



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG (SỐ 3)
LIST OF EXTENDED ACCREDITED TESTS (No 3)

(Kèm theo quyết định số: / QĐ - VPCNCL ngày tháng năm
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/ **Lê Thị Hồng Hảo**

Laboratory manager:

Hiệu lực công nhận/ từ ngày / /202 đến ngày 22/12/2026
Period of Validation:

Địa chỉ/Address: **Số 65 Phạm Thận Duật, Phường Mai Dịch, Quận Cầu Giấy, Thành phố Hà Nội**

No 65, Pham Than Duat street, Mai Dich ward, Cau Giay district, Ha Noi city

Địa điểm/Location: **Số 65 Phạm Thận Duật, Phường Mai Dịch, Quận Cầu Giấy, Thành phố Hà Nội**

No 65, Pham Than Duat street, Mai Dich ward, Cau Giay district, Ha Noi city

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 MỞ RỘNG (SỐ 3)*LIST OF EXTENDED ACCREDITED TESTS (No 3)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM**
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES**Lĩnh vực thử nghiệm: Hóa***Field of testing: Chemical*

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.	Sữa lỏng, sữa bột, nước quả, gia vị, thực phẩm bảo vệ sức khỏe dạng rắn và lỏng <i>Liquid milk, powder milk, juice, spice, health supplement (liquid, solid)</i>	Xác định hàm lượng acid carnosic (**) Phương pháp HPLC-PDA <i>Determination of carnosic acid content HPLC - PDA method</i>	10 mg/kg, (mg/L)	NIFC.02.M.71: (2023)
2.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng <i>Food, functional food</i>	Xác định hàm lượng carotenoid tổng số (**) Phương pháp UV-VIS <i>Determination of total carotenoid UV-VIS method</i>	1 mg/kg, (mg/L)	NIFC.02.M.57: (2021)
3.		Xác định hàm lượng sucralose (**) Phương pháp sắc ký lỏng khối phổ (LC-MS) <i>Determination of sucralose content LC-MS method</i>	30 µg/kg, (µg /L)	NIFC.02.M.37: (2022)
4.	Thực phẩm <i>Food</i>	Xác định hàm lượng Vitamin K1 (phylloquinone), Vitamin K2 (menaquinone-4, MK4), menaquinone-7, MK7) (*) Phương pháp sắc ký lỏng khối phổ LC-MS/MS. <i>Determination of vitamin K1 (phylloquinone), K2 (menaquinone-4, MK4), menaquinone-7, MK7) content LC/MS/MS method</i>	1 µg/kg, (µg /L)	NIFC.02.M.23: (2024) (Ref. TCVN 8974-2011)
5.	Sữa và sản phẩm từ sữa <i>Milk and milk products</i>	Xác định hàm lượng casein (**) Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of casein content. Titrimetric method</i>	-	NIFC.02.M.69: (2023) (Ref : TCVN 12462-2:2018)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG

LIST OF EXTENDED ACCREDITED TESTS

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>
6.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng <i>Food, functional food</i>	Xác định hàm lượng hemicellulose (**) Phương pháp khối lượng <i>Determination of hemicellulose content. Gravimetric method</i>	-	NIFC.02.M.391: (2023)
7.		Xác định hàm lượng lignin (**) Phương pháp khối lượng <i>Determination of lignin content. Gravimetric method</i>	-	NIFC.02.M.390: (2023)
8.		Xác định hàm lượng đường maltose (*) Phương pháp HPLC-RID <i>Determination of maltose content HPLC - RID method</i>	0,5 g/100g, g/100mL	NIFC.02.M.13: (2023)
9.		Xác định hàm lượng nisin (**) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of nisin content LC-MS/MS method</i>	20 µg/100g, µg/100mL	NIFC.02.M.87: (2023)
10.		Xác định hàm lượng picroside I, II (**) Phương pháp HPLC-PDA <i>Determination of picroside I, II content HPLC - PDA method</i>	Picroside I: 10 mg/kg, mg/L Picroside II: 4,5 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.56: (2023)
11.		Xác định hàm lượng niacinamide, mononucleotide, β-niacinamide mononucleotide (**) Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of niacinamide mononucleotide, β-niacinamide mononucleotide conten HPLC - PDA method</i>	Thực phẩm/food 28 mg/kg, mg/L Thực phẩm bảo vệ sức khỏe/health supplement, Thực phẩm bổ sung/supplemented food: 1,5 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.400: (2023)
12.		Xác định hàm lượng tinh bột (**) Phương pháp UV-Vis <i>Determination of starch content UV-VIS method</i>	0,3 g/100g, g/100mL	AOAC 996.11 NIFC.05.M.030: (2023)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG (SỐ 3)*LIST OF EXTENDED ACCREDITED TESTS (No 3)***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.	Thực phẩm, thực phẩm bổ sung <i>Food, Supplemented food</i>	Xác định hàm lượng Steviol glycoside (stevioside, rebaudioside) (**) Phương pháp HPLC-PDA <i>Determination of Steviol glycoside (stevioside, rebaudioside) content</i> <i>HPLC - PDA method</i>	Phomai: stevioside: 8,0 mg/kg, mg/L, rebaudioside : 10 mg/kg, mg/L Còn lại/other: 1,7 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.91: (2024)
14.	Thực phẩm, thực phẩm bổ sung, thực phẩm bảo vệ sức khỏe dạng rắn, lỏng <i>Food, Supplemented food, liquid and solid health supplement</i>	Xác định hàm lượng polydextrose (**) Phương pháp HPAEC-PAD <i>Determination of polydextrose content</i> <i>HPAEC-PAD method</i>	0,3 g/100g, g/100mL	NIFC.05.M.051: (2023)
15.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng <i>Food, functional food</i>	Xác định hàm lượng proanthocyanin (**) Phương pháp UV-VIS <i>Determination of proanthocyanin content</i> <i>UV-VIS method</i>	150 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.41: (2023)
16.	Thực phẩm <i>Food</i>	Xác định hàm lượng carbohydrat hiệu dụng. Phương pháp UV -VIS (**) <i>Determination of available carbohydrate content</i> <i>UV-VIS method</i>	0,5 g/100g, g/100mL	AOAC 2020.07
17.	Thực phẩm chức năng <i>Functional food</i>	Xác định hàm lượng carbohydrat hiệu dụng. Phương pháp UV- VIS (**) <i>Determination of available carbohydrate content</i> <i>Enzyme - spectroscopic method</i>	0,5 g/100g, g/100mL	NIFC.02.M.410 (2024) (Ref. AOAC 2020.07)
18.	Cà phê rang <i>Roasted coffee</i>	Xác định hàm lượng chất tan trong nước (**) <i>Determination of water - soluble substance content</i>	-	AOAC 973.21

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG

LIST OF EXTENDED ACCREDITED TESTS

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>
19.	Sữa cô đặc và sữa đặc có đường <i>Evaporated milk and sweetened condensed milk</i>	Xác định hàm lượng chất béo (**) Phương pháp khối lượng <i>Determination of fat content</i> <i>Gravimetric method</i>	-	TCVN 8109:2009
20.	Kem lạnh thực phẩm chứa sữa và kem lạnh hỗn hợp <i>Milk – based edible ices and ice mixes</i>	Xác định hàm lượng chất béo (**) Phương pháp khối lượng <i>Determination of fat content</i> <i>Gravimetric method</i>	-	TCVN 9047:2012
21.	Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc <i>Cereal and cereal products</i>	Xác định độ ẩm (**) Phương pháp chuẩn cơ bản <i>Determination of moisture content</i> <i>Basic reference method</i>	-	TCVN 9706:2013
22.	Calci cyclamate	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>	-	QCVN 4-24:2020/BYT
	Natri cyclamate		-	QCVN 4-25:2020/BYT
	Calci saccharin		-	QCVN 4-26:2020/BYT
	Kali saccharin		-	QCVN 4-27:2020/BYT
	Natri saccharin		-	QCVN 4-28:2020/BYT
	Alitame		-	QCVN 4-30:2020/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG (SỐ 3)

LIST OF EXTENDED ACCREDITED TESTS (No 3)

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>
23.	Calci cyclamate		-	TCVN 9052: 2012 QCVN 4-24:2020/BYT
	Natri cyclamate	Xác định các phép thử định tính và độ tinh khiết (Phụ lục 2) (*) Phương pháp quang phổ <i>Determination of qualitative and purity tests (Appendix 2)</i>	-	TCVN 9052: 2012 QCVN 4-25:2020/BYT
	Muối Aspartame-Acesulfame <i>Aspartame-acesulfame salt</i>	<i>Spectroscopic method</i>	-	QCVN 4-31:2020/BYT
24.	Calci cyclamat	Xác định hàm lượng Calci cyclamate Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Calcium cyclamate content</i> <i>Titrimetric method</i>		QCVN 4-24:2020/BYT
	Natri cyclamate	Xác định hàm lượng Natri cyclamate Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of sodium cyclamate content</i> <i>Titrimetric method</i>		QCVN 4-25:2020/BYT
	Calci saccharin	Xác định hàm lượng Calci saccharin Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Calcium saccharin content</i> <i>Titrimetric method</i>		QCVN 4-26:2020/BYT
	Kali saccharin	Xác định hàm lượng Kali saccharin Phương pháp chuẩn độ <i>Determination potassium saccharin content</i> <i>Titrimetric method</i>		QCVN 4-27:2020/BYT
	Natri saccharin	Xác định hàm lượng Natri saccharin Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of sodium saccharin content</i> <i>Titrimetric method</i>		QCVN 4-28:2020/BYT
	Muối Aspartame-Acesulfame <i>Aspartame-acesulfame Salt</i>	Xác định hàm lượng muối Aspartame-Acesulfame Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of aspartame-acesulfame salt content</i> <i>Titrimetric method</i>		QCVN 4-31:2020/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG

LIST OF EXTENDED ACCREDITED TESTS

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>
25.	Sucralose	Xác định hàm lượng chất chính (phụ lục 3) (*)	-	QCVN 4 - 29: 2020/BYT
	Alitam	Phương pháp HPLC –PDA <i>Determination of main component content (Appendix 3)</i>	-	QCVN 4 - 30: 2020/BYT
	Siro polyglycitol	<i>HPLC -PDA method</i>	-	QCVN 4 - 32: 2020/BYT
	Siro sorbitol		-	QCVN 4- 33:2020/BYT
26.	Calci cyclamate	Xác định hao hụt khối lượng sau khi sấy (140 °C, 2 h) (*) Phương pháp sấy bằng tủ sấy <i>Determination of loss on drying (140 °C, 2 h) Oven method</i>	-	TCVN 8900- 2:2012 QCVN 4- 24:2020/BYT
	Natri cyclamate	Xác định hao hụt khối lượng sau khi sấy (105 °C, 1 h) (*) Phương pháp sấy bằng tủ sấy <i>Determination of loss on drying (105 °C, 1 h) Oven method</i>	-	TCVN 8900- 2:2012 QCVN 4- 25:2020/BYT
	Calci saccharin		-	TCVN 8900- 2:2012 QCVN 4- 26:2020/BYT
	Kali saccharin	Xác định hao hụt khối lượng sau khi sấy (120 °C, 4 h) (*) Phương pháp sấy bằng tủ sấy <i>Determination of loss on drying (120 °C, 4 h) Oven method</i>	-	TCVN 8900- 2:2012 QCVN 4- 27:2020/BYT
	Natri saccharin		-	TCVN 8900- 2:2012 QCVN 4- 28:2020/BYT
	Muối aspartame-acesulfame <i>Salt aspartame-acesulfame</i>	Xác định hao hụt khối lượng sau khi sấy (105 °C, 4 h) (*) Phương pháp sấy bằng tủ sấy <i>Determination of loss on drying (105 °C, 4 h) Oven method</i>	-	TCVN 8900- 2:2012 QCVN 4- 31:2020/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG (SỐ 3)

LIST OF EXTENDED ACCREDITED TESTS (No 3)

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>
27.	Sucralose	Xác định hàm lượng nước (*) Phương pháp Karl Fischer <i>Determination of water content</i> <i>Karl Fischer method</i>	-	TCVN 8900-1:2012 QCVN 4-29:2020/BYT
	Alitam		-	TCVN 8900-1:2012 QCVN 4-30:2020/BYT
	Siro polyglycitol		-	TCVN 8900-1:2012 QCVN 4-32:2020/BYT
	Siro sorbitol		-	TCVN 8900-1:2012 QCVN 4-33:2020/BYT
28.	Sucralose	Xác định hàm lượng tro sulfat (*) <i>Determination of sulfated ash content</i>	-	TCVN 8900-2:2012 QCVN 4-29:2020/BYT
	Alitam		-	TCVN 8900-2:2012 QCVN 4-30:2020/BYT
	Siro polyglycitol		-	TCVN 8900-2:2012 QCVN 4-32:2020/BYT
	Siro sorbitol		-	TCVN 8900-2:2012 QCVN 4-33:2020/BYT

Chú thích/ Note:

- NIFC.xx.M.yy: Phương pháp do phòng thử nghiệm xây dựng/ *laboratory developed method*
- AOAC: Association of Official Analytical Chemists
- QCVN: qui chuẩn Việt Nam
- TCVN: tiêu chuẩn Việt Nam
- Ref phương pháp tham chiếu/*reference method*
- (*): cập nhật phiên bản/*update method (12.2024/ December 2024)*
- (**): phương pháp mở rộng/*extended method (12.2024/ December 2024)*

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG

LIST OF EXTENDED ACCREDITED TESTS

VILAS 203

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

- Thực phẩm chức năng bao gồm: thực phẩm bổ sung, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm dinh dưỡng y học và thực phẩm dành cho chế độ ăn đặc biệt

Trường hợp Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia cung cấp dịch vụ thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hoá thì Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia phải đăng ký hoạt động và được cấp giấy chứng nhận đăng ký hoạt động theo quy định của pháp luật trước khi cung cấp dịch vụ này/ *It is mandatory for the National Institute for Food Control 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.*

- 

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG (SỐ 3)*LIST OF EXTENDED ACCREDITED TESTS (No 3)***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.	Calci cyclamate	Tạo kết tủa/ <i>Precipitate formation</i>	QCVN 4-24:2020/BYT
2.	Natri cyclamate	Tạo kết tủa/ <i>Precipitate formation</i>	QCVN 4-25:2020/BYT
3.	Calci saccharin	Dẫn xuất hóa tạo acid salicylic/ <i>Derivation to salicylic acid</i>	QCVN 4-26:2020/BYT
4.		Dẫn xuất hóa tạo hợp chất huỳnh quang/ <i>Derivation to fluorescent substance</i>	
5.		Acid benzoic và acid salicylic	
6.	Kali saccharin	Dẫn xuất hóa tạo acid salicylic/ <i>Derivation to salicylic acid</i>	QCVN 4-27:2020/BYT
7.		Dẫn xuất hóa tạo hợp chất huỳnh quang/ <i>Derivation to fluorescent substance</i>	
8.		Độ acid và độ kiềm/ <i>Acidity and alkalinity</i>	
9.		Acid benzoic và acid salicylic	
10.	Natri saccharin	Dẫn xuất hóa tạo acid salicylic/ <i>Derivation to salicylic acid</i>	QCVN 4-28:2020/BYT
11.		Dẫn xuất hóa tạo hợp chất huỳnh quang/ <i>Derivation to fluorescent substance</i>	
12.		Độ acid và độ kiềm/ <i>Acidity and alkalinity</i>	
13.		Acid benzoic và acid salicylic	
14.	Alitam	Phản ứng màu/ <i>Colour reactions</i>	QCVN 4-30:2020/BYT

**Phụ lục 2: Danh mục phép thử định tính và độ tinh khiết bằng quang phổ
Appendix 2: Determination of qualitative and purity tests – spectroscopic method**

TT	Đối tượng/ Material	Tên phép thử/ Test	Phương pháp/ Method
1.	Calci cyclamate	Cyclohexylamin	NIFC.02.M.229, QCVN 4-24:2020/BYT TCVN 9052:2012
2.	Natri cyclamate	Cyclohexylamin	NIFC.02.M.229, QCVN 4-25:2020/BYT TCVN 9052:2012
3.	Muối aspartame-acesulfame	Độ truyền quang/ <i>Transmittance</i>	NIFC.02.M.229, QCVN 4-31:2020/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG

LIST OF EXTENDED ACCREDITED TESTS

VILAS 203

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

Phụ lục 3: Danh mục phép thử xác định hàm lượng chất chính bằng HPLC-PDA
Appendix 3: Determination of main component content –HPLC -PDA method

TT	Đối tượng/ <i>Material</i>	Tên phép thử/ <i>Test</i>	Phương pháp/ <i>Method</i>
1.	Sucralose	Hàm lượng (<i>content</i>) Sucralose	NIFC.02.M.243 QCVN 4 - 29:2020/BYT
2.	Alitam	Hàm lượng (<i>content</i>) alitam	NIFC.02.M.243 QCVN 4 - 30:2020/BYT
3.	Siro polyglycitol	Hàm lượng (<i>content</i>) sorbitol và maltitol	NIFC.02.M.243 QCVN 4 - 32:2020/BYT
4.	Siro sorbitol	Hàm lượng (<i>content</i>) sorbitol	NIFC.02.M.243 (Ref: QCVN 4 - 33:2020/BYT)