils</i> | Xác định hàm lượng Ascorbyl palmitate Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of Ascorbyl palmitate content HPLC - PDA method</i> | Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe dạng bột, lỏng/ <i>Food, Dietary supplement (powder, liquid):</i> 4 mg/100g, mg/100mL Dạng dầu/ <i>Oil:</i> 1,1 mg/100g, mg/100mL Các nền còn lại <i>other samples:</i> Sản phẩm dạng lỏng/ <i>liquid:</i> 0,18 mg/L Sản phẩm dạng bột/ <i>powder:</i> 2,89 mg/kg, dầu mỡ động thực vật <i>Animal and vegetable fats and oils :</i> 1,0 mg/kg, mg/L | NIFC.02.M.33 (2022) |
| 107. | Sữa và sản phẩm sữa <i>Milk and milk products</i> | Xác định hàm lượng Carbohydrate Phương pháp tính <i>Determination of Carbohydrate content by difference</i> | - | AOAC 986.25 |
| 108. | Bia <i>Beer</i> | | - | AOAC 979.06 |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|------|--|---|---|--|
| 109. | Thức ăn gia cầm <i>Poultry feed</i> | Xác định năng lượng trao đổi <i>Determination of metabolizable energy value content</i> | - | TCVN 8762:2012 |
| 110. | Bia <i>Beer</i> | Xác định năng lượng. Phương pháp tính | - | AOAC 971.10 |
| 111. | Rượu <i>Wine</i> | <i>Determination of calories. Calculation method</i> | - | AOAC 979.07 |
| 112. | Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Func, animal feeding stuffs</i> | Xác định chỉ số peroxide <i>Determination of peroxide</i> | - | NIFC.02.M.81 (2019) |
| 113. | Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Functional food, food additives, animal feeding stuffs</i> | Xác định hàm lượng một số đường, carbohydrat (glucose, fructose, saccharose, lactose, polyols: manitol, maltitol, erythritol, sorbitol, isomalt) Phương pháp HPLC -RID <i>Determination of sugar, carbohydrate: glucose, fructose, saccharose, lactose, polyols (manitol, maltitol, erythritol, sorbitol, isomalt) HPLC- RID method</i> | 50 mg/100g, mg/100mL | NIFC.02.M.13 (2023) |
| 114. | Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Functional food, food additives, animal feeding stuffs</i> | Xác định hàm lượng acid hữu cơ và dạng muối tương ứng: acid formic và muối format, acid acetic và muối acetat, acid propionic và muối propionat, acid butyric và muối butyrat, acid citric và muối citrat, acid lactic và muối lactat, acid oxalic và muối oxalat, acid malic và muối malat, acid maleic và muối maleat, acid fumaric và muối fumat Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of some organic acids and their salts: formic acid and formate salts, acetic acid and acetate salts, propionic acid and propionate salts, butyric acid and butyrate salts, citric acid and citrate salts, lactic acid and lactate salts, oxalic acid and oxalate salts, acid malic and malat salt, acid maleic and maleat salt, acid fumaric and fumat salt HPLC - PDA method</i> | Acid malic: 100 mg/kg, mg/L Acid maleic: 1 mg/kg, mg/L Acid fumaric: 1,5 mg/kg, mg/L, còn lại: 25 mg/kg, mg/L mỗi chất <i>Each compound, Thức ăn chăn nuôi animal feeding stuffs: 500 mg/kg, mg/L</i> | NIFC.02.M.32 (2022) |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|------|---|---|--|--|
| 115. | Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Functional food, food additive, animal feeding stuffs</i> | Xác định hàm lượng butylated hydroxytoluene (BHT), Butylated hydroxyanisole (BHA), tert-Butylhydroquinone (TBHQ) Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of butylated hydroxytoluene (BHT), Butylated hydroxyanisole (BHA), tert-Butylhydroquinone (TBHQ) contents HPLC – PDA method</i> | 20 mg/kg, mg/L | NIFC.02.M.49 (2020) |
| 116. | Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, Thức ăn chăn nuôi (độ ẩm < 20 %) <i>Food, Functional food, Animal feeding stuffs (water < 20 %)</i> | Xác định hàm lượng nước Sử dụng máy đo độ ẩm <i>Determination of water content Moisture analyser Gravimetric method</i> | - | NIFC.02.M.01 (2022) |
| 117. | Thực phẩm, thực phẩm chức năng <i>Food, Functional food</i> | Hàm lượng xơ thô <i>Determination of crude fibre content</i> | - | NIFC.02.M.09 (2022) (Ref. TCVN 5103: 1990) |
| 118. | Thực phẩm, phụ gia thực phẩm, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Food additive, Animal feeding stuffs</i> | Xác định hàm lượng chất bảo quản (acid benzoic hoặc muối benzoat, acid sorbic hoặc muối sorbat) và đường hóa học (saccharin, aspartam, acesulfam K) Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of preservatives (benzoic acid or benzoate salts, sorbic acid or sorbate salts), and sweeteners (saccharine, aspartame, acesulfame K) HPLC – PDA method</i> | Aspartam, Acesulfam K, saccharin, acid benzoic hoặc muối benzoat: 33 mg/kg, mg/L, acid sorbic hoặc muối sorbat: 7 mg/kg, mg/L | NIFC.02.M.25 (2021) |
| 119. | Thực phẩm, phụ gia thực phẩm, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Food additive, Animal feeding stuffs</i> | Định danh và định lượng một số phẩm màu thực phẩm. Phương pháp HPLC - PDA <i>Identification and quantification of colouring matter content:</i> Sunset yellow, Tartrazine, amaranth, Ponceau 4R, Brilliant blue, Fast green, Allura red, Erythrosine, Carmoisine, Indigo carmine, Quinolin yellow, chocolate brown, Brown HT, Carmine, brilliant black, basic green (brilliant green, patent blue V, Green S, Acid red 2G <i>HPLC - PDA method</i> | 1 mg/kg, mg/L Mỗi chất/ <i>each compound</i> | NIFC.02.M.26 (2022) |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|------|--|--|---|---|
| 120. | Thực phẩm, phụ gia thực phẩm, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Food additive, Animal feeding stuffs</i> | Xác định hàm lượng Cyclamat Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of cyclamate content HPLC - PDA method</i> | 120 mg/kg, mg/L | NIFC.02.M.38 (2021) (Ref: TCVN 8472: 2010) |
| 121. | | Định tính nhanh và định lượng formaldehyde Phương pháp HPLC - PDA <i>Quick test and quantitative of formaldehyde HPLC - PDA method</i> | 1 mg/kg, mg/L | NIFC.02.M.29 (2020) |
| 122. | Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Animal feeding stuffs</i> | Xác định hàm lượng vitamin B ₁ Phương pháp HPLC - RF <i>Determination of vitamin B₁ content HPLC - RF method</i> | 43,5 µg/100g, µg/100mL | NIFC.02.M.16 (2020) Ref: TCVN 5164:2018 |
| 123. | | Xác định hàm lượng vitamin B ₂ Phương pháp HPLC - RF <i>Determination of vitamin B₂ content HPLC method</i> | 32,7 µg/100g, µg/100mL | NIFC.02.M.17 (2020) Ref: TCVN 8975:2018 |
| 124. | Thức ăn chăn nuôi <i>Animal feeding stuffs</i> | Hàm lượng xơ thô <i>Determination of crude fibre content</i> | - | TCVN 4329:2007 |
| 125. | | Xác định hàm lượng tro không tan trong acid clohydric <i>Determination of acid insoluble ash content</i> | - | TCVN 9474:2012 |
| 126. | | Xác định hàm lượng tro Phương pháp khối lượng <i>Determination of ash content Gravimetric method</i> | - | TCVN 4327:2007 |
| 127. | | Xác định hàm lượng chất béo/lipid Phương pháp khối lượng <i>Determination of fat content Gravimetric method</i> | - | TCVN 4331:2001 |
| 128. | | Xác định độ acid béo Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of fat acidity Titrimetric method</i> | - | NIFC.02.M.58 (2018) (Ref: ISO 7305: 1998) |
| 129. | Xác định hàm lượng nitơ và tính hàm lượng protein thô Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of nitrogen content and calculation of crude protein content Kjeldahl method</i> | - | TCVN 4328-1:2007 | |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|------|--|--|--|--|
| 130. | Thức ăn chăn nuôi <i>Animal feeding stuffs</i> | Xác định hàm lượng vitamin K3 Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of vitamin K3 HPLC - PDA method</i> | 2,68 mg/kg, mg/L | NIFC.02.M.66 (2018) |
| 131. | | Xác định độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi khác <i>Determination of moisture and other volatile matter content</i> | - | TCVN 4326:2001 |
| 132. | | Xác định hàm lượng nitơ amoniac <i>Determination of nito ammoniac content</i> | - | TCVN 10494:2014 |
| 133. | Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i> | Định tính độ tan <i>Qualitative solubility</i> | - | TCVN 6469:2010 |
| 134. | | Xác định điểm nóng chảy, khoảng nóng chảy, nhiệt độ nóng chảy bằng đo máy <i>Determination of melting point, melting range, melting temperature</i> | - | NIFC.02.M.217 2020 (Ref: TCVN 6469:2010) |
| 135. | | Xác định độ nhớt bằng đo máy Brookfield <i>Determination of viscosity</i> | - | NIFC.02.M.221 2020 |
| 136. | | Xác định góc quay cực <i>Determination of optical rotation</i> | - | NIFC.02.M.185 (2020) (Ref: TCVN 6469:2010) |
| 137. | Tinh dầu và chất chiết thơm Essential oils and aromatic extract | Xác định độ quay cực <i>Determination of optical rotation</i> | - | TCVN 8446:2010 |
| 138. | Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i> | Xác định độ ẩm/giảm khối lượng khi làm khô/hàm lượng nước bằng phương pháp sấy trên silicagel <i>Determination of moisture / loss on drying / water content by drying method on Silica gel</i> | - | NIFC.02.M.225 2020 |
| 139. | Chất giữ màu <i>Colour retention agent</i> | | - | QCVN 4-5:2010/BYT |
| 140. | Chất bảo quản <i>Preservatives</i> | | - | QCVN 4-12:2010/BYT |
| 141. | Chất ổn định <i>Stabilizer</i> | | - | QCVN 4-13:2010/BYT |
| 142. | Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i> | | Xác định độ ẩm/giảm khối lượng khi làm khô/hàm lượng nước bằng phương pháp sấy trên P ₂ O ₅ <i>Determination of moisture / loss on drying/ water content by drying method on P₂O₅</i> | - |
| 143. | Chất điều chỉnh độ acid/ <i>Acidity regulators</i> | Xác định độ ẩm/giảm khối lượng khi làm khô/hàm lượng nước bằng phương pháp sấy trên P ₂ O ₅ <i>Determination of moisture / loss on drying/ water content by drying method on P₂O₅</i> | - | QCVN 4-11:2010/BYT |
| 144. | Chất bảo quản <i>Food preservatives</i> | | - | QCVN 4-12:2010/BYT |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|------|--|---|---|---|
| 145. | Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i> | Xác định độ ẩm/giảm khối lượng khi làm khô/hàm lượng nước Phương pháp sấy bằng tủ sấy <i>Determination of moisture / loss on drying / water content</i> Oven drying method | - | NIFC.02.M.234 (2022) TCVN 8900-2:2012 |
| 146. | Chất điều vị <i>Flavour Enhancer</i> | | QCVN 4-1:2010/BYT | |
| 147. | Chất làm ẩm <i>Humectant</i> | | QCVN 4-2:2010/BYT | |
| 148. | Chất tạo xốp <i>Raising agents</i> | | QCVN 4-3:2010/BYT | |
| 149. | Chất chống đông vón <i>Anticaking agents</i> | | QCVN 4-4:2010/BYT | |
| 150. | Chất giữ màu <i>Colour retention agent</i> | | QCVN 4-5:2010/BYT | |
| 151. | Chất ngọt tổng hợp <i>Artificial sweeteners</i> | | QCVN 4-8:2010/BYT | |
| 152. | Chất làm rắn chắc <i>Firming agents</i> | | QCVN 4-9:2010/BYT | |
| 153. | Phẩm màu <i>Colours</i> | | QCVN 4-10:2010/BYT | |
| 154. | Chất điều chỉnh độ acid <i>Acidity regulators</i> | | QCVN 4-11:2010/BYT | |
| 155. | Chất bảo quản <i>Preservatives</i> | | QCVN 4-12:2010/BYT | |
| 156. | Chất ổn định <i>Stabilizer</i> | | QCVN 4-13:2010/BYT | |
| 157. | Chất tạo phức kim loại / <i>Sequestrant</i> | | QCVN 4-14:2010/BYT | |
| 158. | Chất xử lý bột/ <i>Flour treatment agent</i> | | QCVN 4-15:2010/BYT | |
| 159. | Chất độn <i>Bulking agent</i> | | QCVN 4-16:2010/BYT | |
| 160. | Chất làm bóng <i>Glazing agent</i> | | QCVN 4-20:2011/BYT | |
| 161. | Chất làm dày <i>Thickener</i> | QCVN 4-21:2011/BYT | | |
| 162. | Chất nhũ hóa <i>Emulsifier</i> | QCVN 4-22:2011/BYT | | |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|------|--|---|---|---|
| 163. | Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i> | Xác định độ ẩm/giảm khối lượng khi làm khô/hàm lượng nước bằng phương pháp Karl fischer <i>Determination of moisture / loss on drying / water content by Karl fischer method</i> | - | NIFC.02.M.235 (2020) TCVN 8900-1:2012 |
| 164. | Chất điều vị <i>Flavour Enhancer</i> | | | QCVN 4-1:2010/BYT |
| 165. | Chất chống tạo bọt <i>Antifoaming Agent</i> | | | QCVN 4-7:2010/BYT |
| 166. | Chất ngọt tổng hợp <i>Artificial sweeteners</i> | | | QCVN 4-8:2010/BYT |
| 167. | Chất điều chỉnh độ acid/ <i>Acidity regulators</i> | | | QCVN 4-11:2010/BYT |
| 168. | Chất bảo quản <i>Preservatives</i> | | | QCVN 4-12:2010/BYT |
| 169. | Chất ổn định <i>Stabilizer</i> | | | QCVN 4-13:2010/BYT |
| 170. | Chất nhũ hóa <i>Emulsifier</i> | | | QCVN 4-22:2011/BYT |
| 171. | Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i> | | Xác định hàm lượng tro tổng số/tro toàn phần/ giảm khối lượng khi nung/ mất khối lượng khi nung/cặn sau nung <i>Determination of total ash content</i> | - |
| 172. | Chất chống oxy hóa <i>Antioxidant agents</i> | | | QCVN 4-6:2010/BYT |
| 173. | Chất làm rắn chắc <i>Firming agents</i> | | | QCVN 4-9:2010/BYT |
| 174. | Phẩm màu <i>/Colours</i> | | | QCVN 4-10:2010/BYT |
| 175. | Chất điều chỉnh độ acid <i>Acidity regulators</i> | | | QCVN 4-11:2010/BYT |
| 176. | Chất ổn định <i>Stabilizer</i> | | | QCVN 4-13:2010/BYT |
| 177. | Chất tạo phức kim loại / <i>Sequestrant</i> | | | QCVN 4-14:2010/BYT |
| 178. | Chất làm dày <i>Thickener</i> | | | QCVN 4-21:2011/BYT |
| 179. | Chất nhũ hóa <i>Emulsifier</i> | | | QCVN 4-22:2011/BYT |
| 180. | Chất tạo bọt <i>Foaming agent</i> | | | QCVN 4-23:2011/BYT |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES**

| 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 |
|-----------|---|--|---|---|
| 181. | Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i> | Xác định hàm lượng tro sulfat <i>Determination of sulfated ash content</i> | - | NIFC.02.M.237 (2020) TCVN 8900-2:2012 |
| 182. | Chất điều vị <i>Flavour Enhancer</i> | | QCVN 4-1:2010/BYT | |
| 183. | Chất chống oxy hóa <i>Antioxidant agents</i> | | QCVN 4-6:2010/BYT | |
| 184. | Chất chống tạo bọt/ <i>Antifoaming Agent</i> | | QCVN 4-7:2010/BYT | |
| 185. | Chất ngọt tổng hợp <i>Artificial sweeteners</i> | | QCVN 4-8:2010/BYT | |
| 186. | Phẩm màu <i>Colours</i> | | QCVN 4-10:2010/BYT | |
| 187. | Chất điều chỉnh độ acid <i>Acidity regulators</i> | | QCVN 4-11:2010/BYT | |
| 188. | Chất bảo quản <i>Preservatives</i> | | QCVN 4-12:2010/BYT | |
| 189. | Chất ổn định <i>Stabilizer</i> | | QCVN 4-13:2010/BYT | |
| 190. | Chất tạo phức kim loại <i>Sequestrant</i> | | QCVN 4-14:2010/BYT | |
| 191. | Chất xử lý bột <i>Flour treatment agent</i> | | QCVN 4-15:2010/BYT | |
| 192. | Chất làm dày <i>Thickener</i> | | QCVN 4-21:2011/BYT | |
| 193. | Chất nhũ hóa <i>Emulsifier</i> | | QCVN 4-22:2011/BYT | |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|------|--|--|---|--|
| 194. | Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i> | Xác định các phép thử định tính và độ tinh khiết Phụ lục 1 Phương pháp quan sát hiện tượng <i>Determination of qualitative and purity tests</i> <i>Appendix 1</i> <i>Observing method</i> | - | NIFC.02.M.227 (2020) |
| 195. | Chất điều vị <i>Flavour Enhancer</i> | | QCVN 4-1:2010/BYT | |
| 196. | Chất tạo xốp <i>Raising agents</i> | | QCVN 4-3:2010/BYT | |
| 197. | Chất chống đông vón <i>Anticaking agents</i> | | QCVN 4-4:2010/BYT | |
| 198. | Chất chống oxy hóa <i>Antioxidant agents</i> | | QCVN 4-6:2010/BYT | |
| 199. | Chất ngọt tổng hợp <i>Artificial sweeteners</i> | | QCVN 4-8:2010/BYT | |
| 200. | Chất làm rắn chắc <i>Firming agents</i> | | QCVN 4-9:2010/BYT | |
| 201. | Phẩm màu <i>Colours</i> | | QCVN 4-10:2010/BYT | |
| 202. | Chất điều chỉnh độ acid <i>Acidity regulators</i> | | QCVN 4-11:2010/BYT | |
| 203. | Chất bảo quản <i>Preservatives</i> | | QCVN 4-12:2010/BYT | |
| 204. | Chất ổn định <i>Stabilizer</i> | | QCVN 4-13:2010/BYT | |
| 205. | Chất tạo phức kim loại <i>Sequestrant</i> | | QCVN 4-14:2010/BYT | |
| 206. | Chế phẩm tinh bột <i>Modified starches</i> | | QCVN 4-18:2011/BYT | |
| 207. | Chất làm bóng <i>Glazing agent</i> | QCVN 4-20:2011/BYT | | |
| 208. | Chất làm dày <i>Thickener</i> | QCVN 4-21:2011/BYT | | |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|------|--|---|---|---|
| 209. | Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i> | Xác định hàm lượng tro không tan trong acid <i>Determination of acid insoluble ash content</i> | - | NIFC.02.M.238 (2020) TCVN 8900-2:2012 |
| 210. | Chất chống oxy hóa <i>Antioxidant agents</i> | | | QCVN 4-6:2010/BYT |
| 211. | Chất điều chỉnh độ acid <i>Acidity regulators</i> | | | QCVN 4-11:2010/BYT |
| 212. | Chất làm dày <i>Thickener</i> | | | QCVN 4-21:2011/BYT |
| 213. | Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i> | Xác định các phép thử định tính và độ tinh khiết Phụ lục 2 Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of qualitative and purity tests</i> <i>Appendix 2</i> <i>Titration method</i> | - | NIFC.02.M.228 (2020) |
| 214. | Chất chống đông vón <i>Anticaking agents</i> | | | QCVN 4-4:2010/BYT |
| 215. | Chất chống oxy hóa <i>Antioxidant agents</i> | | | QCVN 4-6:2010/BYT |
| 216. | Chất chống tạo bọt <i>Antifoaming agent</i> | | | QCVN 4-7:2010/BYT |
| 217. | Chất điều chỉnh độ acid <i>Acidity regulators</i> | | | QCVN 4-11:2010/BYT |
| 218. | Chế phẩm tinh bột <i>Modified starches</i> | | | QCVN 4-18:2011/BYT |
| 219. | Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i> | | | - |
| 220. | Chất chống đông vón <i>Anticaking agents</i> | Xác định các phép thử định tính và độ tinh khiết Phụ lục 3 Phương pháp quang phổ <i>Determination of qualitative and purity tests</i> | | QCVN 4-4:2010/BYT |
| 221. | Chất ngọt tổng hợp <i>Artificial sweeteners</i> | <i>Appendix 3</i> <i>Spectroscopic method</i> | | QCVN 4-8:2010/BYT |
| 222. | Phẩm màu <i>Colours</i> | | | QCVN 4-10:2010/BYT |
| 223. | Chất bảo quản <i>Preservatives</i> | | | QCVN 4-12:2010/BYT |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|------|--|--|---|--|
| 224. | Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i> | Xác định các phép thử định tính và độ tinh khiết Phụ lục 4 | - | NIFC.02.M.230 2020 |
| 225. | Chất điều vị <i>Flavour enhancer</i> | Phương pháp sắc ký lớp mỏng <i>Determination of qualitative and purity tests</i> | | QCVN 4-1:2010/BYT |
| 226. | Chất ngọt tổng hợp <i>Sweeteners</i> | <i>Appendix 4</i> <i>Thin layer chromatography method</i> | | QCVN 4-8:2010/BYT |
| 227. | Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i> | | - | NIFC.02.M.231 2020 |
| 228. | Chất điều vị <i>Flavour Enhancer</i> | Xác định hàm lượng chất chính Phụ lục 5 | | QCVN 4-1:2010/BYT |
| 229. | Chất ngọt tổng hợp <i>Artificial sweeteners</i> | Phương pháp chuẩn độ axit - bazơ môi trường khan <i>Determination of main component content</i> | | QCVN 4-8:2010/BYT |
| 230. | Chất điều chỉnh độ acid <i>Acidity regulators</i> | <i>Appendix 5</i> <i>Acid – base titration nonaqueous method</i> | | QCVN 4-11:2010/BYT |
| 231. | Chất bảo quản <i>Preservatives</i> | | | QCVN 4-12:2010/BYT |
| 232. | Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i> | | - | NIFC.02.M.232 (2020) |
| 233. | Chất tạo xốp <i>Raising agents</i> | | | QCVN 4-3:2010/BYT |
| 234. | Chất giữ màu/ <i>Colour retention agent</i> | Xác định hàm lượng chất chính Phụ lục 6 | | QCVN 4-5:2010/BYT |
| 235. | Chất ngọt tổng hợp <i>Artificial sweeteners</i> | Phương pháp chuẩn độ axit - bazơ môi trường nước <i>Determination of main component content</i> | | QCVN 4-8:2010/BYT |
| 236. | Chất làm rắn chắc <i>Firming agents</i> | <i>Appendix 6</i> <i>Acid – base titration aqueous method</i> | | QCVN 4-9:2010/BYT |
| 237. | Chất điều chỉnh độ acid/ <i>Acidity regulators</i> | | | QCVN 4-11:2010/BYT |
| 238. | Chất bảo quản <i>(Preservative)</i> | | | QCVN 4-12:2010/BYT |
| 239. | Chất ổn định <i>Stabilizer</i> | | | QCVN 4-13:2010/BYT |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|------|--|--|---|--|
| 240. | Phụ gia thực phẩm (chất điều vị) <i>Food additive (Flavour Enhancer)</i> | Xác định hàm lượng chất chính Phụ lục 7 Phương pháp quang phổ <i>Determination of main component content Appendix 7 Spectroscopic method</i> | - | NIFC.02.M.242 (2020) QCVN 4-1: 2010/BYT |
| 241. | Phụ gia thực phẩm (Chất chống oxy hóa, chất bảo quản) <i>Food additive (Antioxidant agents, Preservatives)</i> | Xác định hàm lượng chất chính Phụ lục 8 Phương pháp chuẩn độ Iod <i>Determination of main component content Appendix 8 Iodine titration method</i> | - | NIFC.02.M.239 (2020) QCVN 4-6: 2010/BYT QCVN 4-12: 2010/BYT |
| 242. | Phụ gia thực phẩm (chất ổn định) <i>Food additive (Stabilizer)</i> | Xác định hàm lượng chất chính Phụ lục 9 Phương pháp chuẩn độ Ag <i>Determination of main component content Appendix 9 Ag titration method</i> | - | NIFC.02.M.241 (2020) QCVN 4-13: 2010/BYT |
| 243. | Phụ gia thực phẩm (chất ngọt tổng hợp malnitol và sorbitol) <i>Food additive (Artificial sweeteners malnitol and sorbitol)</i> | Xác định hàm lượng chất chính Phụ lục 10 Phương pháp HPLC <i>Determination of main component content Appendix 10 HPLC method</i> | 0,5 % | NIFC.02.M.243 (2020) QCVN 4-8:2010/BYT |
| 244. | Phụ gia thực phẩm (Acesulfam K) <i>Food additive (Acesulfame K)</i> | Xác định tạp chất hữu cơ <i>Determination of organic impurities</i> | - | NIFC.02.M.216 (2020) QCVN 4-8:2010/BYT |
| 245. | Phụ gia thực phẩm (Phẩm màu) <i>Food additive (Colours)</i> | Xác định hàm lượng chất chính Phụ lục 11 Phương pháp chuẩn độ Titan chloride <i>Determination of main component content Appendix 11 Titan chloride titration method</i> | - | NIFC.02.M.240 (2022) TCVN 6470:2010 QCVN 4-10: 2010/BYT |
| 246. | | Xác định hàm lượng chất chính Phụ lục 12 Phương pháp quang phổ <i>Determination of main component content Appendix 12 Spectroscopic method</i> | - | NIFC.02.M.242 (2020) TCVN 6470:2010 QCVN 4-10: 2010/BYT |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|------|--|--|---|--|
| 247. | Phụ gia thực phẩm (muối của Aspartam và Acesulfam K) <i>Food Additive (salt of aspartame and acesulfame potassium)</i> | Xác định hàm lượng 5-Benzyl-3,6-dioxo-2- piperazine acetic acid Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of 5-Benzyl-3,6-dioxo-2-piperazine acetic acid content HPLC – PDA method</i> | 41 mg/kg | NIFC.02.M.114 2019 (Ref. Jecfa 2005 INS 962) |
| 248. | Phụ gia thực phẩm (Sucralose) <i>Food Additive (sucralose)</i> | Xác định hàm lượng triphenylphosphine oxide <i>Determination of triphenylphosphine oxide content</i> | 4,13 mg/kg | NIFC.02.M.204 (2020) Jecfa 1993 INS 955 |
| 249. | Khăn ướt sử dụng một lần <i>Disposable wet wipes</i> | Xác định lượng chất lỏng Phương pháp khối lượng <i>Determination of liquid mass Gravimetry method</i> | - | TCVN 11528:2016 (Điều/Clause 5.4) |
| 250. | | Xác định khả năng hấp thụ nước theo phương pháp giỏ ngâm <i>Water absorption capacity, basket-immersion test method</i> | - | TCVN 8309-8:2010 (ISO 12625-8:2006) |
| 251. | Khăn giấy, giấy vệ sinh và giấy tissue <i>Napkin, toilet and tissue paper</i> | Xác định độ ẩm Phương pháp khối lượng <i>Determination of moisture content Oven drying method</i> | - | TCVN 1867:2010 (ISO 287:2009) |
| 252. | | Xác định độ bền màu của giấy được làm trắng bằng chất huỳnh quang <i>Determination of color fastness of fluorescent whitened paper</i> | - | TCVN 10089:2013 (EN 648:2006) |
| 253. | | Xác định độ bền màu của giấy được nhuộm màu <i>Determination of color fastness of dyed paper</i> | - | TCVN 10087:2013 (EN 646:2006) |
| 254. | Phụ gia thực phẩm <i>Food additives</i> | Xác định hàm lượng Mono este Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Mono este content Titration method</i> | - | NIFC.02.M.274 (2021) |
| 255. | Sản phẩm ong <i>Bee products</i> | Xác định hàm lượng chất rắn không tan trong nước <i>Determination of water insoluble solid content</i> | - | TCVN 5264:1990 |
| 256. | Bia, nước giải khát <i>Beer, beverage</i> | Xác định hàm lượng CO ₂ <i>Determination of CO₂ content</i> | - | NIFC.02.M.252 (2021) |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

| TT | Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i> | Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i> | Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i> | Phương pháp thử/ <i>Test method</i> |
|------|--|---|---|--|
| 257. | Thực phẩm, thực phẩm chức năng, nguyên liệu, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Functional food, Animal feedstuff</i> | Xác định hoạt độ nước <i>Determination of water activity</i> | 0,000~1,000 | NIFC.02.M.200 (2022) |
| 258. | Nước sạch, nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai <i>Domestic water, natural mineral water and bottled drinking waters</i> | Xác định hàm lượng sulfua <i>Determination of sulfide content</i> | 0,05 mg/L | SMEWW 4500-S2-: 2023 |
| 259. | | Xác định độ đục <i>Determination of turbidity</i> | 0,1 NTU | NIFC.05.M.202 (2021) TCVN 12402-1:2020 |
| 260. | | Xác định độ màu <i>Determination of colour</i> | 0,1 TCU | TCVN 6185:2015 |
| 261. | | Độ dẫn điện <i>Determination of electrical conductivity</i> | 0,1 µS/cm | NIFC.05.M.68 (2022) (Ref. Dược điển Việt Nam V) TCVN 4851:1989 |
| 262. | Nước sạch, nước uống đóng chai <i>Domestic water, bottled drinking water</i> | Xác định mùi Phương pháp thử ngưỡng mùi <i>Determination of odor. Threshold odor test.</i> | - | SMEWW 2150B:2023 |
| 263. | Nước sạch, nước uống đóng chai <i>Domestic water, bottled drinking water</i> | Xác định vị Phương pháp thử ngưỡng vị <i>Determination of flavor. Flavor threshold test</i> | - | SMEWW 2160B:2023 |
| 264. | Thực phẩm chức năng <i>Functional food</i> | Xác định hàm lượng Fructan (FOS/Inulin) Phương pháp UV-VIS hoặc HPAEC-PAD <i>Determination of Fructan (FOS/Inulin) content UV- Vis or HPAEC-PAD method</i> | 0,39 g/100g | NIFC.05.M.013 (2020) (Ref. AOAC 999.03) |
| 265. | | Xác định Galactooligosaccharid (GOS) Phương pháp sắc ký trao đổi ion HPAEC-PAD <i>Determination of Galactooligosaccharide (GOS) content, HPAEC-PAD method</i> | 0,5 g/100g | NIFC.05.M.050 (2022) TCVN 11493:2016 |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

| 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 |
|-----------|---|--|---|--|
| 266. | Phụ gia thực phẩm Food additives | Chỉ số khúc xạ <i>Refractive value</i> | - | NIFC.05.M.203 (2021) TCVN 6469:2010 |
| 267. | Tinh dầu, chất chiết thơm Essential Oils and Aromatic Extracts | | - | TCVN 8445:2010 NIFC.05.M.203 (2021) |
| 268. | Khăn giấy, giấy vệ sinh và giấy tissue Napkin, toilet and tissue paper | Xác định độ pH <i>Determination of pH value</i> | - | NIFC.05.M.196 (2022) TCVN 7066-1:2008 (ISO 6588-1:2005) |
| 269. | Nước water | | - | NIFC.05.M.196 (2022) TCVN 6492:2011 |
| 270. | Khăn ướt dùng một lần Disposable wet wipes | | - | NIFC.05.M.196 (2022) TCVN 11528:2016 |
| 271. | Sản phẩm rau, quả Fruit and vegetable products | | - | NIFC.05.M.196 (2022) TCVN 7806:2007 |
| 272. | Thịt và sản phẩm thịt Meat and meat products | | - | NIFC.05.M.196 (2022) TCVN 4835:2002 |
| 273. | Phụ gia thực phẩm Food additives | | - | NIFC.05.M.196 (2022) |
| 274. | Mật ong Honey | | - | NIFC.05.M.196 (2022) TCVN 12398:2018 |
| 275. | Thực phẩm Food | | - | NIFC.05.M.196 (2022) TCVN 10035:2013 |
| 276. | Thực phẩm chức năng Functional food | | - | NIFC.05.M.196 (2022) (Ref.Dược điển Việt Nam V) |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES**

| 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 |
|-----------|--|--|---|--|
| 277. | Dầu thực vật Vegetable oils | Tỷ trọng, tỷ khối, mật độ khối và khối lượng riêng <i>Determination of density and relative density</i> | - | NIFC.05.M.197 (2022) TCVN 7597:2018 |
| 278. | Sữa tươi tiệt trùng Sterilized fresh milk | | - | NIFC.05.M.197 (2022) TCVN 7028:2009 |
| 279. | Sữa tươi thanh trùng Pasteurized fresh milk | | - | NIFC.05.M.197 (2022) TCVN 5860:2019 |
| 280. | Tinh dầu và chất chiết thơm Essential oil and Aromatic extract | | - | NIFC.05.M.197 (2022) TCVN 8444:2010 |
| 281. | Phụ gia thực phẩm Food additives | | - | NIFC.05.M.197 (2022) TCVN 6469:2010 |
| 282. | Thực phẩm chức năng dạng lỏng Functional food | | - | NIFC.05.M.197 (2022) (Ref. Dược điển Việt Nam V) |
| 283. | Thực phẩm dạng lỏng, thức ăn chăn nuôi dạng lỏng/ Food, Animal feeding stuffs | | - | NIFC.05.M.197 (2022) |
| 284. | Thực phẩm chức năng Functional food | | Khối lượng và thể tích trung bình đơn vị đóng gói <i>Average weight and volume of packaging unit</i> | - |

Ghi chú / Note:

- NIFC.xx.M.yy: Phương pháp do phòng thử nghiệm xây dựng/ *laboratory developed method*
- AOAC: *Association of Official Analytical Chemists*
- SMEWW: *Standard Methods for the Examination of Water and WastWater*
- Ref: phương pháp tham khảo/ *reference method*
- QCVN: qui chuẩn Việt Nam
- TCVN: tiêu chuẩn Việt Nam
- Thực phẩm chức năng (gồm thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dành cho chế độ đặc biệt)/ *Functional food (including Health supplements, food supplement, food for special purposes and food for special dietary uses)*

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES****Phụ lục 1: Danh mục phép thử định tính và độ tinh khiết bằng quan sát hiện tượng
Appendix 1: Determination of qualitative and purity tests - Observing method**

| TT | Đối tượng/ Material | Tên phép thử/ Test | Phương pháp/ method |
|-----------|----------------------------|--|--|
| 1 | Acid L-glutamic | Định tính glutamat | NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-1:2010/BYT |
| 2 | Mono natri L-glutamat | Định tính glutamat | |
| 3 | Monokali L-glutamat | Định tính glutamat | |
| 4 | Calci di-L-glutamat | Định tính glutamat | |
| 5 | Acid 5'guanylic | Định tính ribose | |
| 6 | | Định tính phosphat hữu cơ | |
| 7 | Acid 5'inosinic | Định tính ribose | |
| 8 | | Định tính phosphat hữu cơ | |
| 9 | Natri carbonat | Định tính carbonat | NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-3:2010/BYT |
| 10 | Amoni carbonat | Định tính carbonat | |
| 11 | | Định tính amoni | |
| 12 | | Định tính nhiệt | |
| 13 | Muối của các acid béo | Định tính cation | NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-4:2010/BYT |
| 14 | | Định tính thành phần acid béo | |
| 15 | | Các chất không xà phòng hóa | |
| 16 | Acid ascorbic | Phản ứng màu | NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-6:2010/BYT |
| 17 | | Phản ứng khử | |
| 18 | Natri ascorbat | Định tính ascorbat | |
| 19 | | Phản ứng khử | |
| 20 | Ascorbyl palmitat | Phản ứng khử | |
| 21 | Ascorbyl stearat | Phản ứng khử | |
| 22 | Acid erythorbic | Thử ascorbat | |
| 23 | dl- α -tocopherol | Phản ứng màu | |
| 24 | Propyl galat | Định tính acid galic | |
| 25 | | Hợp chất hữu cơ Clor hóa | |
| 26 | Nhựa gaiac | Phản ứng màu | |
| 27 | Tertbutylhydroquinon | Định tính các phenol | |
| 28 | Butylhydroxyanisol | Phản ứng màu | |
| 29 | Butylhydroxytoluen | Phản ứng màu | |
| 30 | Acesulfam kali | Tạo kết tủa | NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-8:2010/BYT |
| 31 | Saccarin | Tính acid | |
| 32 | | Dẫn xuất hóa thành acid salicylic | |
| 33 | | Dẫn xuất hóa thành hợp chất có huỳnh quang | |
| 34 | | Acid benzoic và acid salicylic | |
| 35 | | Các hợp chất dễ bị than hóa | |
| 36 | Calci citrat | Định tính citrat | NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-9:2010/BYT |
| 37 | | Kiểm tự do và acid tự do | |
| 38 | | Giới hạn oxalate | |
| 39 | Calci clorid | Kiểm tự do | NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-10:2010/BYT |
| 40 | Nhôm amoni sulfat | Định tính amoni | |
| 41 | Curcumin | Định tính phản ứng màu | |
| 42 | Riboflavin | Định tính phản ứng màu | |
| 43 | Tatazin | Định tính các chất màu | |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

**KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES**

| TT | Đối tượng/ Material | Tên phép thử/ Test | Phương pháp/ method | |
|-----------|---|---|--|--|
| 44 | Quinolin | Định tính phản ứng màu | NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-10:2010/BYT | |
| 45 | Sunset yellow FCF | Định tính phản ứng màu | | |
| 46 | Carmin | Định tính phản ứng màu | | |
| 47 | Carmoisin | Định tính các chất màu | | |
| 48 | Amaranth | Định tính các chất màu | | |
| 49 | Ponceau 4R | Định tính các chất màu | | |
| 50 | Erythrosin | Định tính các chất màu | | |
| 51 | Red 2G | Định tính các chất màu | | |
| 52 | Allura red AC | Định tính các chất màu | | |
| 53 | Indigotin | Định tính các chất màu | | |
| 54 | Brilliant blue FCF | Định tính các chất màu | | |
| 55 | Green S | Định tính các chất màu | | |
| 56 | Caramen | Định tính tạp màu | | |
| 57 | Brilliant black PN | Định tính các chất màu | | |
| 58 | Brown HT | Định tính các chất màu | | |
| 59 | β caroten tổng hợp | Định tính carotenoid | | |
| 60 | | Phản ứng Carr-Price | | |
| 61 | Caroten thực vật | Phản ứng màu | | |
| 62 | β-Apocarotenal | Định tính carotenoid | | |
| 63 | | Phản ứng Carr-Price | | |
| 64 | Este methyl (hoặc Ethyl) của acid β-Apo-8'-Carotenoic | Định tính carotenoid | | |
| 65 | | Phản ứng Carr-Price | | |
| 66 | Cao vỏ nho | Phản ứng màu | | |
| 67 | | Các chất màu kiềm | | |
| 68 | Dioxyd titan | Phản ứng màu | | |
| 69 | Fast green FCF | Định tính các chất màu | | |
| 70 | Kali acetat | Định tính acetat | | NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-11:2010/BYT |
| 71 | Natri acetat | Định tính acetat | | |
| 72 | | Định tính nhiệt | | |
| 73 | Natri diacetate | Thử nung | | |
| 74 | | Định tính acetat | | |
| 75 | | Acid formic và các tạp chất có thể oxy hóa | | |
| 76 | | Aldehyd | | |
| 77 | | Định tính acetat | | |
| 78 | Calci acetat | Acid formic và các tạp chất có thể oxy hóa | | |
| 79 | Acid lactic | Định tính acid | | |
| 80 | | Định tính lactat | | |
| 81 | | Acid citric, oxalic, phosphoric hoặc tarttric | | |
| 82 | | Các đường | | |
| 83 | | Các hợp chất dễ bị than hóa | | |
| 84 | Acid fumaric | Định tính acid 1,2 dicarboxylic | | |
| 85 | | Định tính liên kết đôi | | |
| 86 | Natri lactat | Định tính nung | | |
| 87 | | Phản ứng màu | | |
| 88 | | Định tính lactat | | |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

**KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES**

| TT | Đối tượng/ Material | Tên phép thử/ Test | Phương pháp/ method |
|-----------|----------------------------|-----------------------------------|--|
| 89 | Kali lactat | Định tính nung | NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-11:2010/BYT |
| 90 | | Phản ứng màu | |
| 91 | | Định tính lactat | |
| 92 | Acid citric | Định tính citric | |
| 93 | | Các hợp chất dễ than hóa | |
| 94 | Natri dihydrogen citrat | Định tính citrat | |
| 95 | | Giới hạn oxalate | |
| 96 | Trinatri citrat | Định tính citrat | |
| 97 | | Tính kiềm | |
| 98 | | Giới hạn oxalate | |
| 99 | Trikali citrat | Định tính citrat | |
| 100 | | Tính kiềm | |
| 101 | | Giới hạn oxalate | |
| 102 | Acid tartaric | Định tính tartrat | |
| 103 | | Giới hạn oxalate | |
| 104 | Dinatri tartrat | Định tính tartrat | |
| 105 | | Giới hạn oxalate | |
| 106 | Kali natri tartrat | Định tính tartrat | |
| 107 | | Giới hạn oxalate | |
| 108 | Acid phosphoric | Định tính acid | |
| 109 | Calci malat | Định tính malat | |
| 110 | Natri fumarat | Định tính acid 1,2 dicarboxylic | |
| 111 | | Định tính liên kết đôi | |
| 112 | Magnesi carbonat | Định tính carbonat | |
| 113 | Nhôm kali sulfat | Các muối amoni | |
| 114 | Natri hydroxyd | Định tính kiềm | |
| 115 | | Các hợp chất không tan trong nước | |
| 116 | Kali hydroxyd | Định tính kiềm | |
| 117 | | Các hợp chất không tan trong nước | |
| 118 | Calci hydroxyd | Định tính kiềm | |
| 119 | Calci oxyd | Phản ứng với nước | |
| 120 | | Định tính kiềm | |
| 121 | Glucono delta lacton | Phản ứng màu | |
| 122 | | Định tính gluconat | |
| 123 | Acid acetic băng | Định tính acid | |
| 124 | | Định tính acetat | |
| 125 | | Các chất dễ bị oxy hóa | |
| 126 | Acid sorbic | Liên kết đôi | NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-12:2010/BYT |
| 127 | | Các Aldehyd | |
| 128 | Kali sorbat | Liên kết không no | |
| 129 | | Các Aldehyd | |
| 130 | Calci sorbat | Liên kết không no | |
| 131 | | Các Aldehyd | |
| 132 | Acid benzoic | Định tính benzoat | |
| 133 | | Thử thăng hoa | |
| 134 | | Các chất dễ bị than hóa | |
| 135 | | Các hợp chất clor hữu cơ | |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES**

| TT | Đối tượng/ Material | Tên phép thử/ Test | Phương pháp/ method |
|-----------|----------------------------|---|--|
| 136 | Natri benzoat | Định tính benzoat | NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-12:2010/BYT |
| 137 | | Các chất dễ bị than hóa | |
| 138 | | Các hợp chất clor hữu cơ | |
| 139 | Kali benzoat | Định tính benzoat | |
| 140 | | Các chất dễ bị than hóa | |
| 141 | | Các hợp chất clor hữu cơ | |
| 142 | Calci benzoat | Định tính benzoat | |
| 143 | | Các hợp chất clor hữu cơ | |
| 144 | ethyl p-hydroxybenzoat | Định tính p-Hydroxybenzoat | |
| 145 | | Tính acid | |
| 146 | | Acid p-hydroxybenzoic và acid salicylic | |
| 147 | methyl p-hydroxybenzoat | Định tính p-Hydroxybenzoat | |
| 148 | | Tính acid | |
| 149 | | Acid p-hydroxybenzoic và acid salicylic | |
| 150 | Luu huỳnh dioxyd | Các hợp chất sulfuro | |
| 151 | | Hoạt tính oxy hóa | |
| 152 | Natri sulfit | Định tính sulfit | |
| 153 | | Giới hạn thiosulfate | |
| 154 | Natri hydrogen sulfit | Định tính sulfit | |
| 155 | natri metabisulfit | Định tính sulfit | |
| 156 | | Giới hạn thiosulfate | |
| 157 | kali metabisulfit | Định tính sulfit | |
| 158 | | Giới hạn thiosulfate | |
| 159 | kali sulfit | Định tính sulfit | |
| 160 | hexamethylen tetramin | Định tính formaldehyd | |
| 161 | | Các muối amoni | |
| 162 | natri propionat | Định tính propionat | |
| 163 | | Muối kiềm của acid hữu cơ | |
| 164 | natri thiosulfat | Hoạt tính khử | |
| 165 | | Định tính thiosulfat | |
| 166 | Polyvinylpyrrolidon | Tạo kết tủa | NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-13:2010/BYT |
| 167 | Calci lactat | Định tính lactat | |
| 168 | Kali dihydro citrate | Định tính citrat | |
| 169 | | Giới hạn oxalate | |
| 170 | Amoni polyphosphate | phosphate mạch vòng | |
| 171 | Natri hydrogen carbonate | Định tính carbonat | |
| 172 | Kali carbonate | Định tính carbonat | |
| 173 | Amoni hydrogen carbonat | Định tính carbonat | |
| 174 | Kali chloride | độ acid độ kiềm | |
| 175 | | Iodid hoặc bromid | |
| 176 | Isopropyl citrat | Định tính citrat | NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-14:2010/BYT |
| 177 | | Định tính isopropanol | |
| 178 | Kali polyphosphat | Tạo gel | |
| 179 | Natri gluconat | Định tính gluconat | |
| 180 | | Các hợp chất khử | |
| 181 | Tinh bột biến tính | Nhuộm màu iod | |
| 182 | | Khử đồng | |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES**

| TT | Đối tượng/ Material | Tên phép thử/ Test | Phương pháp/ method |
|-----------|----------------------------|--|--|
| 183 | | Phản ứng đặc trưng của các nhóm acetyl | |
| 184 | Dầu khoáng | Các chất dễ dàng than hoá | NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-20:2011/BYT |
| 185 | | Parafin rắn | |
| 186 | Acid alginic | tạo kết tủa với moni sulfate | NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-21:2011/BYT |
| 187 | | alginate | |
| 188 | kali alginate | tạo kết tủa với calci clorid | |
| 189 | | tạo kết tủa với amoni sulfate | |
| 190 | | alginate | |
| 191 | amoni alginate | tạo kết tủa với calci clorid | |
| 192 | | tạo kết tủa với amoni sulfate | |
| 193 | | alginate | |
| 194 | Calci alginat | Tạo kết tủa với calci clorid | |
| 195 | | Tạo kết tủa với amoni sulfat | |
| 196 | | Alginat | |
| 197 | Propylen glycol alginat | Tạo kết tủa với acid sulfuric | |
| 198 | | Tạo kết tủa với chì acetat | |
| 199 | Agar | Tạo gel với nước | |
| 200 | | Tạo kết tủa với dung dịch amoni sulfat | |
| 201 | | Tạo kết tủa với dung dịch chì acetat | |
| 202 | | Tinh bột và dextrin | |
| 203 | | Gelatin và các protein khác | |
| 204 | Carrageenan | Galactose và anhydrogalactose | |
| 205 | | Keo ưa nước và chất đông trùng hợp điển hình | |
| 206 | Gôm đậu carob | Tạo gel | |
| 207 | | Thành phần gôm | |
| 208 | | Tinh bột | |
| 209 | Gôm guar | Tạo gel | |
| 210 | | Thành phần gôm | |
| 211 | | Borat | |
| 212 | Gôm tragacanth | Tạo kết tủa | |
| 213 | | Thành phần gôm | |
| 214 | | Agar | |
| 215 | | Dextrin | |
| 216 | Gôm arabic | Thành phần gôm | |
| 217 | | Tinh bột hoặc dextrin | |
| 218 | Gôm xanthan | Tạo gel | |
| 219 | Gôm karaya | Trương nở trong dung dịch ethanol | |
| 220 | | Tạo kết tủa | |
| 221 | | Phản ứng màu | |
| 222 | | Các thành phần của gôm | |
| 223 | | Tinh bột | |
| 224 | Gôm tara | Tạo gel | |
| 225 | | Các thành phần của gôm | |
| 226 | | Tinh bột | |
| 227 | Gôm gellan | Tạo gel với ion natri | |
| 228 | | Tạo gel với ion calci | |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES**

| TT | Đối tượng/ Material | Tên phép thử/ Test | Phương pháp/ method |
|-----------|-------------------------------|---------------------------|--|
| 229 | Pectin | Nhóm amid | NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-21:2011/BYT |
| 230 | Methyl cellulose | Tạo bột | |
| 231 | | Tạo kết tủa | |
| 232 | Methyl ethyl cellulose | Tạo bột | |
| 233 | | Tạo kết tủa | |
| 234 | Natri carboxymethyl cellulose | Tạo bột | |
| 235 | | Tạo kết tủa | |
| 236 | | Phản ứng màu | |
| 237 | Gelatin thực phẩm | Tạo kết tủa | |
| 238 | | Tạo đục | |
| 239 | | Giải phóng amoniac | |

Phụ lục 2: Danh mục phép thử định tính và độ tinh khiết bằng chuẩn độ*Appendix 2: Determination of qualitative and purity tests - Titration method*

| TT | Đối tượng/ Material | Tên phép thử/ Test | Phương pháp/ method |
|-----------|--|--|--|
| 1 | Muối của các acid béo | Hàm lượng các acid béo tự do | NIFC.02.M.228 (2020) |
| 2 | | | QCVN 4-4:2010/BYT |
| 3 | Propyl galat | Hàm lượng acid tự do | NIFC.02.M.228 (2020) |
| 4 | Dilauryl thiodipropionat | Hàm lượng acid | QCVN 4-6:2010/BYT |
| 5 | Propylen glycol | Acid tự do | NIFC.02.M.228 (2020) QCVN 4-7:2010/BYT |
| 6 | polyethylen glycol | Độ acid | |
| 7 | polyoxyethylen (20) sorbitan monooleat | Chỉ số acid | |
| 8 | | Chỉ số Xà phòng hóa | |
| 9 | | Chỉ số Hydroxyl | |
| 10 | Natri acetat | Tính acid và tính kiềm | NIFC.02.M.228 (2020) QCVN 4-11:2010/BYT |
| 11 | Natri lactat | Tính acid | |
| 12 | Kali lactat | Tính acid | |
| 13 | Acid phosphoric | Các acid dễ bay hơi | |
| 14 | mono-natri ortho-phosphat | Acid tự do và dinatri | |
| 15 | Natri hydroxyd | Giới hạn carbonat | |
| 16 | Kali hydroxyd | Giới hạn carbonat | |
| 17 | Glucono delta lacton | Các hợp chất khử | |
| 30 | Tinh bột biến tính | cacboxyl | NIFC.02.M.228 (2020) QCVN 4-18:2010/BYT |
| 31 | | acetyl | |
| 32 | | độ ester hoá của natri octenyl succinate | |

Phụ lục 3: Danh mục phép thử định tính và độ tinh khiết bằng quang phổ*Appendix 3: Determination of qualitative and purity tests - Spectroscopic method*

| TT | Đối tượng/ Material | Tên phép thử/ Test | Phương pháp/ method |
|-----------|----------------------------|---------------------------|--|
| 1 | Acesulfam kali | Quang phổ | NIFC.02.M.229 (2020) QCVN 4-8:2010/BYT |
| 2 | Brilliant blue FCF | Hàm lượng leuco base | NIFC.02.M.229 (2020) QCVN 4-10:2010/BYT |
| 3 | Green S | Hàm lượng leuco base | |
| 4 | Fast green FCF | Hàm lượng leuco base | |
| 5 | dimethyl dicarbonat | Hấp thụ hồng ngoại | NIFC.02.M.229 (2020) QCVN 4-12:2010/BYT |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES****Phụ lục 4: Danh mục phép thử định tính và độ tinh khiết bằng sắc ký lớp mỏng****Appendix 4: Determination of qualitative and purity tests -Thin layer chromatography method**

| TT | Đối tượng/ Material | Tên phép thử/ Test | Phương pháp/ method |
|-----------|----------------------------|--------------------------------------|---|
| 1 | Acid L-glutamic | Hàm lượng acid pyrrolidon carboxylic | NIFC.02.M.230 (2020) QCVN 4-1:2010/BYT |
| 2 | Mononatri L-glutamat | Hàm lượng acid pyrrolidon carboxylic | |
| 3 | Monokali L-glutamat | Hàm lượng acid pyrrolidon carboxylic | |
| 4 | Calci di-L-glutamat | Hàm lượng acid pyrrolidon carboxylic | |
| 5 | Mannitol | Sắc kí lớp mỏng | NIFC.02.M.230 (2020) QCVN 4-8:2010/BYT |
| 6 | Isomalt | Sắc kí lớp mỏng | |
| 7 | Sorbitol | Sắc kí lớp mỏng | |

Phụ lục 5: Danh mục phép thử hàm lượng chất chính bằng chuẩn độ axit - bazơ môi trường khan**Appendix 5: Determination of main component content - Acid – base titration nonaqueous method**

| TT | Đối tượng/ Material | Tên phép thử/ Test | Phương pháp/ method |
|-----------|----------------------------|--------------------------------|--|
| 1 | Acid L-glutamic | Hàm lượng acid L-glutamic | NIFC.02.M.231 (2020) QCVN 4-1:2010/BYT |
| 2 | Mononatri L-glutamat | Hàm lượng mononatri L-glutamat | |
| 3 | Monokali L-glutamat | Hàm lượng monokali L-glutamat | |
| 4 | Calci di-L-glutamat | Hàm lượng calci di-L-glutamat | |
| 5 | Acesulfam kali | Hàm lượng acesulfam kali | NIFC.02.M.231 (2020) QCVN 4-8:2010/BYT |
| 6 | Natri acetat | Hàm lượng natri acetat | NIFC.02.M.231 (2020) QCVN 4-11:2010/BYT |
| 8 | Natri diacetat | Hàm lượng natri diacetat | |
| 9 | Natri lactat | Hàm lượng natri lactat | |
| 10 | Kali lactat | Hàm lượng kali lactat | |
| 11 | Trinatri citrat | Hàm lượng trinatri citrat | |
| 12 | Trikali citrat | Hàm lượng trikali citrat | |
| 13 | Dinatri tartrat | Hàm lượng dinatri tartrat | |
| 14 | Kali sorbat | Hàm lượng kali sorbat | NIFC.02.M.231 (2020) |
| 15 | Calci sorbat | Hàm lượng calci sorbat | QCVN 4-12:2010/BYT |

Phụ lục 6: Danh mục phép thử hàm lượng chất chính bằng chuẩn độ axit - bazơ môi trường nước**Appendix 6: Determination of main component content - Acid – base titration aqueous method**

| STT | Đối tượng/ Material | Tên phép thử/ Test | Phương pháp/ method |
|------------|----------------------------|---------------------------|----------------------------|
| 1 | Natri carbonat | Hàm lượng natri carbonat | NIFC.02.M.232 (2020) |
| 2 | Amoni carbonat | Hàm lượng amoni carbonat | QCVN 4-3:2010/BYT |
| 3 | Natri nitrat | Hàm lượng natri nitrat | NIFC.02.M.232 (2020) |
| 4 | Kali nitrat | Hàm lượng kali nitrat | QCVN 4-5:2010/BYT |
| 5 | Saccarin | Hàm lượng saccarin | NIFC.02.M.232 (2020) |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES**

| STT | Đối tượng/ Material | Tên phép thử/ Test | Phương pháp/ method |
|------------|----------------------------|-------------------------------------|--|
| 6 | dilauryl thiodipropionat | Hàm lượng dilauryl thiodipropionat | QCVN 4-8:2010/BYT |
| 7 | Calci acetat | Hàm lượng calci acetat | NIFC.02.M.232 (2020) QCVN 4-11:2010/BYT |
| 8 | Acid lactic | Hàm lượng acid lactic | |
| 9 | Acid malic | Hàm lượng acid malic | |
| 10 | Acid fumaric | Hàm lượng acid fumaric | |
| 11 | Acid citric | Hàm lượng acid citric | |
| 12 | Natri dihydrogen citrat | Hàm lượng natri dihydrogen citrat | |
| 13 | Acid tartaric | Hàm lượng acid tartaric | |
| 14 | Kali natri tartrat | Hàm lượng kali natri tartrat | NIFC.02.M.232 (2020) QCVN 4-11:2010/BYT |
| 15 | mono-natri ortho-phosphat | Hàm lượng mono-natri ortho-phosphat | |
| 16 | Acid phosphoric | Hàm lượng acid phosphoric | |
| 17 | Trinatri ortho phosphat | Hàm lượng trinatri ortho phosphat | |
| 18 | Di calci ortho phosphat | Hàm lượng di calci ortho phosphat | |
| 19 | Acid maleic | Hàm lượng acid maleic | |
| 20 | Magnesi carbonat | Hàm lượng magnesi carbonat | |
| 21 | Natri hydroxyd | Hàm lượng natri hydroxyd | |
| 22 | Kali hydroxyd | Hàm lượng kali hydroxyd | |
| 23 | Calci hydroxyd | Hàm lượng calci hydroxyd | |
| 24 | Glucono delta lacton | Hàm lượng glucono delta lacton | |
| 25 | Acid acetic băng | Hàm lượng acid acetic | |
| 26 | Acid adipic | Hàm lượng Acid adipic | |
| 27 | Acid sorbic | Hàm lượng acid sorbic | NIFC.02.M.232 (2020) QCVN 4-12:2010/BYT |
| 28 | Acid benzoic | Hàm lượng acid benzoic | |
| 29 | Natri benzoat | Hàm lượng natri benzoat | |
| 30 | kali benzoat | Hàm lượng kali benzoat | |
| 31 | Calci benzoat | Hàm lượng calci benzoat | |
| 32 | Ethyl p-hydroxybenzoat | Hàm lượng ethyl p-hydroxybenzoat | |
| 33 | methyl p-hydroxybenzoat | Hàm lượng methyl p-hydroxybenzoat | |
| 34 | Dimethyl dicarbonat | Hàm lượng dimethyl dicarbonat | |
| 35 | Acid propionic | Hàm lượng acid propionic | |
| 36 | Natri propionat | Hàm lượng natri propionat | |
| 37 | Polyvinylpyrrolidon | Hàm lượng Polyvinylpyrrolidon | NIFC.02.M.232 (2020) QCVN 4-13:2010/BYT |
| 38 | Kali dihydro citrate | Hàm lượng kali dihydro citrate | |
| 39 | Dinatri hydrogen phosphat | Hàm lượng dinatri hydrogen phosphat | |
| 40 | Dikali hydrogen phosphate | Hàm lượng dikali hydrogen phosphate | |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES**

| STT | Đối tượng/ Material | Tên phép thử/ Test | Phương pháp/ method |
|------------|----------------------------|-------------------------------------|----------------------------|
| 41 | Tricalci phosphate | Hàm lượng tricalci phosphate | |
| 42 | Amoni polyphosphate | Hàm lượng amoni polyphosphate | |
| 43 | Natri hydrogen carbonate | Hàm lượng natri hydrogen carbonate | |
| 44 | Kali carbonate | Hàm lượng Kali carbonate | |
| 45 | Amoni hydrogen carbonat | Hàm lượng amoni hydrogen carbonat | |
| 46 | kali dihydrogen phosphate | Hàm lượng kali dihydrogen phosphate | |

Phụ lục 7: Danh mục phép thử hàm lượng chất chính bằng quang phổ*Appendix 7: Determination of main component content - Spectroscopic method*

| TT | Đối tượng/ Material | Tên phép thử/ Test | Phương pháp/ method |
|-----------|----------------------------|---------------------------|---|
| 1 | acid 5'guanylic | Hàm lượng acid 5'guanylic | NIFC.02.M.242 (2020) QCVN 4-1:2010/BYT |
| 2 | acid 5'inosinic | Hàm lượng acid 5'inosinic | |
| 3 | maltol | Hàm lượng maltol | |
| 4 | ethyl maltol | Hàm lượng ethyl maltol | |

Phụ lục 8: Danh mục phép thử hàm lượng chất chính bằng chuẩn độ Iod*Appendix 8: Determination of main component content - Iodine titration method*

| TT | Đối tượng/ Material | Tên phép thử/ Test | Phương pháp/ method |
|-----------|----------------------------|---------------------------------|--|
| 1 | Acid ascorbic | Hàm lượng acid ascorbic | NIFC.02.M.239 (2020) QCVN 4-6:2010/BYT |
| 2 | Natri ascorbat | Hàm lượng natri ascorbat | |
| 3 | Calci ascorbat | Hàm lượng calci ascorbat | |
| 4 | Ascorbyl palmitat | Hàm lượng ascorbyl palmitat | |
| 5 | Ascorbyl stearat | Hàm lượng ascorbyl stearat | |
| 6 | Acid erythorbic | Hàm lượng acid erythorbic | |
| 7 | Natri sulfit | Hàm lượng natri sulfit | NIFC.02.M.239 (2020) QCVN 4-12:2010/BYT |
| 8 | Natri hydrogen sulfit | Hàm lượng natri hydrogen sulfit | |
| 9 | Natri metabisulfit | Hàm lượng natri metabisulfit | |
| 10 | Kali metabisulfit | Hàm lượng kali metabisulfit | |
| 11 | Kali sulfit | Hàm lượng kali sulfit | |
| 12 | Natri thiosulfat | Hàm lượng natri thiosulfat | |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES****Phụ lục 9: Danh mục phép thử hàm lượng chất chính bằng chuẩn độ Ag
Appendix 9: Determination of main component content - Ag titration method**

| TT | Đối tượng/ Material | Tên phép thử/ Test | Phương pháp/ method |
|----|---------------------|-------------------------|--|
| 1 | Kali chloride | Hàm lượng kali chloride | NIFC.02.M.241 (2020) QCVN 4-13:2010/BYT |

**Phụ lục 10: Danh mục phép thử hàm lượng chất chính bằng HPLC
Appendix 10 : Determination of main component content - HPLC method**

| STT | Đối tượng/ Material | Tên phép thử/ Test | Phương pháp/ method |
|-----|---------------------|-----------------------------|---|
| 1 | Mannitol | Xác định hàm lượng mannitol | NIFC.02.M.243 (2020) QCVN 4-8:2010/BYT |
| 2 | Isomalt | Xác định hàm lượng isomalt | |
| 3 | Sorbitol | Xác định hàm lượng sorbitol | |

Phụ lục 11: Danh mục phép thử hàm lượng chất chính bằng chuẩn độ Titan chloride trong phụ gia thực phẩm Phẩm màu**Appendix 11: Determination of main component content - Titan chloride titration method**

| STT | Đối tượng | Tên phép thử | Phương pháp |
|-----|--------------------|------------------------------|--|
| 1 | Tatrazin | Hàm lượng tatrazin | NIFC.02.M.240 (2022) TCVN 6470:2010 QCVN 4-10:2010/BYT |
| 2 | Sunset yellow FCF | Hàm lượng sunset yellow FCF | |
| 3 | Carmoisin | Hàm lượng carmoisin | |
| 4 | Amaranth | Hàm lượng amaranth | |
| 5 | Ponceau 4R | Hàm lượng ponceau 4R | |
| 6 | Red 2G | Hàm lượng red 2G | |
| 7 | Allura red AC | Hàm lượng allura red AC | |
| 8 | Indigotin | Hàm lượng indigotin | |
| 9 | Brilliant blue FCF | Hàm lượng brilliant blue FCF | |
| 10 | Green S | Hàm lượng green S | |
| 11 | Brilliant black PN | Hàm lượng brilliant black PN | |
| 12 | Fast green FCF | Hàm lượng fast green FCF | |

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM**
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES**Phụ lục 12: Danh mục phép thử hàm lượng chất chính bằng quang phổ trong phụ gia thực phẩm Phẩm màu***Appendix 12 : Determination of main component content - Spectroscopic method*

| STT | Đối tượng | Tên phép thử | Phương pháp |
|-----|--|--|--|
| 1 | Curcumin | Hàm lượng curcumin | NIFC.02.M.242 (2022) TCVN 6470:2010 QCVN 4-10:2010/BYT |
| 2 | Riboflavin | Hàm lượng riboflavin | |
| 3 | Quinolin | Hàm lượng quinolin | |
| 4 | Carmin | Hàm lượng carmin | |
| 5 | Clorophyl | Hàm lượng clorophyl | |
| 6 | Clorophyl phức đồng | Hàm lượng clorophyl phức đồng | |
| 7 | Muối Natri, Kali của Clorophyl phức đồng | Hàm lượng muối Natri, Kali của Clorophyl phức đồng | |
| 8 | Brown HT | Hàm lượng brown HT | |
| 9 | β caroten tổng hợp | Hàm lượng β caroten tổng hợp | |
| 10 | Caroten thực vật | Hàm lượng caroten thực vật | |
| 11 | Cao annatto | Hàm lượng cao annatto | |
| 12 | β -Apocarotenal | Hàm lượng β -Apocarotenal | |
| 13 | Este methyl (hoặc Ethyl) của acid β -Apo-8'-Carotenoic | Hàm lượng este methyl (hoặc Ethyl) của acid β -Apo-8'-Carotenoic | |
| 14 | Cao vỏ nho | Hàm lượng cao vỏ nho | |