



**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

*(Kèm theo quyết định số: / QĐ - VPCNCL ngày tháng 08 năm 2024  
của Giám đốc Văn phòng Công nhận chất lượng)*

---

phòng thí nghiệm: **Phòng thử nghiệm thực phẩm**

*Laboratory:* ***Food Laboratory***

Cơ quan chủ quản: **Công ty SGS Việt Nam TNHH**

*Organization:* ***SGS Vietnam Ltd***

Lĩnh vực thử nghiệm: **Sinh**

*Field of testing:* ***Biological***

Người quản lý: **Lâm Văn Xư**

*Laboratory manager:* ***Lam Van Xu***

Số hiệu/ Code: **VILAS 237**

Hiệu lực công nhận/ từ ngày /08 /2024 đến ngày 23/02/2027

*Period of Validation:*

Địa chỉ/ Address: **198 Nguyễn Thị Minh Khai, Phường Võ Thị Sáu, Quận 3, TP. Hồ Chí Minh**

Địa điểm/Location: **Lô III/21, đường 19/5 A, Cụm CN III, KCN Tân Bình, Phường Tây Thạnh,  
Quận Tân Phú, thành phố Hồ Chí Minh**

Điện thoại/ Tel: **0283 8160 999** Fax: **028 3816 0996**

E-mail: **sgs.vietnam@sgs.com** Website: **www.vn.sgs.com**

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

Lĩnh vực thử nghiệm: **Hóa**

Field of Testing: *Chemical*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
1.	<b>Axit Trichloroiso cyanuric</b> <i>Trichloroiso cyanuric acid</i>	Xác định hàm lượng clo hữu hiệu <i>Determination of available chlorine content</i>	0,07 g/100g (g/100mL)	EN 12933:2015
2.	<b>Bánh, kẹo</b> <i>Cake, candy</i>	Xác định độ ẩm <i>Determination of moisture content</i>	0,35 g/100g	AOAC 925.45 TCVN 4069:2009
3.		Xác định hàm lượng axit <i>Determination of acid content</i>	0,3 mgKOH/g	TCVN 4073:2009
4.	<b>Bánh, kẹo, đường và syro</b> <i>Cake, candy, sugars and syrups</i>	Xác định độ kiềm của tro không tan và tro tan trong nước <i>Determination of alkalinity of water-insoluble and water-soluble ash</i>	Tro không tan/ <i>water-insoluble</i> : 1,3 meq/100g Tro tan trong nước/ <i>water-soluble ash</i> : 0,6 meq/100g	AOAC 900.02
5.		Xác định hàm lượng tro không tan trong axit clohydric <i>Determination of HCl-insoluble ash</i>	0,10 g/100g	TCVN 4071:2009
6.		Xác định tro tổng số, tro sunphat, tro tan trong nước, tro không tan trong nước <i>Determination of total ash, sulfated ash, water soluble ash, and water insoluble ash</i>	Tro tổng/ <i>Total ash</i> : 0,1 g/100g Tro sunphat/ <i>sulfated ash</i> : 0,09 g/100g Tro tan trong nước/ <i>water soluble ash</i> : 0,12 g/100g Tro không tan trong nước/ <i>water insoluble ash</i> : 0,13 g/100g	AOAC 900.02
7.	<b>Béo của ca cao</b> <i>Cacao fat</i>	Xác định chỉ số Reichert Meissl, Polenske và Kirschner <i>Determination of Reichert Meissl, Polenske và Kirschner values</i>	Polenske: 0,5 mLNaOH 0,1M/5g sample Reichert - Meissl: 2 mL NaOH 0,1M/5g sample The Kirschner value: 0,7 mLNaOH 0,1M/5g sample	AOAC 920.79

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
8.	<b>Béo của bơ</b> <i>Butterfat</i>	Xác định chỉ số axit <i>Determination of Acid value</i>	0,24 mgKOH/g	AOAC 969.17
9.	<b>Bia và rượu</b> <i>Beer and distilled liquors</i>	Xác định tỷ trọng tương đối <i>Determination of relative density (specific gravity)</i>	-	AOAC 920.50 (Beer) AOAC 945.06 (Distilled liquors)
10.	<b>Bia</b> <i>Beer</i>	Xác định hàm lượng axit tổng <i>Determination of total acidity content</i>	0,21 mmolH <sup>+</sup> /100mL (mL NaOH 1M/100mL) 0,013 g/100 mL (as acetic acid)	TCVN 5564:2009 AOAC 950.07
11.		Xác định chất chiết khả kiến và chất chiết thực <i>Determination of apparent extract and real extract</i>	0,50 g/100g (g/100mL)	AOAC 945.09
12.		Xác định hàm lượng carbohydrat Phương pháp tính toán <i>Determination of carbohydrate content Calculation method</i>	-	AOAC 979.06
13.		Xác định hàm lượng tro <i>Determination of ash content</i>	0,03 g/100g (g/100mL)	AOAC 920.54
14.		Xác định pH <i>Determination of pH</i>	2 ~ 12	AOAC 945.10
15.		Xác định độ đắng <i>Determination of Bitterness</i>	1,6 BU	AOAC 970.16 TCVN 6059:2009
16.		Xác định độ màu Phương pháp quang phổ <i>Determination of Color Spectrophotometric method</i>	3 EBC	TCVN 6061:2009 AOAC 976.08
17.		<b>Bia, đồ uống có cồn, nước giải khát, trái cây rau củ quả và các sản phẩm đóng lon</b> <i>Beer, alcoholic drink, beverage, fruit and vegetable and canned products</i>	Xác định hàm lượng carbon dioxit <i>Determination of carbon dioxide content</i>	(1,5 ~ 10) g/L

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
18.	<b>Bia, nước giải khát</b> <i>Beer, beverage</i>	Xác định cacbon dioxit <i>Determination of carbon dioxide</i>	0,06 g/L	TCVN 5563:2009
19.	<b>Bơ</b> <i>Butter</i>	Xác định chỉ số khúc xạ <i>Determination of refractive index</i>	-	TCVN 8149:2009 ISO 1739:2006 (IDF 7:2006)
20.		Xác định độ ẩm <i>Determination of moisture</i>	0,4 g/100g	ISO 3727-1:2001 (IDF 80-1:2001) AOAC 920.116
21.		Xác định hàm lượng chất béo <i>Determination of fat content</i>	-	ISO 3727-3:2003 (IDF 80-3:2003)
22.		Xác định hàm lượng chất khô không béo <i>Determination of non-fat solids content</i>	0,05 g/100g	ISO 3727-2:2001 (IDF 80-2:2001)
23.		Xác định hàm lượng muối <i>Determination of Salt content</i>	0,01 gCl/100g	ISO 15648:2004 (IDF 179:2004)
24.		Xác định pH <i>Determination of pH</i>	2 ~ 12	ISO 7238:2004 (IDF 104:2004)
25.		<b>Bơ, phô mai</b> <i>Butter, cheese</i>	Xác định hàm lượng tro <i>Determination of ash content</i>	0,17 g/100g
26.	<b>Bơ, nhũ tương dầu thực phẩm và chất béo dạng phết</b> <i>Butter, edible oil emulsions and spreadable fats</i>	Xác định hàm lượng chất béo <i>Determination of fat content</i>	-	ISO 17189:2003 (IDF 194:2003) (TCVN 8154:2009)
27.	<b>Bột của hạt có dầu</b> <i>Oilseed meals</i>	Xác định hàm lượng protein tan trong dung dịch KOH <i>Determination of soluble proteins in potassium hydroxide solution</i>	-	ISO 14244:2014
28.	<b>Bột mì trắng, bột mạch nha</b> <i>White wheat flour, milled malt</i>	Xác định hoạt độ $\alpha$ -amylase <i>Determination of <math>\alpha</math>-amylase activity</i>	0,05 CU/g	AOAC 2002.01
29.	<b>Bột mì và sản phẩm từ bột mì</b> <i>Wheat flour and its products</i>	Xác định màu sắc bằng phép đo màu phản xạ khuếch tán <i>Determination of colour by diffuse reflectance colorimetry</i>	-	ISO 16624:2020 AACC 14-22.01 (1999)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
30.	<b>Bột mì và tinh bột</b> <i>Wheat flour and starch</i>	Xác định tinh bột chín (tinh bột hư hỏng) Phương pháp đo quang phổ <i>Determination of damaged starch Spectrophotometric method</i>	0,40 g/100g	AACC method 76-31.01 (1999) ICC method No.164 (1996)
31.	<b>Bột ngọt (mì chính)</b> <i>Monosodium glutamate</i>	Thử giới hạn clorua <i>Chlorides limit test</i>	POD: 0,2 g/100g	FAO FNP 52 (1992) TCVN 1459:2008 QCVN 4-1:2010/BYT (Annex 2) Food chemicals codex, 13th Ed., 2022
32.		Xác định độ ẩm (giảm khối lượng khi làm khô) Phương pháp trọng lượng <i>Determination of moisture (loss on drying) Gravimetric method</i>	0,3 g/100g	FAO JECFA Monographs 1 (Volume 4) FAO FNP 52 (1992) TCVN 1459:2008 QCVN 4-1:2010/BYT (Annex 2) Food chemicals codex, 13th Ed., 2022
33.		Xác định độ tan <i>Determination of solubility</i>	-	FAO FNP 52 (1992) TCVN 1459:2008 QCVN 4-1:2010/BYT (Annex 2) Food chemicals codex, 13th Ed., 2022
34.		Xác định góc quay cực riêng <i>Determination of specific optical rotation</i>	-	FAO JECFA Monographs 1 (Volume 4) FAO FNP 52 (1992) TCVN 1459:2008 QCVN 4-1:2010/BYT (Annex 2) Food chemicals codex, 13th Ed., 2022

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
35.	<b>Bột ngọt (mì chính)</b> <i>Monosodium glutamate</i>	Xác định hàm lượng mononatri glutamate Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of monosodium glutamate content</i> <i>Titration method</i>	-	FAO FNP 52 (1992) TCVN 1459:2008 QCVN 4-1:2010/BYT (Annex 2) Food chemicals codex, 13th Ed., 2022
36.		Xác định pH <i>Determination of pH</i>	4 ~ 10	FAO JECFA Monographs 1 (Volume 4) FAO FNP 52 (1992) TCVN 1459:2008 QCVN 4-1:2010/BYT (Annex 2) Food chemicals codex, 13th Ed., 2022
37.	<b>Bột nở</b> <i>Baking powders</i>	Xác định hàm lượng tro không tan trong axit clohydric <i>Determination of HCl-insoluble ash content</i>	0,1 g/100g	AOAC 920.46
38.	<b>Bột</b> <i>Flour</i>	Xác định hàm lượng ẩm và tổng chất rắn <i>Determination of moisture content and total solids</i>	0,2 g/100g	AOAC 925.10
39.		Xác định hàm lượng tro <i>Determination of ash content</i>	0,10 g/100g	AOAC 923.03
40.	<b>Cá mòi đóng lon</b> <i>Canned Sardines</i>	Xác định khối lượng tổng, khối lượng tịnh, khối lượng cái ráo nước, khối lượng nước và tỉ lệ cái/nước. <i>Determination of gross weight, net weight, drained weight (solid), liquid weight and ratio of solid/liquid.</i>	-	Codex Stan 94-1981 (Amd:2016)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
41.	<b>Cá ngừ đóng lon</b> <i>Canned tuna</i>	Xác định khối lượng tổng, khối lượng tịnh, khối lượng cái ráo nước, khối lượng nước và tỉ lệ cái/nước. <i>Determination of gross weight, net weight, drained weight (solid), liquid weight and ratio of solid/liquid.</i>	-	Codex Stan 70-1981 (Amd: 2016)
42.	<b>Cà phê bột</b> <i>Milled coffee</i>	Xác định cỡ hạt Phương pháp sàng rung <i>Determination of particle size Vibratory sieving method</i>	-	TCVN 5252:1990 TCVN 10821:2015
43.	<b>Cà phê bột</b> <i>Roasted ground coffee</i>	Xác định độ ẩm Phương pháp xác định sự hao hụt khối lượng ở 103°C <i>Determination of moisture Method by determination of loss in mass at 103°C</i>	-	ISO 11294:1994 TCVN 7035:2002
44.	<b>Cà phê hòa tan</b> <i>Instant coffee</i>	Xác định hao hụt khối lượng tại 70°C dưới áp suất thấp <i>Determination of loss in mass at 70°C under reduced pressure</i>	0,3 g/100g	ISO 3726:1983
45.		Xác định hàm lượng ẩm Phương pháp Karl Fischer <i>Determination of moisture content Karl Fischer method</i>	0,06 g/100g	ISO 20938:2008
46.		Xác định mật độ khối chảy tự do và mật độ khối nén chặt <i>Determination of free-flow and compacted bulk densities</i>		TCVN 7034:2002 ISO 8460:1987
47.		Xác định pH và độ axit <i>Determination of pH and acidity</i>	pH: 2 ~ 12 Độ axit/acidity: 2,3 mmol/kg	DIN 10776-2:2016-07
48.	<b>Cà phê hòa tan nguyên chất</b> <i>Pure instant coffee</i>	Thử cảm quan (màu sắc, trạng thái) <i>Sensory test for appearance (color, status)</i>	-	TCVN 12459:2018
49.		Xác định độ hòa tan <i>Determination of solubility</i>	-	TCVN 12459:2018
50.	<b>Cà phê nhân, cà phê nguyên liệu</b> <i>Green coffee, raw coffee</i>	Xác định cỡ hạt Phương pháp sàng máy <i>Determination of particle size Sieving shaker method</i>	-	TCVN 4807:2013 (ISO 4150:2011)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
51.	<b>Cà phê rang</b> <i>Roasted coffee</i>	Xác định pH và độ axit <i>Determination of pH and acidity</i>	pH: 2 ~ 12 Độ axit/acidity: 2,3 mmol/kg	DIN 10776-1:2016-07
52.		Xác định chất chiết tan trong nước <i>Determination of water-soluble extract</i>	0,4 g/100g	TCVN 12999:2020 DIN 10775:2016
53.	<b>Cà phê rang, cà phê bột</b> <i>Roasted coffee, milled coffee</i>	Xác định hàm lượng chất rắn hòa tan (chất chiết trong nước) <i>Determination of soluble solid content (water extract)</i>	-	AOAC 973.21 TCVN 5252:1990
54.	<b>Cà phê tươi</b> <i>Green coffee</i>	Xác định sự hao hụt khối lượng ở 105 <sup>0</sup> C <i>Determination of loss in mass at 105<sup>0</sup>C</i>	-	ISO 6673:2003
55.	<b>Cà phê và sản phẩm cà phê</b> <i>Coffee and coffee products</i>	Xác định kích thước hạt <i>Determination of particle size</i>	-	ISO 23134:2022
56.		Xác định hàm lượng axit chlorogenic <i>Determination of chlorogenic acid content</i>	0,06 g/100g (g/100mL)	AOAC 957.04 AOAC 957.05
57.		Xác định hàm lượng chất béo thô (chiết với ete) <i>Determination of crude fat content (petroleum extract)</i>	0,3 g/100g (g/100mL)	AOAC 920.97
58.		Xác định độ kiềm của tro tổng, tro tan và không tan trong nước <i>Determination of alkalinity of total ash, water-soluble ash, water-insoluble ash</i>	Độ kiềm của tro tổng/ <i>Alkalinity of total ash:</i> 4,0 meq/100g (0,22 mgKOH/100g) Độ kiềm của tro tan/ <i>Alkalinity of water-soluble ash:</i> 3,5 meq/100g (0,19 mgKOH/100g) Độ kiềm của tro không tan/ <i>Alkalinity of water-insoluble ash:</i> 2,2 meq/100g (0,12 mgKOH/100g)	AOAC 920.93



**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
59.	<b>Cà phê và sản phẩm từ cà phê</b> <i>Coffee and coffee products</i>	Xác định hàm lượng tro (tổng, tan và không tan trong nước) <i>Determination of ash (total, water soluble and water insoluble) content</i>	0,10 g/100g (g/100mL)	AOAC 920.93 TCVN 5253:1990
60.		Xác định hàm lượng tro không tan trong axit clohydric <i>Determination of HCl-insoluble ash content</i>	0,1 g/100g (g/100mL)	TCVN 5253:1990
61.	<b>Cacao và sản phẩm ca cao</b> <i>Cacao and cacao products</i>	Xác định độ ẩm (hao hụt khối lượng khi làm khô) <i>Determination of moisture content (loss on drying)</i>	0,08 g/100g (g/100mL)	AOAC 931.04 ISO 2451:2017
62.		Xác định độ ẩm Phương pháp Karl Fischer <i>Determination of moisture Karl Fischer method</i>	0,035 g/100g (g/100mL)	AOAC 977.10
63.		Xác định hàm lượng chất béo <i>Determination of fat content</i>	-	AOAC 963.15
64.		Xác định hàm lượng tro <i>Determination of ash content</i>	-	AOAC 972.15
65.		Xác định pH <i>Determination of pH</i>	3 ~ 10	AOAC 970.21
66.	<b>Cải dầu</b> <i>Rapeseed</i>	Xác định hàm lượng glucosinolate Phương pháp quang phổ <i>Determination of glucosinolate content Spectrometric method</i>	2,0 umol/g	ISO/TS 12788:2022
67.	<b>Canxi hypochlorit</b> <i>Calcium hypochlorite</i>	Xác định hàm lượng clo hữu hiệu <i>Determination of Available chlorine content</i>	0,07 g/100g (g/100mL)	EN 900:2014
68.	<b>Chất béo sữa</b> <i>Milk fat</i>	Xác định chỉ số peroxit <i>Determination of peroxide value</i>	0,12 meq/kg 0,06 mmol/kg	ISO 3976:2006 (IDF 74:2006)
69.	<b>Chất lỏng trong suốt</b> <i>Transparent liquids</i>	Xác định độ màu Thang đo màu Gardner <i>Determination of color Gardner color scale</i>	-	ASTM D1544-04 (2018) ISO 4630:2015
70.	<b>Chè</b> <i>Tea</i>	Xác định cỡ hạt Phương pháp sàng máy <i>Determination of particle size Sieving shaker method</i>	-	ISO 11286:2004 TCVN 9700:2013

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
71.	<b>Chiết xuất cà phê</b> <i>Coffee extracts</i>	Xác định hàm lượng chất khô <i>Determination of the dry matter content</i>	0,05 g/100g (g/100mL)	ISO 22994:2021
72.	<b>Chiết xuất hạt nho, vỏ nho, cà phê, ca cao và trà đen</b> <i>Grape seed, grape skin, coffee, cocoa, and black tea extracts</i>	Xác định hàm lượng polyphenol tổng số (qui về axit gallic và axit chlorogenic) <i>Determination of Polyphenol (total as gallic acid and chlorogenic acid)</i>	0,005 g/100g (g/100mL)	AOAC 2017.13
73.	<b>Dầu cọ</b> <i>Palm oil</i>	Xác định sự suy giảm chỉ số tẩy trắng (DOBI) và hàm lượng caroten <i>Determination of the deterioration of bleachability index (DOBI) and carotene content</i>	DOBI: 0,10 mg/kg Caroten: 0,40 mg/kg	ISO 17932:2011 TCVN 10707:2015
74.	<b>Đậu đỗ</b> <i>Pulses</i>	Xác định cỡ hạt Phương pháp sàng máy <i>Determination of particle size Sieving shaker method</i>	-	TCVN 6129:1996 (ISO 605:1991)
75.	<b>Dầu dừa</b> <i>Coconut oil</i>	Xác định hàm lượng ẩm và các chất dễ bay hơi <i>Determination of moisture and volatile content</i>	0,05 g/100g (g/100mL)	AOCS Ca 2b-38 (2017)
76.	<b>Dầu mỡ động thực vật</b> <i>Fats and oils</i>	Xác định hàm lượng clorua <i>Determination of chloride content</i>	100 mgCl/kg	LFOD-TST-SOP-8210 (2022)
77.	<b>Dầu mỡ động thực vật</b> <i>Fats and oils</i>	Xác định độ nhớt <i>Determination of viscosity</i>	(15 ~ 6000000) cP (mPa.s)	AOCS Ja 10-87 (2017)
78.	<b>Dầu mỡ động thực vật</b> <i>Fats and oils</i>	Xác định chỉ số Reichert Meissl, Polenske và Kirschner <i>Determination of Reichert Meissl, Polenske và Kirschner values</i>	Polenske: 0,5 ml NaOH 0,1M/5g sample Reichert - Meissl: 2,0 ml NaOH 0,1M/5g sample The Kirschner value: 0,7 ml NaOH 0,1M/5g sample	AOCS Cd 5-40 (2017) AOAC 925.41
79.		Xác định hàm lượng chất không tan trong toluen <i>Determination of toluene insoluble matter</i>	0,05 g/100g	ISO 28198:2018

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
80.	<b>Dầu, mỡ</b> <i>Oil, fat</i>	Xác định chỉ số Anisidine và chỉ số Totox <i>Determination of Anisidine and Totox value</i>	0,4 AV	ISO 6885:2016
81.		Xác định chỉ số axit, độ axit, axit béo tự do <i>Determination of acid value and acidity, free fatty acid</i>	0,07 mgKOH/g 0,02 g/100g (as lauric acid) 0,03 g/100g (as palmitic acid) 0,04 g/100g (as erucic acid, oleic acid)	ISO 660:2020 AOCS Ca 5a – 40 (2017)
82.		Xác định chỉ số Iốt <i>Determination of Iodine value</i>	(0 ~ 200) g/100g	ISO 3961:2018 AOCS Cd 1d-92 (2017) AOAC 993.20
83.		Xác định chỉ số khúc xạ <i>Determination of refractive index</i>	-	ISO 6320:2017
84.		Xác định chỉ số peroxide <i>Determination of peroxide value</i>	0,2 meq/kg	ISO 3960:2017 AOCS Cd 8b-90 (2017)
85.		Xác định điểm nóng chảy trong ống mao dẫn hở <i>Determination of slip melting point in open capillary tubes</i>	(15 ~ 70)°C	AOCS Cc 3-25 (2017)
86.		Xác định độ axit khoáng <i>Determination of mineral acidity</i>	0,6 mgKOH/100g	BS 684-2.48:1998
87.		Xác định độ ẩm và hàm lượng các chất dễ bay hơi <i>Determination of moisture and volatile content</i>	0,05 g/100g (g/100mL)	ISO 662:2016 AOCS Ca 2c-25 (2017)
88.		Xác định hàm lượng béo <i>Determination of fat content</i>	-	BS 684-2.4:1976 FOSFA method (2010)
89.		Xác định hàm lượng các hợp chất phân cực <i>Determination of content of polar Compounds</i>	2,0 g/100g	ISO 8420:2002/ Cor.1:2004 TCVN 10108:2013
90.	Xác định hàm lượng chất không xà phòng hóa <i>Determination of unsaponifiable matter content</i>	0,2 g/100g	ISO 18609:2000 ISO 3596:2000	

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
91.	<b>Dầu, mỡ</b> <i>Oil, fat</i>	Xác định hàm lượng chất xà phòng (độ kiềm) <i>Determination of soap content (alkalinity)</i>	9 mg sodium oleate/Kg 0,12 mg NaOH/100g	ISO 10539:2002 AOCS Cd 3e-02 (2017) BS 684-2.5:1989 AOCS Cc 17-95 (2017)
92.		Xác định hàm lượng chất xà phòng hóa <i>Determination of saponifiable matter</i>	-	BS 684-2.15:1986 FOSFA method (2010)
93.		Xác định hàm lượng nước (độ ẩm) Phương pháp Karl Fischer <i>Determination of water content (moisture)</i> <i>Karl Fischer method</i>	0,05 g/100g (g/100mL)	ISO 8534:2017
94.		Xác định hàm lượng Phosphorus tổng <i>Determination of total phosphorus content</i>	6,6 mg/kg	AOCS Ca 12-55 (2017)
95.		Xác định khối lượng qui ước theo thể tích (trọng lượng lít theo không khí) và tỷ trọng tương đối <i>Determination of conventional mass per volume (litre weight in air) and specific gravity</i>		ISO 6883:2017 AOCS To 1a-64 (2017) AOCS To 1b-64 (2017) AOCS Cc 10c-95 (2017)
96.		Xác định hàm lượng tạp chất không tan <i>Determination of insoluble impurities content</i>	0,05 g/100g (g/100mL)	ISO 663:2017 AOCS Ca 3a-46 (2017)
97.		Xác định hàm lượng tro <i>Determination of ash content</i>	0,10 g/100g	ISO 6884:2008
98.		Xác định chỉ số xà phòng hóa <i>Determination of Saponification value</i>	-	ISO 3657:2023
99.		Xác định độ hấp thụ tử ngoại theo hệ số tắt UV riêng <i>Determination of ultraviolet absorbance expressed as specific UV extinction</i>	At $\lambda = 232$ nm: 0,4 At $\lambda = 268$ nm/270 nm: 0,09	ISO 3656:2011/Amd.1: 2017 TCVN 10474:2014 AOCS Ch 5-91 (2017)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
100.	<b>Dầu thực vật</b> <i>Vegetable oils</i>	Xác định hàm lượng gamma oryzanol <i>Determination of gamma oryzanol content</i>	0,03 g/100g	Codex stan 210:1999
101.	<b>Đậu và sản phẩm đậu</b> <i>Pulses and pulse products</i>	Xác định hàm lượng axit hydroxyanic glycosidic (quy về Hydrocyanic acid) <i>Determination of Glycosidic hydrocyanic acid content (as Hydrocyanic acid)</i>	5,0 mg/kg	ISO 2164:1975
102.	<b>Dầu, axit béo</b> <i>Oil, fatty acids</i>	Xác định độ màu Thang đo màu Gardner <i>Determination of color Gardner color scale</i>	1 ~ 18	AOCS Td 1a-64 (2017) ISO 4630:2015
103.	<b>Đồ hộp</b> <i>Canned Food</i>	Xác định hàm lượng đường tổng, đường khử và saccaroza <i>Determination of total sugar, reducing sugar, sucrose content</i>	0,3 g/100g (g/100mL)	TCVN 4594:1988
104.		Xác định hàm lượng chất khô hòa tan bằng khúc xạ kế <i>Determination of soluble solids content. Refractometric method</i>	0,3 °Brix/g/100g	TCVN 4414:1987
105.	<b>Dung dịch đường</b> <i>Sugar solution</i>	Xác định độ đục <i>Detemination of turbidity</i>	2,4 IU	ICUMSA GS2 <sub>3</sub> -18 (2013)
106.	<b>Đường (nâu), nước ép, syrô và mật rỉ</b> <i>Sugars (brown), Juice, Syrup and Molasses</i>	Xác định hàm lượng tro sunphat <i>Determination of sulfated ash content</i>	0,1 g/100g (g/100mL)	ICUMSA GS3 <sub>4/7/8</sub> - 11 (2000)
107.	<b>Đường Dextrose</b> <i>Dextrose</i>	Xác định hao hụt khối lượng sau khi sấy Phương pháp sấy chân không <i>Determination of loss in mass on drying Vacuum oven method</i>	0,2 g/100g (g/100mL)	ISO 1741:1980
108.	<b>Đường</b> <i>Sugars</i>	Xác định độ Pol (hàm lượng saccaroza) Phương pháp đo độ phân cực <i>Determination of the polarization (sucrose content) Polarimetry method</i>	Đến / to: 100 °Z	ICUMSA GS1-1 (2022); ICUMSA GS2-1 (2022)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
109.	<b>Đường Sugars</b>	Xác định hàm lượng sunphite <i>Determination of sulfite content</i>	1,5 mg/kg	ICUMSA GS2-33 (2022)
110.		Xác định độ ẩm <i>Determination of Moisture</i>	0,03 g/100g (g/100mL)	ICUMSA GS2 <sub>1/3/9</sub> -15 (2007)
111.		Xác định độ màu ICUMSA <i>Determination of ICUMSA Color</i>	7 IU	ICUMSA GS9 <sub>1/2/3</sub> -8 (2011) ICUMSA GS1 <sub>3</sub> -7 (2011) ICUMSA GS2 <sub>3</sub> -10 (2011)
112.		Xác định độ tro dẫn điện <i>Determination of conductivity ash</i>	0,00002 g/100g (g/100mL)	ICUMSA GS1 <sub>3/4/7/8</sub> -13 (1994)
113.		Xác định độ tro dẫn điện <i>Determination of conductivity ash</i>	0,0033 g/100g (g/100mL)	ICUMSA GS2 <sub>3/9</sub> -17 (2011)
114.		Xác định đường khử Phương pháp Luff Schoorl <i>Determination of reducing sugars Luff Schoorl method</i>	0,1 g/100g (g/100mL)	ICUMSA GS1-5 (2009)
115.		Xác định hàm lượng chất không tan <i>Determination of insoluble matter content</i>	17 mg/Kg (mg/L)	ICUMSA GS2 <sub>3/9</sub> -19 (2007) ICUMSA GS1-24 (2017)
116.		Xác định hàm lượng đường khử Phương pháp chuẩn độ EDTA Knight và Allen <i>Determination of reducing sugar Knight &amp; Allen EDTA method</i>	0,014 g/100g (g/100mL)	ICUMSA GS2 <sub>3/9</sub> -5 (2011)
117.		Xác định hàm lượng sulfua dioxit (SO <sub>2</sub> ) Phương pháp Monier-Williams đã được tối ưu hóa kết hợp chuẩn độ <i>Determination of sulphur dioxide content (SO<sub>2</sub>) Optimized Monier-Williams method combined with titration</i>	5,5 mg/kg	ICUMSA GS3-51 (2019)
118.		Xác định phân bố kích thước hạt (d <sub>50</sub> và CV) <i>Determination of particle size distribution (d<sub>50</sub> and CV)</i>	-	ICUMSA GS2 <sub>9</sub> -37 (2007)
119.		Xác định hàm lượng tinh bột <i>Determination of starch content</i>	50 mg/kg	ICUMSA GS1-16 (2013)
120.		Xác định hàm lượng tro sunphate <i>Determination of sulfate ash content</i>	0,06 g/100g (g/100mL)	ICUMSA GS1-10 (1998)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
121.	<b>Đường</b> <i>Sugars</i>	Xác định khả năng kết tụ (Floc test) <i>Determination of floc test</i>	-	ICUMSA GS2/3-40 (2019) ICUMSA GS2/3-44 (2019)
122.		Xác định hàm lượng chất chống vón <i>Determination of Anti-caking agent content</i>	0,01 g/100g (g/100mL)	ICUMSA GS3-21 (2002)
123.	<b>Đường, mật rỉ, nước trái cây và xi-rô</b> <i>Sugars, molasses, juices and syrups</i>	Xác định pH <i>Determination of pH</i>	2 ~ 12	ICUMSA GS1/2/3/4/7/8/9-23 (2009)
124.	<b>Đường, nước ép</b> <i>Sugars and juices</i>	Xác định hàm lượng dextran <i>Determination of dextran content</i>	115 mg/kg	ICUMSA GS1/2/9- 15 (2015) ICUMSA GS8-19 (2017)
125.	<b>Đường, xi-rô</b> <i>Sugars and Syrups</i>	Xác định hàm lượng clorua Phương pháp điện thế <i>Determination of chloride content Potentiometric method</i>	86 mgCl/kg	ICUMSA GS8/4/7- 11 (1994)
126.		Xác định pH <i>Determination of pH value</i>	2 ~ 12	AOAC 945.27
127.	<b>Gạo</b> <i>Rice</i>	Xác định hàm lượng Amylose <i>Determination of amylose content</i>	2 g/100g	ISO 6647-2:2020
128.		Xác định thời gian hồ hóa của gạo trong quá trình nấu <i>Evaluation of gelatinization time of rice kernels during cooking</i>	-	ISO 14864:1998
129.	<b>Gia vị</b> <i>Spices</i>	Xác định hàm lượng tro tổng số <i>Determination of total ash content</i>	0,1 g/100g	M0265 (McCormick- USA,2010) ISO 928:1997 ASTA Method 3.0 (1997) AOAC 941.12
130.		Xác định hàm lượng tro không tan trong axit hydroclorít (cát và silica) <i>Determination of hydrochloric acid-insoluble Ash (sand and silica)</i>	0,2 g/100g	M0265 (McCormick- USA,2010) ISO 930:1997 AOAC 941.12 ASTA Method 4.0 (1997)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
131.	<b>Gia vị</b> <i>Spices</i>	Xác định hàm lượng chất chiết Ete không bay hơi <i>Determination of non-volatile ether extract content</i>	0,4 g/100g	ISO 1108:1992
132.		Xác định hàm lượng chất chiết <i>Determination of water extract content</i>	-	ISO 941:1980
133.		Xác định độ ẩm Phương pháp chưng cất lôi cuốn <i>Determination of moisture Entrainment method</i>	1,0 g/100g	ISO 939:2021 AOAC 986.21 ASTA method 2.0 (2011) M0200 (McCormick-USA, 2015)
134.		Xác định độ ẩm Phương pháp sấy chân không <i>Determination of moisture Vacuum oven method</i>	0,5 g/100g	ASTA method 2.1 (2013)
135.		Xác định hàm lượng tinh bột <i>Determination of starch content</i>	5 g/100g	ASTA method 8.0 (1997)
136.		Xác định hàm lượng xơ thô <i>Determination of crude fiber content</i>	1,65 g/100g	ASTA Method 7.0 (1997)
137.		Xác định hàm lượng dầu dễ bay hơi <i>Determination of volatile oil content</i>	0,6 mL/100g	ISO 6571:2008/Amd 1:2017 AOAC 962.17 ASTA method 5.2 (2010) ASTA method 16.0 (2013) M0210 (McCormick-USA, 2010)
138.		Xác định hoạt độ nước <i>Determination of water activity</i>	Đến/to: 1	ASTA method 6.0 (2010)
139.		Xác định khối lượng riêng dễ toi, khối lượng riêng nén và chỉ số khối (phương pháp máy) <i>Determination of loose bulk density, tapped bulk density (impact) and bulk index (machine method)</i>		ASTA Method 25.1 (2013)



**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
140.	<b>Gia vị</b> <i>Spices</i>	Xác định khối lượng riêng dể toi, khối lượng riêng nén và chỉ số khối <i>Determination of loose bulk density, tapped bulk density (impact) and bulk index</i>		ASTA Method 25.0 (2013)
141.	<b>Gia vị, thảo mộc (nhóm allium và Brassica)</b> <i>Spices, herbs (Allium and Brassica group)</i>	Xác định lưu huỳnh dioxit <i>Determination of sulphur dioxide</i>	10 mg/kg	ASTA Method 30.0 (2010)
142.	<b>Hạt cải dầu</b> <i>Rapeseed</i>	Xác định hàm lượng chlorophyll <i>Determination of chlorophyll content</i>	0,2 mg/kg	ISO 10519:2015 AOCs Ak 2-92 (2017)
143.	<b>Hạt có dầu (bao gồm hạt mè)</b> <i>Oilseed (include sesame)</i>	Xác định chỉ số axit, độ axit, axit béo tự do trên béo <i>Determination of acid value and acidity, free fatty acid (FFA) on fat basis</i>	0,30 mgKOH/g 0,11 g/100g (as lauric acid) 0,14 g/100g (as palmitic acid) 0,18 g/100g (as erucic acid) 0,15 g/100g (as oleic acid)	ISO 660:2020 (after fat was extracted by oil pressing machine)
144.		Xác định chỉ số peroxit trên béo <i>Determination of peroxide value on fat basis</i>	0,23 meq/kg	ISO 3960:2017 TCVN 6121:2018 (after fat extracted by oil pressing machine)
145.	<b>Hạt có dầu và các sản phẩm từ hạt có dầu</b> <i>Oilseeds and oilseed products</i>	Xác định hàm lượng chlorophyll <i>Determination of chlorophyll content</i>	0,2 mg/kg (mg/L)	LFOD-TST-SOP-81070 (2022)
146.	<b>Hạt có dầu và các sản phẩm</b> <i>Oilseed and its products</i>	Xác định chỉ số axit, độ axit, axit béo tự do trên béo <i>Determination of acid value and acidity, free fatty acid on fat basis</i>	0,50 mgKOH/g 0,18 g/100g (as lauric acid) 0,23 g/100g (as palmitic acid) 0,30 g/100g (as erucic acid) 0,25 g/100g (as oleic acid)	ISO 729:1988

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
147.	<b>Hạt có dầu và các sản phẩm</b> <i>Oilseed and its products</i>	Xác định hàm lượng đạm thô (nitơ tổng) Phương pháp Kjeldahl sử dụng xúc tác Đồng và Titan <i>Determination of crude protein (total nitrogen) content Kjeldahl method using Copper and Titan Catalyst</i>	0,1 g/100g (g/100mL)	AOCS Ab 4-91 (2017)
148.		Xác định hàm lượng tro không tan trong axit hydroclorít (cát và silica) <i>Determination of hydrochloric acid-insoluble Ash (sand and/ or silica)</i>	0,2 g/100g (g/100mL)	ISO 735:1977
149.		Xác định hàm lượng tro <i>Determination of ash content</i>	0,1 g/100g (g/100mL)	ISO 749:1977 AOCS Bc 5-49 (2017) AOCS Ba 5a-49 (2017)
150.		Xác định độ ẩm và các chất bay hơi <i>Determination of moisture and volatile matters</i>	0,3 g/100g (g/100mL)	ISO 665:2020
151.		Xác định hàm lượng chất béo thô, Phương pháp ly trích trong ête dầu hòa sử dụng hệ thống trích mẫu tự động Soxtec <i>Determination of the content of crude fats Petroleum Ether method using Soxtec System</i>	0,3 g/100g (g/100mL)	ISO 659:2009 (FOSFA method) ISO 734:2023
152.	<b>Hạt và sản phẩm hạt</b> <i>Nut and nut products</i>	Xác định hàm lượng muối (NaCl) <i>Determination of Salt (as sodium chloride NaCl) content</i>	0,02 g/100g (g/100mL)	AOAC 950.52
153.	<b>Kẹo cao su, kẹo cao su bong bóng</b> <i>Chewing gum, bubble gum</i>	Xác định hàm lượng gum-base <i>Determination of gum-base content</i>	0,06 g/100g	Lab manual 4 - FSSAI-India 2015; IS 6747:2018
154.	<b>Kẹo</b> <i>Candy</i>	Xác định khối lượng tịnh, kích thước, hình dạng bên ngoài, khuyết tật của kẹo, trạng thái bên trong, khối lượng nhân <i>Determination of net mass, dimensions, outside appearance, defect of candy, internal state, odour, taste, filling</i>	-	TCVN 4068:1985

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
155.	<b>Kẹo</b> <i>Candy</i>	Xác định hàm lượng tro tổng số <i>Determination of total ash content</i>	0,1 g/100g	TCVN 4070:2009
156.	<b>Lecithins thực vật</b> <i>Vegetable lecithins</i>	Xác định độ màu Thang đo màu Gardner <i>Determination of color Gardner color scale</i>	1 ~ 18	AOCS Ja 9-87 (2017)
157.		Xác định hàm lượng chất không tan trong acetone <i>Determination of acetone-insoluble matter</i>	1,2 g/100g	AOCS Ja 4-46 (2017)
158.		Xác định độ ẩm Phương pháp karl fischer <i>Determination of moisture Karl fischer method</i>	0,05 g/100g (g/100mL)	AOCS Ja 2b-87 (2017)
159.		Xác định hàm lượng chất không tan trong hexan <i>Determination of hexane-insoluble content</i>	0,05 g/100g	AOCS Ja 3-87 (2017)
160.		Xác định chỉ số axit <i>Determination of acid value</i>	0,07 mgKOH/g	AOCS Ja 6-55 (2017)
161.		Xác định chỉ số peroxit <i>Determination of peroxide value</i>	0,4 meq/Kg	AOCS Ja 8-87 (2017)
162.		Xác định độ nhớt brookfield Phương pháp Brookfield <i>Determination of Brookfield viscosity Brookfield method</i>	Đến/to: 600000 cP (mPa.s)	AOCS Ja 10-87 (2017)
163.		Xác định chỉ số iod <i>Determination of Iodine value</i>	-	AOCS Ja 14-91 (2017)
164.	<b>Lúa mì và bột lúa mì</b> <i>Wheat and wheat flour</i>	Xác định hàm lượng gluten khô từ gluten ướt Phương pháp sấy khô <i>Detemination of dry gluten content from wet gluten Oven drying method</i>	-	ISO 21415-3:2006 TCVN 7871-3:2008
165.		Xác định hàm lượng gluten ướt Phương pháp thủ công <i>Determination of wet gluten content Manual method</i>	-	ISO 21415-1:2006 TCVN 7871- 1:2008

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
166.	<b>Mật ong</b> <i>Honey</i>	Xác định chất không tan trong nước <i>Determination of water insoluble matter</i>	0,025 g/100g (g/100mL)	IHC Method No.8 (2009)
167.		Xác định độ ẩm và tổng chất rắn <i>Determination of moisture and total solids</i>	-	AOAC 969.38 IHC method No.1 (2009)
168.		Xác định độ axit tự do và pH <i>Determination of acidity (free) and pH</i>	0,59 meq/kg (Axit tự do/free acidity)	AOAC 962.19 IHC method No.4 (2009)
169.		Xác định độ dẫn điện <i>Determination of electrical conductivity</i>		IHC method No.2 (2009)
170.		Xác định hàm lượng đường khử, đường tổng và đường saccharoza <i>Determination of reducing sugar, total sugar and sucrose content</i>	-	AOAC 920.183 AOAC 920.184 IHC method No.7 (2009)
171.		Xác định hàm lượng Hydroxymethylfurfural <i>Determination of Hydroxymethylfurfural content</i>	1,0 mg/100g	AOAC 980.23
172.		Xác định hàm lượng tro <i>Determination of ash content</i>	0,19 g/100g	AOAC 920.181 IHC method No.3 (2009)
173.		Xác định hoạt lực diastaza <i>Determination of diastatic activity</i>	3,0 SCHADE unit/g	AOAC 958.09 IHC method No.6 (2009) TCVN 5268:2008
174.		Xác định màu (thang đo Pfund) bằng máy đo màu mật ong <i>Determination of Colour (Pfund scale) by honey color analyser</i>	-	LFOD-TST-SOP- 8271 (2023)
175.		Xác định góc quay cực riêng <i>Determination of specific rotation</i>		AOAC 920.182 IHC method No.11 (2009)
176.	<b>Mật rỉ</b> <i>Molasses</i>	Xác định hàm lượng đường tổng dựa trên đường nghịch chuyển <i>Determination of total Sugar as Invert (TSAI)</i>	-	AOAC 968.28

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
177.	<b>Mật rỉ, xi-rô nguyên chất, đường lỏng, nước trái cây</b> <i>Molasses, pure syrups, liquid sugars, juice</i>	Xác định chất khô khúc xạ (RDS %) <i>Determination of refractometri dry substance (RDS %)</i>	0,3 g/100g	ICUMSA GS4 <sub>3/8</sub> - 13 (2009)
178.	<b>Mật rỉ, xi-rô Molasses, syrups</b>	Xác định độ ẩm Phương pháp sấy chân không <i>Determination of moisture content Vacuum oven method</i>	Đến / to: 99 %	ICUMSA GS4 <sub>7</sub> -11 (1994) ISO 1742:1980
179.		Xác định đường khử bằng quy trình thể tích không đổi Lane & Eynon <i>Determination of reducing sugar by the Lane &amp; Eynon constant Volume procedure</i>	10 g/100g (g/100mL)	ICUMSA GS4 <sub>3</sub> -3 (2007)
180.		Xác định hàm lượng đường khử Phương pháp chuẩn độ Lane và Eynon <i>Determination of reducing sugar Lane and Eynon method</i>	-	AOAC 923.09
181.		Xác định hàm lượng đường khử và đương lượng dextrose Phương pháp chuẩn độ Lane và Eynon <i>Determination of reducing sugar and dextrose equivalent (DE) Lane and Eynon method</i>	-	ISO 5377:1981
182.		Xác định tổng đường khử sau thủy phân (đường tổng) bằng quy trình Luff-Schoorl <i>Determination of total reducing sugar after hydrolysis (total sugar) by the Luff-Schoorl procedure</i>	-	ICUMSA GS4 <sub>3</sub> -9 (2011)
183.		Xác định tổng đường khử sau thủy phân (đường tổng) bằng quy trình thể tích không đổi Lane & Eynon <i>Determination of total reducing sugar after hydrolysis (total sugar) by the Lane &amp; Eynon constant volume procedure</i>	-	ICUMSA GS4 <sub>3</sub> -7 (2011)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
184.	<b>Muối ăn</b> <i>Salt (sodium chloride)</i>	Xác định hàm lượng iodat Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of iodate content</i> <i>Titrimetric method</i>	2,0 mgI <sub>2</sub> /kg	TCVN 6341:1998
185.		Xác định chất chống đông vón (như K <sub>4</sub> [Fe(CN) <sub>6</sub> ], Fe(CN) <sub>6</sub> , Na <sub>4</sub> Fe(CN) <sub>6</sub> ) Phương pháp trắc quang <i>Determination of anti-caking agents (as K<sub>4</sub>[Fe(CN)<sub>6</sub>], Fe(CN)<sub>6</sub>, Na<sub>4</sub>Fe(CN)<sub>6</sub>)</i> <i>Photometric method</i>	Fe(CN) <sub>6</sub> : 0,8 mg/kg K <sub>4</sub> Fe(CN) <sub>6</sub> : 1,4 mg/kg K <sub>4</sub> Fe(CN) <sub>6</sub> .3H <sub>2</sub> O: 1,6 mg/kg Na <sub>4</sub> Fe(CN) <sub>6</sub> : 1,2 mg/kg Na <sub>4</sub> Fe(CN) <sub>6</sub> .10H <sub>2</sub> O: 1,8 mg/kg	Eusalt/AS 004-2015
186.		Xác định hàm lượng Iốt tổng Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of total iodine</i> <i>Titrimetric method</i>	3,0 mgI <sub>2</sub> /kg	EuSalt/AS 002-2005
187.		Xác định chất không tan trong nước Phương pháp khối lượng <i>Determination of water-insoluble matter</i> <i>Gravimetric method</i>	0,007 g/100g	ISO 2479:1972 ASTM E534-18
188.		Xác định độ tinh khiết tính từ clorua Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of assay - calculated from Cl</i> <i>Titrimetric method</i>	Đến / to: 100 g/100g	ISO 6353-2:1983
189.		Xác định hàm lượng sulphat Phương pháp khối lượng <i>Determination of sulfate content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,5 g/100g	ISO 2480:1972 ASTM E534-18
190.		Xác định độ ẩm (hao hụt khối lượng) <i>Determination of moisture content (loss on mass)</i> <i>Gravimetric method</i>	0,10 g/100g	ISO 2483:1973 ASTM E534-18
191.		Xác định hàm lượng muối ăn (NaCl) <i>Determination of NaCl</i>	Đến / to: 100 g/100g	TCVN 3973:1984 ASTM E534-18 EN 973:2009

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
192.	<b>Muối ăn</b> <i>Salt (sodium chloride)</i>	Xác định hàm lượng canxi và magiê Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of calcium and magnesium content</i> <i>Titrimetric method</i>	Ca: 6 mg/kg Mg: 13 mg/kg	TCVN 3973:1984 ISO 2482:1973 ASTM E534-18
193.	<b>Nấm, nấm men và sản phẩm từ nấm, nấm men</b> <i>Mushroom, yeast and mushroom, yeast products</i>	Xác định hàm lượng Beta- Glucan <i>Determination of Beta – Glucan content</i>	0,1 g/100g (g/100mL)	LFOD-TST-SOP-81099 (2022)
194.	<b>Natri hypoclorit</b> <i>Sodium hypochlorite</i>	Xác định hàm lượng clo hữu hiệu Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Available chlorine content</i> <i>Titrimetric method</i>	0,07 g/100g (g/100mL)	EN 901:2013
195.	<b>Natri hypoclorit, canxi hypoclorit, axit clorrosocyanua và muối cùng nguồn gốc</b> <i>Sodium hypochlorite, calcium hypochlorite chloroisocyanuric acids and their derived salts</i>	Xác định hàm lượng clo hữu hiệu <i>Determination of Available chlorine content</i>	0,07 g/100g (g/100mL)	ASTM D2022-89 (2016)
196.	<b>Nghệ</b> <i>Turmeric</i>	Xác định độ màu Phương pháp đo quang phổ <i>Determination of colouring power</i> <i>Spectrophotometric method</i>	1,0 g/100g (g/100mL)	ISO 5566:1982 TCVN 9679:2013
197.		Xác định hàm lượng curcuminoids Phương pháp đo quang phổ <i>Determination of curcuminoids</i> <i>Spectrophotometric method</i>	1,0 g/100g (g/100mL)	ASTA Method 18.0 (2019)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
198.	<b>Ngũ cốc và đậu đỗ và các sản phẩm từ ngũ cốc, đậu đỗ</b> <i>Cereals and pulses and derived products</i>	Xác định hàm lượng Nitơ và tính hàm lượng protein thô Phương pháp Kjeldahl sử dụng xúc tác Đồng <i>Determination of nitrogen and calculation of the crude protein content</i> <i>Kjeldahl method using copper catalyst</i>	0,1 g/100g (g/100mL)	ISO 20483:2013 TCVN 8125:2015
199.	<b>Ngũ cốc và đậu đỗ</b> <i>Cereals and pulses</i>	Xác định hàm lượng nitơ protein và nitơ phi protein Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of protein-nitrogen and non protein-nitrogen content</i> <i>Kjeldahl method</i>	0,06 g/100g (g/100mL) (Non protein nitrogen)	TCVN 8801:2011
200.		Xác định hàm lượng tinh bột tổng số Phương pháp quang phổ <i>Determination of total starch content</i> <i>Spectrophotometric method</i>	2,0 g/100g (g/100mL)	AOAC 996.11
201.		Xác định độ axit của chất béo Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of acid value and fat acidity</i> <i>Titrimetric method</i>	0,03 mgNaOH/g 0,04 mg KOH/g	ISO 7305:2019 AOAC 939.05
202.	<b>Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc</b> <i>Cereal and cereal products</i>	Xác định hàm lượng chất béo thô Phương pháp thủy phân bằng axit <i>Determination of the content of crude fats</i> <i>Acid hydrolysis method</i>	0,40 g/100g (g/100mL)	AOAC 996.01 (D. Extraction of fat)
203.		Xác định độ axit chuẩn độ Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of titratable acidity</i> <i>Titrimetric method</i>	1,68 mLNaOH 0,1N/100g	TCVN 8210:2009
204.		Xác định hàm lượng ẩm Phương pháp khối lượng <i>Determination of moisture content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,2 g/100g	ISO 712:2009
205.		Xác định hàm lượng chất khô <i>Determination of dry matter content</i>	-	LFOD-TST-SOP-8290 (2023)



**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)***LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)***VILAS 237****Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
206.	<b>Tinh bột</b> <i>Starch</i>	Xác định hàm lượng ẩm Phương pháp khối lượng <i>Determination of moisture content Gravimetric method</i>	0,2 g/100g	ISO 1666:1996
207.	<b>Ngô</b> <i>Maize</i>	Xác định hàm lượng ẩm Phương pháp khối lượng <i>Determination of moisture content Gravimetric method</i>	0,2 g/100g	ISO 6540:2021
208.	<b>Ngũ cốc và sản phẩm nông sản</b> <i>Cereal and agricultural products</i>	Xác định hàm lượng anthocyanin Phương pháp chênh lệch pH <i>Determination of anthocyanin content pH differential method</i>	12 mg/Kg	LFOD-TST-SOP-8331 (2023)
209.	<b>Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc, thức ăn chăn nuôi và thức ăn thủy sản</b> <i>Cereal and cereal products, animal and aquaculture feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng chất béo tổng số (thủy phân với axit) và béo thô (chiết trực tiếp với ete) Phương pháp khối lượng <i>Determination of total fat content (acid hydrolysis method) and crude fat content (ether extract method) Gravimetric method</i>	Béo tổng số/ <i>total fat content:</i> 0,5 g/100g Béo thô/ <i>Crude fat content:</i> 0,3 g/100g	ISO 11085:2015
210.	<b>Phụ phẩm từ ngũ cốc</b> <i>Cereals adjuncts</i>	Xác định hàm lượng béo thô Phương pháp chiết ête dầu hỏa <i>Determination of crude fat Petroleum ether extraction method</i>	0,2 g/100g	AOAC 945.16
211.	<b>Ngũ cốc, đậu đỗ và các sản phẩm</b> <i>Cereals, pulses and their products</i>	Xác định hàm lượng tro Phương pháp nung <i>Determination of ash content Incineration method</i>	0,10 g/100g	ISO 2171:2023

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
212.	<b>Nguyên liệu axit amin (tryptophan, methionine, threonine, axit glutamic)</b> <i>Amino acid raw materials (tryptophan, methionine, threonine, glutamic acid)</i>	Xác định hàm lượng tryptophan (nền mẫu nguyên liệu tryptophan), hàm lượng methionine (nền mẫu nguyên liệu methionine), hàm lượng threonine (nền mẫu nguyên liệu threonine), hàm lượng axit glutamic (nền mẫu nguyên liệu axit glutamic) Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of tryptophan content (tryptophan material), methionine content (methionine material), threonine content (threonine material), glutamic acid content (glutamic acid raw material)</i> <i>Titrimetric method</i>	Từ / <i>from</i> : 90 g/100g Đến / <i>to</i> : 100 g/100g	Food chemicals codex, 13th Ed., 2022; LFOD-TST-SOP-81022 (2022)
213.		Xác định hàm lượng florua và sulfuryl florua (tính từ florua) Phương pháp điện cực chọn lọc <i>Determination of fluoride and sulfuryl fluoride content (measured as fluoride)</i> <i>Ion selective electrode method</i>	0,4 mg/kg	LFOD-TST-SOP-8208 (2023)
214.	<b>Nông sản và các sản phẩm nông sản</b> <i>Agricultural and agricultural products</i>	Xác định hàm lượng Glycosidic hydrocyanic acid (quy về Hydrocyanic acid) Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Glycosidic hydrocyanic acid content (as Hydrocyanic acid)</i> <i>Titrimetric method</i>	5,0 mg/kg	LFOD-TST-SOP-8131 (2023)
215.		Xác định hàm lượng gossypol tự do và gossypol tổng số Phương pháp quang phổ <i>Determination of free and total gossypol</i> <i>Spectrophotometric method</i>	Gossypol tự do/ <i>Free gossypol</i> : 66 mg/kg Gossypol tổng/ <i>Total gossypol</i> : 167 mg/kg	LFOD-TST-SOP-8376 (2023)
216.	<b>Đậu đỗ</b> <i>Pulse</i>	Xác định độ ẩm Phương pháp khối lượng <i>Determination of moisture</i> <i>Gravimetric method</i>	0,2 g/100g	ISO 24557:2009

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
217.	<b>Hạt có dầu và sản phẩm từ hạt có dầu</b> <i>Oilseeds and oilseed products</i>	Xác định độ ẩm và các chất dễ bay hơi Phương pháp khối lượng <i>Determination of moisture and volatile matter Gravimetric method</i>	0,2 g/100g	AOCS Ba 2a-38 (2017)
218.	<b>Tinh bột</b> <i>Starch</i>	Xác định độ trắng tương đối bằng phép đo màu phản xạ khuếch tán <i>Determination of relative whiteness by diffuse reflectance colorimetry</i>	-	ISI 44-1e:1996
219.	<b>Nông sản và sản phẩm nông sản</b> <i>Agricultural products</i>	Xác định độ trắng tương đối bằng phép đo màu phản xạ khuếch tán <i>Determination of relative whiteness by diffuse reflectance colorimetry</i>	-	LFOD-TST-SOP-8379 (2023)
220.	<b>Bột</b> <i>Flour</i>	Xác định pH <i>Determination of pH</i>	2 ~ 12	AOAC 943.02
221.	<b>Nông sản và sản phẩm nông sản</b> <i>Agricultural products</i>	Xác định pH <i>Determination of pH</i>	2 ~ 12	LFOD-TST-SOP-8267 (2023)
222.		Xác định tinh bột trở (tinh bột khó tiêu) Phương pháp quang phổ <i>Determination of resistant starch Spectrophotometric method</i>	2,4 g/100g	LFOD-TST-SOP-8329 (2023)
223.		Xác định cỡ hạt Phương pháp sàng máy <i>Determination of particle size Sieving shaker method</i>	-	LFOD-TST_SOP-8198 (2023)
224.	<b>Tinh bột và nguyên liệu thực vật</b> <i>Starch and plant materials</i>	Xác định tinh bột trở (tinh bột khó tiêu) Phương pháp quang phổ <i>Determination of resistant starch Spectrophotometric method</i>	2,4 g/100g	AOAC 2002.02

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
225.	<b>Bột hóa chất</b> <i>Powdered chemicals</i>	Xác định cỡ hạt Phương pháp sàng máy <i>Determination of particle size Sieving shaker method</i>	-	ISO 11286:2004 ISO 4150:2011 TCVN 4087:2013 ISO 605:1991 TCVN 6129:1996 AACC 55-60.01 (2011) ICC No.207 (1998) TCVN 5252:1990 TCVN 10821:2015
226.	<b>Nông sản và các sản phẩm nông sản</b> <i>Agricultural and agricultural products</i>	Xác định kích thước hạt Phương pháp sử dụng máy lắc rung có chức năng gõ <i>Determination of particle size Ro-tap vibratory testing sieve shakers method</i>	-	ASTA Method 10.0 (2004) AACC 66-20.01
227.		Xác định mật độ khối để toi <i>Determination of loose bulk density</i>	-	LFOD-TST-SOP-8263 (2023)
228.		Xác định hàm lượng chất xơ thô Phương pháp khối lượng <i>Determination of crude fibre content Gravimetric method</i>	0,2 g/100g	ISO 5498:1981
229.	<b>Nông sản và sản phẩm nông sản, thực phẩm</b> <i>Agricultural and agricultural products, food</i>	Xác định hàm lượng muối (NaCl) Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Salt (as sodium chloride NaCl) content Titrimetric method</i>	0,02 g/100g (g/100mL)	LFOD-TST-SOP-8124 (2023)
230.		Xác định hàm lượng polyphenol tổng số (qui về axit gallic và axit chlorogenic) Phương pháp đo màu Folin-C (Folin và Ciocalteu) <i>Determination of Polyphenol (total as gallic acid and chlorogenic acid) Folin-C (Folin and Ciocalteu) Colorimetric Method</i>	0,005 g/100g (g/100mL)	LFOD-TST-SOP-8262 (2023)
231.		Xác định hàm lượng tạp chất sắt từ tính Phương pháp khối lượng <i>Determination of ferromagnetic impurities Gravimetric method</i>	0,003 g/100g (g/100mL)	LFOD-TST-SOP-8308 (2022)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)***LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)***VILAS 237****Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
232.		Xác định màu sắc bằng phép đo màu phản xạ khuếch tán <i>Determination of colour by diffuse reflectance colorimetry</i>	-	LFOD-TST-SOP- 8379 (2023)
233.		Xác định hàm lượng tro không tan trong axit clohydric Phương pháp khối lượng <i>Determination of HCl-insoluble ash content Gravimetric method</i>	0,1 g/100g (g/100mL)	LFOD-TST-SOP- 8244 (2022)
234.	<b>Chè hòa tan</b> <i>Instant tea</i>	Xác định mật độ khối chảy tự do và mật độ khối làm chặt <i>Determination of free-flow and compacted bulk densities</i>	-	ISO 6770:1982
235.	<b>Tiêu đen (nguyên hạt hoặc bột)</b> <i>Black pepper (whole or ground)</i>	Xác định mật độ khối dễ rơi <i>Determination of loose bulk density</i>	-	ISO 959-1:1998
236.	<b>Tiêu trắng (nguyên hạt hoặc bột)</b> <i>White pepper (whole or ground)</i>	Xác định mật độ khối dễ rơi <i>Determination of loose bulk density</i>	-	ISO 959-2:1998
237.	<b>Ngũ cốc</b> <i>Cereals</i>	Xác định mật độ khối dễ rơi <i>Determination of loose bulk density</i>	-	ISO 7971-3:2019
238.	<b>Cà phê nhân và cà phê rang</b> <i>Green and roasted coffee</i>	Xác định mật độ khối chảy tự do của hạt nguyên <i>Determination of free-flow bulk density of whole bean</i>	-	ISO 6669:1995

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
239.	<b>Thức ăn chăn nuôi, và thức ăn gia súc, ngũ cốc thủy sản (bao gồm bã rượu khô) và hạt có dầu thức ăn cho thú nuôi</b> <i>Animal feed, forage (plant tissue), grain and oilseeds, animal and aquaculture feeding stuffs (Incl. distillers dried grains with solubles) and pet food</i>	Xác định hàm lượng đạm thô (nitơ tổng) Phương pháp Kjeldahl sử dụng xúc tác đồng <i>Determination of crude protein (total nitrogen) content Kjeldahl method using copper catalyst</i>	0,1 g/100g (g/100mL)	AOAC 2001.11
240.	<b>Nông sản và các sản phẩm từ nông sản</b> <i>Agricultural products</i>	Xác định hàm lượng đạm thô (nitơ tổng) Phương pháp Kjeldahl sử dụng xúc tác đồng <i>Determination of crude protein (total nitrogen) content Kjeldahl method using copper catalyst</i>	0,1 g/100g (g/100mL)	LFOD-TST-SOP-8101 (2023)
241.	<b>Nông sản và các sản phẩm từ nông sản, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và thức ăn cho động vật cảnh</b> <i>Agricultural and agricultural products, animal and aquaculture feeding stuffs and pet food</i>	Xác định hàm lượng béo thô Phương pháp khối lượng <i>Determination of crude fat content Gravimetric method</i>	0,2 g/100g (g/100mL)	LFOD-TST-SOP-81020 (2023)
242.	<b>Nông sản</b> <i>Agricultural</i>	Xác định hàm lượng glucosinolate Phương pháp quang phổ <i>Determination of glucosinolate content Spectrometric method</i>	2,0 umol/g	LFOD-TST-SOP-81084 (2022)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
243.	<b>Nước giải khát không có cồn, trái cây rau củ quả và sản phẩm từ trái cây rau củ quả</b> <i>Non-alcoholic beverage, fruits and vegetables and their products</i>	Xác định hàm lượng muối (NaCl) Phương pháp chuẩn độ điện thế <i>Determination of Salt (as sodium chloride NaCl) content Potentiometric method</i>	4,5 mg Cl/L	EN 12133:1997 IFU Method No.37 (2005)
244.		Xác định hàm lượng tro Phương pháp khối lượng <i>Determination of ash content Gravimetric method</i>	0,2 g/100g (g/100mL)	BS EN 1135:1995 (EN 1135:1994) AOAC 940.26 IFU Method No.09 (2005)
245.		Xác định pH <i>Determination of pH</i>	2 ~ 12	ISO 1842:1991 EN 1132:1994 IFU Method No.11 (2015)
246.		Xác định tổng hàm lượng carotenoid và từng phân đoạn carotenoids Phương pháp quang phổ <i>Determination of total carotenoids and individual carotenoid groups Spectrophotometric method</i>	10 mg/Kg	EN 12136:1997 TCVN 10386:2014 IFU Method No. 59 TCVN 9042-2:2012 (ISO 6558-2:1992)
247.		Xác định tổng chất diệp lục (chlorophyll), chlorophyll a và chlorophyll b Phương pháp quang phổ <i>Determination of total chlorophyll, chlorophyll a and chlorophyll b – Spectrophotometric method</i>	Total chlorophyll: 0,20 mg/kg (mg/L) Chlorophyll a: 0,10 mg/kg (mg/L) Chlorophyll b: 0,20 mg/kg (mg/L)	IFU Method No. 86 (2020) LFOD-TST-SOP-81071 (2022)
248.		Phát hiện tinh bột <i>Detection of starch</i>	POD: 0,025 g/100g (g/100mL)	IFU Method No. 73 (2000)
249.		Xác định độ dẫn điện <i>Determination of electrical conductivity</i>	5,0 µS/cm	LFOD-TST-SOP-8204 (2023)
250.		Xác định tỷ trọng tương đối Phương pháp Pycnometer <i>Determination of relative density Pycnometer Method</i>	Đến/to: 1,5 (Tỷ trọng tương đối / relative density)	EN 1131:1994 (DS/EN 1131:1995) IFU Method No. 01 (2005)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
251.	<b>Nước giải khát không có cồn, trái cây rau củ quả và sản phẩm từ trái cây rau củ quả</b> <i>Non-alcoholic beverage, fruits and vegetables and their products</i>	Xác định tỷ trọng tương đối, tỷ trọng (tỷ trọng tuyệt đối), khối lượng trong không khí Phương pháp Pycnometer <i>Determination of relative density, density (absolute density), weight in air</i> <i>Pycnometer method</i>	Đến/to: 1,5 (Tỷ trọng tương đối/relative density) Đến/to: 1,5 g/mL (Tỷ trọng tuyệt đối/absolute density, khối lượng trong không khí/ weight in air)	EN 1131:1994 (DS/EN 1131:1995) IFU Method No. 01 (2005) LFOD-TST-SOP-8301 (2023)
252.	<b>Nước giải khát</b> <i>Beverage</i>	Xác định chất rắn không tan trong nước Phương pháp khối lượng <i>Determination of water-insoluble solids</i> <i>Gravimetric method</i>	0,54 g/100g (g/100mL)	LFOD-TST-SOP-8340 (2022)
253.	<b>Nước giải khát, nước ép trái cây rau củ</b> <i>Beverage, fruit and vegetable juices</i>	Xác định độ màu (Thang đo Pt/Co) Phương pháp quang phổ <i>Determination of color (Pt/Co Scale)</i> <i>Spectrophotometric method</i>	53,8 mg/L Pt/Co	ISO 7887:2011 (Method C) TCVN 6185:2015 (method C)
254.		Xác định độ màu Phương pháp đo quang phổ <i>Determination of color</i> <i>Spectrophotometric method</i>	0,004 cm <sup>-1</sup>	IFU method No.80 (2018)
255.		Xác định độ đục <i>Determination of Turbidity</i>	5 FNU (NTU)	LFOD-TST-SOP-8166 (2023)
256.		Xác định silica phản ứng với molybdat Phương pháp quang phổ <i>Determination of molybdate reactive silica</i> <i>Spectrophotometric method</i>	7,0 mgSi/L 15,0 mg SiO <sub>2</sub> /L	LFOD-TST-SOP-8260 (2023)



**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
257.	<b>Thủy sản</b> <i>Aquatic products</i>	Xác định hàm lượng Nitơ tổng và Protein thô Phương pháp Kjeldahl sử dụng xúc tác Đồng <i>Determination of total nitrogen and crude protein content Kjeldahl method using Copper Catalyst</i>	0,32 gN/100mL	TCVN 3705:1990
258.	<b>Nước trái cây và các sản phẩm liên quan</b> <i>Juices and related products</i>	Xác định thể tích tịnh <i>Determination of net volume</i>		IFU Method No. 85 (2019)
259.	<b>Nước tương</b> <i>Soy sauce</i>	Xác định hàm lượng axit tính theo axit axetic Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of acid content as acetic acid Titrimetric method</i>	0,3 mmolH <sup>+</sup> /100mL 0,02 g/100mL (as acetic acid)	TCVN 1764:2008
260.		Xác định hàm lượng natri clorua (NaCl) và chất rắn hòa tan không kể muối natri clorua (NaCl) Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of sodium chloride salt and total dissolved solid not included sodium chloride salt Titrimetric method</i>	0,015 g/100mL (NaCl)	TCVN 1764:2008
261.	<b>Ớt chuông (ớt và nhựa dầu ớt chuông)</b> <i>Paprika (capsicums and their oleoresins)</i>	Xác định hàm lượng chất màu tự nhiên tổng số và độ màu ASTA Phương pháp quang phổ <i>Determination of total natural colouring matter content and ASTA colour Spectrophotometry method</i>	0,4 ASTA color 53 CU	ISO 7541:2020 ASTA method 20.1 (2004) AOAC 971.26
262.	<b>Phô mai và sản phẩm phô mai chế biến</b> <i>Cheese and processed cheese products</i>	Xác định tổng hàm lượng chất rắn Phương pháp khối lượng <i>Determination of total solids content Gravimetric method</i>	-	ISO 5534:2004 (IDF 4:2004) /Cor 1:2013

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
263.	<b>Phô mát và sản phẩm phô mát chế biến, casein và caseinat</b> <i>Cheese and processed cheese products, caseins and caseinates</i>	Xác định hàm lượng béo Phương pháp khối lượng <i>Determination of fat content Gravimetric method</i>	0,40 g/100g	ISO 23319:2022 (IDF 250:2022)
264.	<b>Phụ gia thực phẩm</b> <i>Food additive</i>	Xác định cặn không tan trong nước Phương pháp khối lượng <i>Determination of water-insoluble matter Gravimetric method</i>	0,06 g/100g (g/100mL)	FAO JECFA Monograph 1, vol 4, 2006 Food chemicals codex (13 <sup>th</sup> Ed., 2022)
265.		Xác định chỉ số khúc xạ <i>Determination of refractive index</i>	-	
266.		Xác định giới hạn clorua <i>Determination of chloride limit test</i>	5,0 mg/kg	
267.		Xác định giới hạn florua <i>Determination of flouride limit test</i>	1,0 mg/kg	
268.		Xác định hàm lượng cặn không bay hơi <i>Determination of non-volatile residue</i>	0,03 g/100g (g/100mL)	
269.		Xác định hàm lượng chất dễ than hóa <i>Determination of readily carbonization substances</i>	-	
270.		Xác định hàm lượng mất khi nung <i>Determination of loss on ignition</i>	0,04 g/100g (g/100mL)	
271.		Xác định hàm lượng mất khi sấy Phương pháp khối lượng <i>Determination of loss on drying Gravimetric method</i>	0,07 g/100g (g/100mL)	
272.		Xác định hàm lượng Nitơ tổng <i>Determination of total nitrogen content</i>	0,10 g/100g (g/100mL)	
273.		Xác định hàm lượng nước Phương pháp Karl-Fischer <i>Determination of water content Karl-fischer titrimetric method</i>	0,15 g/100g (g/100mL)	

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
274.	<b>Phụ gia thực phẩm</b> <i>Food additive</i>	Xác định hàm lượng photphat tính theo photpho (V) oxit (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) <i>Determination of Phosphate content as phosphorus pentoxide</i>	1,5 g/100g (g/100mL)	FAO JECFA Monograph 1, vol 4, 2006 Food chemicals codex (13 <sup>th</sup> Ed., 2022)
275.		Xác định hàm lượng tro không tan trong axit <i>Determination of acid - insoluble ash</i>	0,1 g/100g (g/100mL)	
276.		Xác định hàm lượng tro sulphat <i>Determination of sulfated ash content</i>	0,05 g/100g (g/100mL)	
277.		Xác định hàm lượng tro tổng Phương pháp khối lượng <i>Determination of Total ash content Gravimetric method</i>	0,04 g/100g (g/100mL)	
278.		Phát hiện acetat <i>Detection of acetate</i>	POI: 10 g/100g (g/100mL)	
279.		Phát hiện amoni (NH <sub>4</sub> <sup>+</sup> ) <i>Detection of ammonium (NH<sub>4</sub><sup>+</sup>)</i>	POI: 6 g/100g (g/100mL)	
280.		Phát hiện ascorbat <i>Detection of ascorbate</i>	POI: 10 g/100g (g/100mL)	
281.		Phát hiện benzoat <i>Detection of benzoate</i>	POI: 9 g/100g (g/100mL)	
282.		Phát hiện cacbonat (CO <sub>3</sub> <sup>2-</sup> ) <i>Detection of carbonate</i>	POI: 6 g/100g (g/100mL)	
283.		Phát hiện canxi (Ca) <i>Detection of calcium</i>	POI: 3 g/100g (g/100mL)	
284.		Phát hiện citrat <i>Detection of citrate</i>	POI: 7 g/100g (g/100mL)	
285.		Phát hiện kali (K) <i>Detection of potassium</i>	POI: 10 g/100g (g/100mL)	
286.		Phát hiện kẽm (Zn) <i>Detection of zinc</i>	POI: 2 g/100g (g/100mL)	
287.		Phát hiện lactat <i>Detection of lactate</i>	POI: 8 g/100g (g/100mL)	
288.	Phát hiện magie (Mg) <i>Detection of magnesium</i>	POI: 1 g/100g (g/100mL)		

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>	
289.	<b>Phụ gia thực phẩm</b> <i>Food additives</i>	Phát hiện photphate (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) <i>Detection of phosphate</i>	POI: 7 g/100g (g/100mL)	FAO JECFA Monograph 1, vol 4, 2006 Food chemicals codex (13 <sup>th</sup> Ed., 2022)	
290.		Phát hiện sắt (II) <i>Detection of ferrous</i>	POI: 2 g/100g (g/100mL)		
291.		Phát hiện sắt (III) <i>Detection of ferric</i>	POI: 1 g/100g (g/100mL)		
292.		Phát hiện sulphat (SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> ) <i>Detection of sulfate</i>	POI: 7 g/100g (g/100mL)		
293.		Phát hiện tartrat <i>Detection of tartrate</i>	POI: 7 g/100g (g/100mL)		
294.		Xác định pH <i>Determination of pH value</i>	(2 ~ 12)		
295.		Xác định hàm lượng cặn không tan trong acid Phương pháp khối lượng <i>Determination of Acid-insoluble matter</i> <i>Gravimetric method</i>	0,5 g/100g (g/100mL)		
296.		Xác định phospho hòa tan trong axit citric 2 % Phương pháp quang phổ <i>Determination of phosphorus soluble in citric acid 2 %</i> <i>Spectrophotometric method</i>	0,7 g/100g (g/100mL)		LFOD-TST-SOP-81060 (2022)
297.		Xác định độ hòa tan <i>Determination of solubility</i>			TCVN 6469:2010 FAO JECFA Monograph 1, vol 4, 2006 Food chemicals codex (13 <sup>th</sup> Ed., 2022)
298.	Xác định giới hạn sulfat <i>Determination of Sulfate limit</i>	-	Chemical Tests and Determinations (Appendix III, B. Limit Tests, Food chemicals codex, 13 <sup>th</sup> Ed., 2022); LFOD-TST-SOP-81022 (2022)		

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
299.	<b>Phụ gia thực phẩm</b> <i>Food additives</i>	Xác định độ nhớt Brookfield <i>Determination of Brookfield viscosity</i>	Đến/to: 600000 cP (mPa.s)	FAO JECFA Monograph 1, vol 4, 2006 Food chemicals codex (13 <sup>th</sup> Ed., 2022)
300.	<b>Phụ gia thực phẩm-chất điều vị (Axit 5'-guanylic, Axit 5'-inosinic) natri 5'-ribonucleotit</b> <i>Food additive - flavour enhancer (5'-Guanylic acid, 5'- Inosinic acid) Sodium 5'-ribonucleotides</i>	Định tính độ quang phổ hấp thụ <i>Identification spectrophotometry</i>	POI: 2,0	FAO FNP 52 (1992) QCVN 4-1:2010/BYT Food chemicals codex (13 <sup>th</sup> Ed., 2022)
301.		Định tính axit guanylic <i>Identification: guanylic acid</i>	POI: 0,02 g/100g	FAO FNP 52 (1992)
302.		Định tính phosphat hữu cơ <i>Identification: organic phosphate</i>	POD: 5 g/100g	FAO FNP 52 (1992)
303.		Xác định độ tan <i>Determination of solubility</i>	-	FAO FNP 52 (1992)
304.		Xác định hàm lượng nước (độ ẩm) Phương pháp chuẩn độ Karl fischer <i>Determination of water content Karl fischer method</i>	-	FAO FNP 52 (1992)
305.		Xác định pH <i>Determination of pH</i>	4 ~ 10	FAO FNP 52 (1992)
306.	<b>Rau quả và sản phẩm từ rau quả</b> <i>Fruits and vegetables and their products</i>	Xác định chất rắn không tan trong nước Phương pháp khối lượng <i>Determination of water-insoluble solids Gravimetric method</i>	0,54 g/100g (g/100mL)	ISO 751:1998
307.	<b>Quả và sản phẩm quả</b> <i>Fruits and fruit products</i>	Xác định chất rắn không tan trong nước Phương pháp khối lượng <i>Determination of water-insoluble solids Gravimetric method</i>	0,54 g/100g (g/100mL)	AOAC 922.10

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
308.	<b>Rau đóng lon</b> <i>Canned vegetable</i>	Xác định hoạt độ nước bằng cảm biến điểm sương gương lạnh và cảm biến điện dung <i>Determination of water activity by chilled-mirror dew point and a capacitance sensor</i>	Đến / to: 1	AOAC 978.18
309.		Xác định khối lượng tổng, khối lượng tịnh, khối lượng cái ráo nước, khối lượng nước và tỉ lệ cái/nước Phương pháp khối lượng <i>Determination of gross weight, net weight, drained weight (solid), liquid weight and ratio of solid/liquid</i> <i>Gravimetric method</i>	-	AOAC 968.30
310.	<b>Rượu</b> <i>Wine</i>	Xác định chỉ số axit Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Acidity</i> <i>Titrimetric method</i>	0,04 g/100mL (as tartaric acid) 0,03 g/100mL (as malic acid) 0,03 g/100mL (as citric acid) 6 meq/L 0,4 g/L (as tartaric acid) 0,3 g/L (as sulfuric acid)	AOAC 962.12 OIV-MA-AS313-01 (2015)
311.	<b>Rượu</b> <i>Liquors</i>	Xác định hàm lượng axit tổng, axit cố định và axit bay hơi Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of total acids, fixed acid and volatile acids content</i> <i>Titrimetric method</i>	0,2 mLNaOH 0,1N/100g	AOAC 945.08 TCVN 8012:2009
312.		Xác định hàm lượng chất chiết Phương pháp khối lượng <i>Determination of extract content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,035 g/100g (g/100mL)	AOAC 920.47
313.	<b>Sản phẩm đậu nành</b> <i>Soy bean products</i>	Xác định hoạt độ urê <i>Determination of urease activity</i>	0,10 mgN/g/min	ISO 5506:2018

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
314.	<b>Sản phẩm đậu nành</b> <i>Soy bean products</i>	Xác định hoạt độ ure Phương pháp pH <i>Determination of urease activity pH method</i>	pH unit: 0.01	AOCS Ba 9-58 (2017)
315.		Xác định chỉ số phân tán protein (PDI) <i>Determination of protein dispersibility index (PDI)</i>	1,20 g/100g	AOCS Ba 10b-09 (2017) AACC 46-24.01
316.		Xác định chỉ số hòa tan nitơ (NSI) <i>Determination of nitrogen solubility index (NSI)</i>	1,20 g/100g	AOCS Ba 11-65 (2017)
317.	<b>Sản phẩm hoá chất dạng lỏng</b> <i>Liquid chemical products</i>	Xác định khối lượng riêng Phương pháp Pycnometer <i>Determination of density Pycnometer Method</i>	Đến / to: 1,5 g/mL	ISO 758:1976
318.	<b>Sản phẩm ngũ cốc dạng bột</b> <i>Milled cereal products</i>	Xác định độ axit béo Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of fat acidity Titrimetric method</i>	0,03 mgNaOH/g 0,04 mg KOH/g	ISO 7305:2019
319.	<b>Sản phẩm ngũ cốc dạng sợi ăn liền</b> <i>Instant noodles</i>	Xác định độ ẩm Phương pháp khối lượng <i>Determination of moisture content Gravimetric method</i>	0,3 g/100g	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006)
320.		Xác định trị số axit trên béo Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of acid value on fat Titrimetric method</i>	0,3 mgKOH/g	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006)
321.	<b>Sản phẩm rau quả đã chế biến nhiệt</b> <i>Heat-processed fruit and vegetable products</i>	Xác định hàm lượng hydroxymethylfufural (HMF) Phương pháp quang phổ <i>Determination of hydroxymethylfurfural (HMF) content Spectrophotometric method</i>	7 mg/kg	ISO 7466:1986 TCVN 9041:2012
322.	<b>Sản phẩm thủy sản</b> <i>Aquatic products</i>	Xác định hàm lượng Nitơ axit amin Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Amino acid nitrogen Titrimetric method</i>	0,60 g/kg 0,60 g/L	TCVN 3708:1990

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)***LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)***VILAS 237****Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
323.	<b>Sản phẩm từ trái cây, rau, củ, nước giải khát</b> <i>Fruit and vegetable products, beverage</i>	Xác định hàm lượng tro không tan trong axit hydroclorít (cát và silica) Phương pháp khối lượng <i>Determination of hydrochloric acid-insoluble Ash (sand and/ or silica)</i> <i>Gravimetric method</i>	0,02 g/100g (g/100mL)	ISO 763:2003
324.	<b>Sản phẩm từ trái cây, rau, củ, nước giải khát</b> <i>Fruit and vegetable products, beverage</i>	Xác định hàm lượng muối (NaCl) Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Salt (as sodium chloride NaCl) content</i> <i>Titrimetric method</i>	0,2 g/100g (g/100mL)	ISO 3634:1979
325.	<b>Sữa bột</b> <i>Dried milk</i>	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng <i>Determination of fat content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,40 g/100g (g/100mL)	AOAC 932.06
326.	<b>Sữa bột và sản phẩm sữa bột</b> <i>Dried milk and dried milk products</i>	Xác định độ ẩm Phương pháp khối lượng <i>Determination of moisture content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,50 g/100g	ISO 5537:2023 (IDF 26:2023) TCVN 7729:2007
327.	<b>Sữa lên men</b> <i>Fermented milk</i>	Xác định chỉ số axit Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of acidity</i> <i>Titrimetric method</i>	0,20 mmolNaOH/100g	ISO/TS 11869:2012 TCVN 6509:2013
328.	<b>Sữa</b> <i>Milk</i>	Xác định chỉ số axit Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of acidity</i> <i>Titrimetric method</i>	0,2 mL NaOH 0,1M/10g	ISO 6091:2010 (IDF 86:2010) TCVN 8079:2013
329.	<b>Sữa chua</b> <i>Yogurt</i>	Xác định hàm lượng chất khô tổng số Phương pháp khối lượng <i>Determination of total solids content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,1 g/100g (g/100mL)	ISO 13580:2005 (IDF 151:2005) TCVN 8176:2009



**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
330.	<b>Sữa, kem và sữa cô đặc</b> <i>Milk, cream and evaporated milk</i>	Xác định hàm lượng chất khô tổng số Phương pháp khối lượng <i>Determination of total solids content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,1 g/100g (g/100mL)	ISO 6731:2010 (IDF 21:2010) TCVN 8082-2013
331.	<b>Sữa đặc có đường</b> <i>Sweetened condensed milk</i>	Xác định hàm lượng chất khô tổng số Phương pháp khối lượng <i>Determination of total solids content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,1 g/100g (g/100mL)	ISO 6734:2010 (IDF 15:2010) TCVN 8081:2013
332.	<b>Sữa và sản phẩm sữa</b> <i>Milk and dairy products</i>	Xác định độ ẩm và các chất dễ bay hơi <i>Determination of moisture and volatile matter</i>	0,1 g/100g (g/100mL)	LFOD-TST-SOP-8228 (2023)
333.	<b>Casein và caseinat</b> <i>Casein and caseinates</i>	Xác định hàm lượng các chất cháy sém và chất ngoại lai <i>Determination of scorched particles or sediment and extraneous matter content</i>	Đánh giá (đĩa A đến D) <i>Graded (Disc A to D)</i>	ISO 5739:2003 (IDF 107:2003)
334.	<b>Sữa</b> <i>Milk</i>	Xác định hàm lượng các chất cháy sém và chất ngoại lai <i>Determination of scorched particles or sediment and extraneous matter content</i>	Đánh giá (đĩa A đến D) <i>Graded (Disc A to D)</i>	IS 13500:1992 (reaffirmed 2003), AOAC 952.21
335.	<b>Sữa khô và sản phẩm sữa khô</b> <i>Dried milk and dried milk products</i>	Xác định hàm lượng các chất cháy sém và chất ngoại lai <i>Determination of scorched particles or sediment and extraneous matter content</i>	Đánh giá (đĩa A đến D) <i>Graded (Disc A to D)</i>	BS 1743-19:1985
336.	<b>Sữa bột</b> <i>Milk powder</i>	Xác định hàm lượng các chất cháy sém và chất ngoại lai <i>Determination of scorched particles or sediment and extraneous matter content</i>	Đánh giá (đĩa A đến D) <i>Graded (Disc A to D)</i>	GEA Niro Method No. A 4 a ADPI method
337.	<b>Sữa và sản phẩm sữa</b> <i>Milk and dairy products</i>	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng <i>Determination of fat content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,30 g/100g (g/100mL)	ISO 23318:2022

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
338.	<b>Sữa và sản phẩm sữa</b> <i>Milk and dairy products</i>	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng <i>Determination of fat content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,44 g/100g (g/100mL)	ISO 8262-1,2,3:2005 (IDF 124-1,2,3:2005)
339.		Xác định hàm lượng clorua (quy về NaCl) Phương pháp chuẩn độ điện thế <i>Determination of chloride (as NaCl)</i> <i>Potentiometric titration method</i>	0,010 gCl/100g 0,016 gNaCl/100g	ISO 21422:2018 (IDF 242:2018)  AOAC 2016.03
340.		Xác định hàm lượng đạm thô (nitơ tổng) Phương pháp Kjeldahl sử dụng xúc tác đồng <i>Determination of crude protein (total nitrogen) content</i> <i>Kjeldahl method using copper catalyst</i>	0,1 g/100g (g/100mL)	ISO 8968-1:2014 (IDF 20-1:2014)
341.		Xác định hàm lượng nitơ protein và phi protein và tính hàm lượng protein thực <i>Determination of protein and non-protein nitrogen content and true protein content calculation</i>	-	ISO 8968-4:2016 (IDF 20-4:2016)
342.		<b>Sữa</b> <i>Milk</i>	Xác định hàm lượng đạm thô (nitơ tổng) Phương pháp Kjeldahl sử dụng xúc tác đồng <i>Determination of crude protein (total nitrogen) content</i> <i>Kjeldahl method using copper catalyst</i>	0,1 g/100g (g/100mL)
343.	<b>Sữa, sữa bột</b> <i>Milk, milk powder</i>	Xác định hàm lượng clorua (quy về NaCl) Phương pháp chuẩn độ điện thế <i>Determination of chloride (as NaCl)</i> <i>Potentiometric titration method</i>	0,010 gCl/100g 0,016 gNaCl/100g	AOAC 2016.03
344.	<b>Phô mai và sản phẩm phô mai chế biến</b> <i>Cheese and processed cheese products</i>	Xác định hàm lượng clorua (quy về NaCl) Phương pháp chuẩn độ điện thế <i>Determination of chloride (as NaCl)</i> <i>Potentiometric titration method</i>	0,010 gCl/100g 0,016 gNaCl/100g	ISO 5943:2006 (IDF 88:2006)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
345.	<b>Sữa</b> <i>Milk</i>	Xác định hàm lượng Photpho Phương pháp quang phổ <i>Determination of Phosphorus content Spectrophotometric method</i>	0,001 g/100g (g/100mL)	ISO 9874:2006 (IDF 42:2006)
346.		Xác định hàm lượng tro Phương pháp khối lượng <i>Determination of ash content Gravimetric method</i>	0,2 g/100g (g/100mL)	AOAC 945.46
347.	<b>Sữa bột</b> <i>Dried milk</i>	Xác định hàm lượng tro Phương pháp khối lượng <i>Determination of ash content Gravimetric method</i>	0,2 g/100g (g/100mL)	AOAC 930.30
348.	<b>Kem</b> <i>Cream</i>	Xác định hàm lượng tro Phương pháp khối lượng <i>Determination of ash content Gravimetric method</i>	0,2 g/100g (g/100mL)	AOAC 920.108
349.	<b>Sữa và sản phẩm sữa</b> <i>Milk and dairy products</i>	Xác định pH <i>Determination of pH value</i>	2 ~ 12	LFOD-TST-SOP- 8339 (2023)
350.	<b>Casein và caseinat</b> <i>Casein and caseinates</i>	Xác định pH <i>Determination of pH</i>	2 ~ 12	ISO 5546:2010 (IDF 115:2010) TCVN 11160:2015
351.	<b>Sữa tươi thanh trùng</b> <i>Pasteurized fresh milk</i>	Xác định tỷ trọng <i>Determination of density</i>	-	TCVN 5860:2007
352.	<b>Sữa tươi tiệt trùng</b> <i>Sterilized fresh milk</i>	Xác định tỷ trọng <i>Determination of density</i>	-	TCVN 7028:2009
353.	<b>Sữa</b> <i>Milk</i>	Xác định tỷ trọng tương đối <i>Determination of specific gravity (relative density)</i>	-	AOAC 925.22
354.	<b>Sữa và sản phẩm sữa</b> <i>Milk and dairy products</i>	Xác định hàm lượng béo Phương pháp khối lượng <i>Determination of fat content Gravimetric method</i>	0,40 g/100g (g/100mL)	LFOD-TST-SOP- 8310 (2022)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
355.	<b>Sữa và sản phẩm sữa</b> <i>Milk and dairy products</i>	Xác định nồng độ lactose trong sữa ít lactose và không có lactose Phương pháp quang phổ <i>Determination of lactose concentration in low-lactose and lactose-free milk</i> <i>Spectrophotometric method</i>	0,02 g/100g (g/100mL)	AOAC 2020.08
356.	<b>Sữa</b> <i>Milk</i>	Xác định phosphatase kiềm <i>Determination of alkaline phosphatase</i>	3,3 ug/mL	ISO 3356:2009 (IDF 63:2009) TCVN 9658:2013
357.		Xác định chất rắn tổng số Phương pháp sấy <i>Determination of total solids</i> <i>Oven drying method</i>	0,6 g/100g (g/100mL)	AOAC 990.19 AOAC 990.20
358.	<b>Sữa tươi thanh trùng</b> <i>Pasteurized fresh milk</i>	Xác định phosphatase kiềm <i>Determination of alkaline phosphatase</i>	3,3 ug/mL	TCVN 5860:2019
359.	<b>Sữa, sữa bột và sản phẩm sữa bột</b> <i>Milk, dried milk and dried milk products</i>	Xác định độ axit, độ axit chuẩn độ <i>Determination of acidity, titratable acidity</i>	0,006 g/100g (g/100mL) (theo axit lactic/lactic acid)	GEA Niro Method No.A19 a (2006)
360.		Xác định mật độ khối rót, mật độ khối để rơi (sau 100 lần gõ), mật độ khối (sau 625 lần gõ) <i>Determination of poured bulk density, loose bulk density (after 100 tappings), bulk density (after 625 tappings)</i>	Đến / to: 2 g/mL	ISO 8967:2005 (IDF 134:2005) TCVN 6842:2007
361.	<b>Sữa</b> <i>Milk</i>	Xác định độ axit, độ axit chuẩn độ - Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of acidity, titratable acidity – Titrimetric method</i>	0,006 g/100g (g/100mL) (theo axit lactic/lactic acid) 0,7 mL NaOH 0,1N/100g (mL NaOH 0,1N/100mL)	AOAC 947.05
362.	<b>Syro glucose</b> <i>Glucose syrups</i>	Xác định hàm lượng chất khô Phương pháp đo chỉ số khúc xạ <i>Determination of dry matter (total solid) content</i> <i>Refractive index method</i>	-	ISO 1743:1982

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
363.	<b>Thịt</b> <i>Meat</i>	Xác định hàm lượng béo tự do (béo thô) <i>Determination of free fat (crude fat) content</i>	0,18 g/100g	AOAC 960.39
364.	<b>Thịt và các sản phẩm từ thịt</b> <i>Meat and meat products</i>	Xác định hàm lượng béo tự do (béo thô) <i>Determination of free fat (crude fat) content</i>	0,18 g/100g (g/100mL)	ISO 1444:1996 AOAC 991.36
365.		Xác định hàm lượng Nitrite Phương pháp quang phổ <i>Determination of Nitrite content Spectrophotometric method</i>	0,2 mg/Kg	ISO 2918:1975
366.		Xác định hàm lượng ẩm Phương pháp khối lượng <i>Determination of moisture content Gravimetric method</i>	Đến/to: 100 g/100g (g/100mL)	ISO 1442:2023
367.		Định tính các phẩm màu hữu cơ tổng hợp tan trong nước Phương pháp sắc ký lớp mỏng <i>Detection of water-soluble synthetic organic colouring matter Thin layer chromatography method</i>	Phụ lục 2 <i>Appendix 2</i>	ISO 13496:2021
368.		Xác định hàm lượng clorua Phương pháp đo điện thế <i>Determination of chloride content Potentiometric Method</i>	0,25 g/100g	ISO 1841-2:1996 TCVN 4836-2:2009
369.		Xác định hàm lượng béo tổng số Phương pháp khối lượng <i>Determination of total fat content Gravimetric method</i>	0,5 g/100g	ISO 1443:1973 TCVN 8136:2009
370.		Xác định hàm lượng đạm thô (nitơ tổng) Phương pháp Kjeldahl sử dụng xúc tác đồng <i>Determination of crude protein (total nitrogen) content Kjeldahl method using copper catalyst</i>	-	ISO 937:1978

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
371.	<b>Thịt và sản phẩm thịt</b> <i>Meat and meat products</i>	Xác định hàm lượng Trimethylamine (TMA) Phương pháp quang phổ <i>Determination of Trimethylamine nitrogen (TMA) content Spectrophotometric method</i>	0,6 mgN/100g	LFOD-TST-SOP-8141 (2023)
372.		Xác định hàm lượng muối (tính theo NaCl) Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Salt (as NaCl) content Titrimetric method</i>	0,35 gNaCl/100g	AOAC 937.09
373.	<b>Thủy sản và sản phẩm thủy sản</b> <i>Fish and fishery products</i>	Xác định độ ẩm Phương pháp khối lượng <i>Determination of moisture Gravimetric method</i>	Đến / to: 100 g/100g (g/100mL)	LFOD-TST-SOP-8107 (2023)
374.		Xác định hàm lượng Trimethylamine (TMA) Phương pháp đo quang phổ <i>Determination of Trimethylamine nitrogen (TMA) content Spectrophotometric method</i>	0,6 mgN/100g	AOAC 971.14
375.	<b>Thủy sản</b> <i>Seafood</i>	Xác định khối lượng tổng, khối lượng tịnh, tỉ lệ băng <i>Determination of gross weight, net weight, glazing content</i>	-	AOAC 963.18 (seafood) Codex Stan 190-1995 (Amend, 2014) (Fish) Codex Stan 092-1981 (Amend, 2014) (Shrimp)
376.	<b>Thịt và sản phẩm thịt</b> <i>Meat and meat products</i>	Xác định hàm lượng tro Phương pháp khối lượng <i>Determination of ash content Gravimetric method</i>	0,10 %	ISO 936:1998 AOAC 920.153
377.		Xác định pH <i>Determination of pH</i>	2 ~ 12	ISO 2917:1999

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
378.	<b>Thủy sản và sản phẩm thủy sản</b> <i>Fish and fishery products</i>	Xác định tổng hàm lượng nitơ bazơ bay hơi Phương pháp chưng cất và chuẩn độ <i>Determination of total volatile basic nitrogen content</i> <i>Distillation and titration method</i>	7,0 mgN/100g	EC No.2074/2005 TCVN 9215:2012
379.	<b>Thức ăn cho chó, mèo</b> <i>Dogs and cats foods</i>	Xác định năng lượng chuyển hóa <i>Determination of metabolizable energy</i>	-	EN 16967:2017
380.		Xác định năng lượng và các chất chiết không chứa nitơ <i>Determination of Energy and Nitrogen free extract</i>	-	AAFCO method - Model Regulation PF9:2011
381.	<b>Thức ăn chăn nuôi và thức ăn thủy sản</b> <i>Animal, aquaculture feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng tro Phương pháp khối lượng <i>Determination of ash content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,4 g/100g (g/100mL)	ISO 5984:2022 AOAC 942.05
382.		Xác định độ nhiễm côn trùng <i>Determination of insects infection (termites, worms, alive insect)</i>	-	TCVN 1540:1986
383.		Xác định khả năng tiêu hóa pepsin Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of pepsin digestibility</i> <i>Titrimetric method</i>	-	AOAC 971.09
384.		Xác định chỉ số peroxide trên béo <i>Determination of peroxide value on fat basis</i>	0,23 meq/kg	LFOD-TST-SOP-8253 (2023)
385.		Xác định hàm lượng gossypol tự do và gossypol tổng số Phương pháp quang phổ <i>Determination of free and total gossypol content</i> <i>Spectrophotometric method</i>	Free gossypol: 66 mg/kg Total gossypol: 167 mg/kg	ISO 6866:1985 TCVN 9125:2011
386.		Xác định hàm lượng chất rắn tổng số, ẩm và các chất dễ bay hơi Phương pháp khối lượng <i>Determination of total solids, moisture and volatile matter content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,20 %	ISO 6496:1999

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
387.	<b>Thức ăn chăn nuôi và thức ăn thủy sản</b> <i>Animal, aquaculture feeding stuffs</i>	Xác định hàm chất khô Phương pháp khối lượng <i>Determination of dry matter content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,20 g/100g (g/100mL)	LFOD-TST-SOP-8106 (2023)
388.		Xác định hàm lượng bazơ nitơ bay hơi Phương pháp chưng cất và chuẩn độ <i>Determination of volatile nitrogenous bases content</i> <i>Distillation and titration method</i>	7 mgN/100g	EC No. 152/2009
389.		Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng <i>Determination of fat content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,20 g/100g (g/100mL)	ISO 6492:1999
390.		Xác định hàm lượng canxi Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of calcium content</i> <i>Titrimetric method</i>	0,15 g/100g (g/100mL)	ISO 6490-1:1985 TCVN 1526-1:2007
391.	<b>Thức ăn chăn nuôi</b> <i>Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng bazơ nitơ bay hơi Phương pháp chưng cất và chuẩn độ <i>Determination of volatile nitrogenous bases content</i> <i>Distillation and titration method</i>	7 mgN/100g	TCVN 10326:2014
392.	<b>Thức ăn cho động vật cảnh</b> <i>Pet food</i>	Xác định hàm lượng chất béo tổng Phương pháp thủy phân bằng axit <i>Determination of the content of total fats</i> <i>Acid hydrolysis method</i>	0,4 g/100g (g/100mL)	AOAC 954.02
393.	<b>Thức ăn chăn nuôi và thức ăn thủy sản</b> <i>Animal and aquaculture feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng chất xơ thô Phương pháp khối lượng <i>Determination of crude fibre content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,40 g/100g (g/100mL)	ISO 6865:2000 LFOD-TST-SOP-8221 (2023)



**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
394.	<b>Thức ăn chăn nuôi và thức ăn thủy sản</b> <i>Animal and aquaculture feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng đạm thô (nitơ tổng) Phương pháp Kjeldahl sử dụng xúc tác Đồng <i>Determination of crude protein (total nitrogen) content Kjeldahl method using copper catalyst</i>	0,1 g/100g (g/100mL)	ISO 5983-2:2009
395.		Xác định hàm lượng đường tổng và đường khử Phương pháp Luff-Schoorl <i>Determination of total and reducing sugar Luff-Schoorl method</i>	0,5 g/100g (g/100mL)	EC No. 152/2009
396.		Xác định hàm lượng florua Phương pháp điện cực chọn lọc <i>Determination of fluoride content Ion selective electrode method</i>	0,4 mg/kg	AOAC 975.08 EN 16279:2012
397.		Xác định hàm lượng sulfuryl fluorua (tính từ florua) Phương pháp điện cực chọn lọc <i>Determination of sulfuryl fluoride content (measured as fluoride) Ion selective electrode method</i>	0,4 mg/kg	LFOD-TST-SOP-8208 (2023)
398.		Xác định hàm lượng Glycosidic hydrocyanic acid (quy về Hydrocyanic acid) <i>Determination of Glycosidic hydrocyanic acid content (as Hydrocyanic acid)</i>	5,0 mg/kg	TCVN 8763:2012
399.		Xác định hàm lượng muối (tính theo NaCl) Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Salt content (as NaCl) Titrimetric method</i>	0,2 g NaCl/100g	ISO 6495-1:2015
400.		Xác định hàm lượng Nito ammoniac Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Ammonia nitrogen content Titrimetric method</i>	7 mgN/100g	TCVN 10494:2014 AOAC 920.03

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
401.	<b>Thức ăn chăn nuôi và thức ăn thủy sản</b> <i>Animal and aquaculture feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng nitơ hòa tan và tỷ lệ nitơ sau khi xử lý bằng pepsin trong axit clohydric loãng <i>Determination of soluble nitrogen content and pepsin digestibility after treatment with pepsin in dilute hydrochloric acid</i>	-	ISO 6655:1997 TCVN 9129:2011
402.		Xác định tỉ lệ đạm hòa tan sau khi xử lý bằng pepsin so với đạm thô <i>Determination of pepsin digestibility after treatment with pepsin</i>	-	LFOD-SOP-TST-8185 (2023)
403.		Xác định hàm lượng Photpho Phương pháp quang phổ <i>Determination of Phosphorus content Spectrophotometric method</i>	0,06 g/100g (g/100mL)	ISO 6491:1998
404.		Xác định hàm lượng tinh bột Phương pháp đo độ phân cực <i>Determination of starch content Polarimetric method</i>	0,6 g/100g (g/100mL)	ISO 6493:2000
405.		Xác định hàm lượng tro không tan trong axit hydroclorít (cát và silica) Phương pháp khối lượng <i>Determination of hydrochloric acid-insoluble Ash (sand and/ or silica) Gravimetric method</i>	0,20 g/100g (g/100mL)	ISO 5985:2002/Cor 1:2005/Amd 1:2015
406.		Xác định hàm lượng Ure Phương pháp quang phổ <i>Determination of Urea content Spectrophotometric method</i>	0,10 g/100g (g/100mL)	ISO 6654:1991 TCVN 6600:2000
407.		Xác định hoạt độ phytaza <i>Determination of phytase activity</i>	0,12U/g	ISO 30024:2009 TCVN 8678:2011 AOAC 2000.12
408.		Xác định hàm lượng xơ bằng chất tẩy axit (ADF) và lignin xử lý bằng chất tẩy axit (ADL) <i>Determination of acid detergent fibre (ADF) and acid detergent lignin (ADL) content</i>	ADF: 1,62 g/100g (g/100mL) ADL: 1,12 g/100g (g/100mL)	ISO 13906:2008

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
409.	<b>Thức ăn hỗn hợp cho gia cầm</b> <i>Compound poultry feed</i>	Xác định giá trị năng lượng trao đổi <i>Determination of metabolizable energy value</i>	-	EC No.152/2009 TCVN 8762:2012
410.	<b>Thức ăn chăn nuôi và thức ăn thủy sản</b> <i>Animal and aquaculture feeding stuffs</i>	Xác định xơ xử lý bằng chất tẩy trung tính và amylaza (aNDF) <i>Determination of amylase-treated neutral detergent fibre content (aNDF)</i>	-	ISO 16472:2006
411.		Xác định hàm lượng sắt Phương pháp UV-Vis <i>Determination of iron content UV-Vis method</i>	3,3 mg/kg	LFOD-TST-SOP-8298 (2022)
412.		Xác định hàm lượng Nitrit Phương pháp quang phổ <i>Determination of Nitrite content Spectrophotometric method</i>	0,34 mgN/kg	LFOD-TST-SOP-8177 (2022)
413.	<b>Thức ăn chăn nuôi và thức ăn thủy sản (bao gồm bã rượu khô) và thức ăn động vật cảnh</b> <i>Animal and aquaculture feeding stuffs (include distillers dried grains with solubles) and pet food</i>	Xác định hàm lượng xơ thô <i>Determination of crude fiber</i>	0,4 g/100g (g/100mL)	AOAC 978.10
414.	<b>Thức ăn chăn nuôi và thức ăn thủy sản (bao gồm bã rượu khô)</b> <i>Animal and aquaculture feeding stuffs (include distillers dried grains with solubles)</i>	Xác định hàm lượng chất khô (độ ẩm) tại 105 °C Phương pháp khối lượng <i>Determination of dry matter (moisture) at 105 °C Gravimetric method</i>	-	NFTA 2.2.2.5/ NFTA 2.1.4 (2006)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
415.	<b>Thức ăn chăn nuôi và thức ăn thủy sản (bao gồm bã rượu khô)</b> <i>Animal and aquaculture feeding stuffs (include distillers dried grains with solubles)</i>	Xác định hàm lượng chất khô (độ ẩm) tại 95 °C - 100 °C Phương pháp khối lượng <i>Determination of dry matter (moisture content) at 95 °C - 100 °C Gravimetric method</i>	-	AOAC 934.01
416.		Xác định hàm lượng chất khô (độ ẩm) tại 135 °C trong 2 giờ Phương pháp khối lượng <i>Determination of dry matter (moisture content) at 135 °C for 2 hours Gravimetric method</i>	-	AOAC 930.15
417.	<b>Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc, sản phẩm sữa, rau, trái cây và thực phẩm, thức ăn chăn nuôi</b> <i>Cereal and cereal products, dairy products, vegetables, fruit and food products, and animal feeding stuffs</i>	Xác định carbohydrate hữu hiệu (carbohydrat không bao gồm xơ) Phương pháp quang phổ <i>Determination of available carbohydrate (carbohydrate not including dietary fiber) Spectrometry method</i>	0,18 g/100g (g/100mL)	AOAC 2020.07
418.	<b>Thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và thức ăn cho động vật cảnh</b> <i>Animal, aquaculture feeding stuffs and pet food</i>	Xác định hàm lượng béo thô Phương pháp khối lượng <i>Determination of crude fat content Gravimetric method</i>	0,2 g/100g (g/100mL)	AOAC 2003.06
419.		Xác định axit béo tự do, chỉ số axit và độ axit trên béo <i>Determination of Free fatty acid (FFA), Acidity and Acid value on fat basis</i>	0,20 mgKOH/g 0,07 g/100g (as lauric acid) 0,09 g/100g (as palmitic acid) 0,12 g/100g (as erucic acid) 0,10 g/100g (as oleic acid)	LFOD-TST-SOP-8367 (2023)
420.	<b>Thức ăn chăn nuôi</b> <i>Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng béo thô Phương pháp khối lượng <i>Determination of crude fat content Gravimetric method</i>	0,2 g/100g (g/100mL)	AOAC 920.39
421.		Xác định hàm lượng tinh bột tổng số <i>Determination of total starch content</i>	0,7 g/100g (g/100mL)	ISO 15914:2004 TCVN 9587:2013

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
422.	<b>Thức ăn thủy sản</b> <i>Aquaculture feed</i>	Xác định kích cỡ (chiều dài, đường kính), tỉ lệ vụn nát, độ bền trong nước <i>Determination of length and diameter, broken ratio, stability in water</i>	-	TCVN 9964:2014 TCVN 10325:2010
423.	<b>Thức ăn cho chó, mèo</b> <i>Dogs and cats foods</i>	Xác định phương trình dự đoán năng lượng chuyển hóa Phương pháp tính toán <i>Determination of predictive equations for metabolizable energy in materials</i> <i>Calculation method</i>	-	EN 16967:2017
424.	<b>Thực phẩm và nước giải khát</b> <i>Food and beverage</i>	Xác định hoạt độ chống oxi hóa Phương pháp quang phổ <i>Determination of antioxidant activity</i> <i>Spectrophotometric method</i>	18 mg/100g 72 µmol TE/100g	AOAC 2012.04
425.	<b>Thực phẩm dạng lỏng</b> <i>Liquids food</i>	Xác định độ nhớt / độ đặc Phương pháp Bostwick <i>Determination of viscosity / consistency</i> <i>Bostwick methods</i>	0-230 mm	ASTM F1080 (2019) USDA method LFOD-TST-SOP-81000 (2022)
426.		Xác định tỷ trọng tương đối, tỷ trọng (tỷ trọng tuyệt đối), khối lượng trong không khí <i>Determination of relative density, density (absolute density), weight in air</i>	Đến/to: 1,5 (Tỷ trọng tương đối/ <i>relative density</i> ) Đến/to: 1,5 g/mL (Tỷ trọng tuyệt đối/ <i>absolute density</i> , khối lượng trong không khí/ <i>weight in air</i> )	LFOD-TST-SOP-8301 (2023)
427.	<b>Thực phẩm và hạt có dầu</b> <i>Food and oilseed</i>	Xác định chỉ số peroxit trên béo Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of peroxide value on fat</i> <i>Titrimetric method</i>	0,5 meq/kg 0,006 g/100g	GB 5009.227-2016

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
428.	<b>Nước giải khát, trái cây rau củ quả dạng đóng lon và các sản phẩm đóng lon, thực phẩm đóng lon</b> <i>Beverage, fruit and vegetable and canned products, canned foods</i>	Xác định khoảng trống trên hộp, độ chân không, khối lượng tổng, khối lượng tịnh, sức chứa <i>Determination of headspace, vacuum, gross weight, net weight, filling capacity</i>		LFOD-TST-SOP-81000 (2022)
429.		Xác định thể tích tổng, thể tích tịnh <i>Determination of gross volume, net volume</i>	-	LFOD-TST-SOP-81000
430.	<b>Thực phẩm</b> <i>Food</i>	Xác định các dạng xơ: 1. Xơ hòa tan phân tử nhỏ LMW SDF 2. Xơ hòa tan phân tử cao HMW SDF 3. Xơ không tan IDF 4. Tổng xơ hòa tan 5. Tổng xơ không tan IDF và xơ hòa tan phân tử cao HMW SDF (HMW DF) 6. Tổng xơ TDF <i>Determination of dietary fibers:</i> 1. <i>Low molecular weight soluble dietary fiber LMW SDF</i> 2. <i>High molecular weight soluble dietary fiber HMW SDF</i> 3. <i>Insoluble dietary fiber IDF</i> 4. <i>Total watersoluble dietary Fiber</i> 5. <i>Sum of Insoluble dietary fiber IDF and High molecular weight soluble dietary fiber HMW SDF (HMW DF) (equivalent to DF)</i> 6. <i>Total dietary fiber TDF</i>	IDF: 0,25 g/100g (g/100mL) HMW SDF: 0,25 g/100g (g/100mL) HMW DF: 0,45 g/100g (g/100mL) LMW SDF: 0,02 g/100g (g/100mL)	AOAC 2022.01
431.		Định danh các phẩm màu tổng hợp tan trong dầu <sup>[1B]</sup> Phương pháp sắc ký lớp mỏng <i>Identification of oil soluble synthetic color matter <sup>[1B]</sup></i> <i>Thin layer chromatography method</i>	Phụ lục 1 <i>Appendix 1</i>	LFOD-TST-SOP-8311 (2023)
432.		Phản ứng Kreis <i>Kreis reaction</i>	LOD: 1,0 mg/Kg (quy về/as Malonaldehyde)	LFOD-TST-SOP-8258 (2023)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
433.	<b>Gia vị</b> <i>Spices</i>	Định danh các phẩm màu tổng hợp tan trong dầu <sup>[1B]</sup> Phương pháp sắc ký lớp mỏng <i>Identification of oil soluble synthetic color matter <sup>[1B]</sup></i> <i>Thin layer chromatography method</i>	Phụ lục 1 <i>Appendix 1</i>	Food chemicals codex – Appendix XIII
434.	<b>Thịt và sản phẩm thịt, thủy sản và sản phẩm thủy sản</b> <i>Meat and meat products, fish and fishery products</i>	Thử định tính hydro sulfua (H <sub>2</sub> S) và amoniac (NH <sub>3</sub> ) <i>Qualitative test for hydrogen sulfide (H<sub>2</sub>S) and Ammonia (NH<sub>3</sub>)</i>	POD: 1,0 mg/kg (H <sub>2</sub> S)	TCVN 3699:1990
435.	<b>Thực phẩm</b> <i>Food</i>	Thử định tính hydro sulfua (H <sub>2</sub> S) và amoniac (NH <sub>3</sub> ) <i>Qualitative test for hydrogen sulfide (H<sub>2</sub>S) and Ammonia (NH<sub>3</sub>)</i>	POD: 1,0 mg/kg (H <sub>2</sub> S)	LFOD-TST-SOP-8282 (2022)
436.		Xác định giá trị axit Thiobarbituric <i>Determination of Thiobarbituric acid value</i>	0,006 TBA	LFOD-TST-SOP-8333 (2023)
437.		Xác định hàm lượng formaldehyde (formon) <i>Determination of formaldehyde (formon) content</i>	2,0 mg/kg	AOAC 931.08 & AOAC 964.21
438.		Xác định hàm lượng Nitrit <i>Determination of Nitrite content</i>	0,2 mgN/Kg	NMKL No.194 (2013)
439.		Xác định hàm lượng Photpho <i>Determination of Phosphorus content</i>	0,003 gP/100g (gP/100mL)	AOAC 995.11
440.		Xác định hàm lượng sắt Phương pháp UV-Vis <i>Determination of iron content UV-Vis method</i>	3,3 mg/kg (mg/L)	LFOD-TST-SOP-8298 (2022)
441.		<b>Sữa</b> <i>Milk</i>	Xác định hàm lượng Carbohydrate tổng <i>Determination of total carbohydrate content</i>	-
442.	<b>Trái cây, rau, củ và các sản phẩm từ trái cây, rau, củ</b> <i>Fruit and vegetable and their products</i>	Xác định hàm lượng sắt Phương pháp UV-Vis <i>Determination of iron content UV-Vis method</i>	3,3 mg/kg (mg/L)	ISO 5516:1978 & ISO 5517:1978 TCVN 8119:2009 & TCVN 8118:2009

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
443.	<b>Thực phẩm</b> <i>Food</i>	Xác định hàm lượng Sunphit <i>Determination of Sulfite content</i>	3,0 mg/kg (mg/L)	AOAC 990.28 EN 1988-1:1998
444.		Xác định pH <i>Determination of pH</i>	2 ~ 12	ISO 11289:1993 TCVN 10035:2013 AOAC 981.12
445.		Xác định hàm lượng Nitơ axit amin <i>Determination of Amino acid nitrogen</i>	0,60 g/Kg (g/L)	LFOD-TST-SOP-8345 (2022)
446.		Định tính và bán định lượng borat (quy về axit boric) <i>Detection and semi-quantitation of Borate (as Boric acid)</i>	POD: 100 mg/kg	LFOD-TST-SOP-8148 (2022)
447.		Xác định xơ không tan IDF, xơ hòa tan phân tử cao HMW SDF và tổng của chúng <i>Determination of Insoluble dietary fiber IDF, High molecular weight soluble dietary fiber HMW SDF, sum of Insoluble dietary fiber IDF and High molecular weight soluble dietary fiber HMW SDF</i>	0,4 g/100g (g/100mL)	AOAC 991.43
448.		Xác định các dạng xơ: 1. Xơ hòa tan phân tử cao HMW SDF 2. Xơ không tan IDF 3. Tổng xơ không tan IDF và xơ hòa tan phân tử cao HMW SDF (tương đương xơ thực hiện theo AOAC 991.43/AOAC 985.29) 4. Xơ hòa tan phân tử nhỏ LMW SDF 5. Tổng xơ hòa tan 6. Tổng xơ TDF <i>Determination of dietary fibers:</i> 1. <i>High molecular weight soluble dietary fiber HMW SDF</i> 2. <i>Insoluble dietary fiber IDF</i> 3. <i>Sum of Insoluble dietary fiber IDF and High molecular weight soluble dietary fiber HMW SDF (equivalent to DFAOAC 991.43/AOAC 985.29)</i> 4. <i>Low molecular weight soluble dietary fiber LMW SDF</i> 5. <i>Total water soluble dietary Fiber</i> 6. <i>Total dietary fiber TDF</i>	IDF: 0,25 g/100g (g/100mL) HMW SDF: 0,25 g/100g (g/100mL) HMW DF: 0,45 g/100g (g/100mL) LMW SDF: 0,02 g/100g (g/100mL)	AOAC 2017.16



**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
449.	<b>Thịt và sản phẩm thịt, thủy sản và sản phẩm thủy sản</b> <i>Meat and meat products, fish and fishery products</i>	Định tính và bán định lượng borat (quy về axit boric) <i>Detection and semi-quantitation of Borate (as Boric acid)</i>	POD: 100 mg/kg	AOAC 970.33 TCVN 8895:2012
450.	<b>Thực phẩm</b> <i>Food</i>	Xác định hàm lượng tro <i>Determination of ash content</i>	0,06 g/100g (g/100mL)	NMKL No. 173 (2nd Ed., 2005)
451.		Xác định hàm lượng đường tổng và đường khử Phương pháp Luff-Schoorl <i>Determination of total and reducing sugar Luff-Schoorl Method</i>	0,5 g/100g (g/100mL)	LFOD-TST-SOP-8126 (2023)
452.		Xác định hàm lượng nitơ amoniac <i>Determination of ammonia nitrogen content</i>	Mẫu dạng rắn/solid samples: (3,0 ~ 4,0) mgN/100g mẫu dạng lỏng/liquid samples: 6,0 mgN/100mL	LFOD-TST-SOP-8194 (2023)
453.		Xác định hàm lượng Titan dioxit (TiO <sub>2</sub> ) Phương pháp quang phổ <i>Determination of Titan dioxide (TiO<sub>2</sub>) content Spectrophotometry method</i>	6,6 mg/kg (mg/L)	LFOD-TST-SOP-8129 (2023)
454.		Định tính các phẩm màu hữu cơ tổng hợp tan trong nước Phương pháp sắc ký lớp mỏng <i>Detection of water-soluble synthetic organic colouring matter Thin layer chromatography method</i>	Phụ lục 1 <i>Appendix 1</i>	TCVN 5517:1991 LFOD-TST-SOP-8311 (2023)
455.		<b>Thịt và sản phẩm thịt</b> <i>Meat and meat products</i>	Định tính các phẩm màu hữu cơ tổng hợp tan trong nước Phương pháp sắc ký lớp mỏng <i>Detection of water-Soluble Synthetic organic Colouring matter Thin layer chromatography method</i>	Phụ lục 1 <i>Appendix 1</i>

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
456.	<b>Gia vị</b> <i>Spices</i>	Định tính các phẩm màu hữu cơ tổng hợp tan trong nước Phương pháp sắc ký lớp mỏng <i>Detection of water-Soluble Synthetic organic Colouring matter Thin layer chromatography method</i>	Phụ lục 1 <i>Appendix 1</i>	Food chemicals codex, Appendix XIII – Added colors in spices
457.	<b>Thực phẩm</b> <i>Food</i>	Xác định trị số axit <i>Determination of acid value</i>	0,03 mgKOH/g	GB 5009.229-2016
458.		Xác định độ axit, axit béo tự do trên béo <i>Determination of acidity, free fatty acid (FFA) on fat basis</i>	0,03 mgKOH/g 0,01 g/100g (as lauric acid, as palmitic acid, as oleic acid) 0,02 g/100g (as erucic acid)	LFOD-TST-SOP-81098 (2023)
459.		Xác định hàm lượng tinh bột tổng số <i>Determination of total starch content</i>	2,0 g/100g (g/100mL)	LFOD-TST-SOP-8368 (2023)
460.		Xác định hàm lượng tinh bột tiêu hóa nhanh (RDS), tinh bột tiêu hóa chậm (SDS), tinh bột tiêu hóa tổng (TDS) và tinh bột bền (tinh bột kháng tiêu) <i>Determination of rapidly digestible starch (RDS), slowly digestible starch, total digestible starch and resistant starch</i>	1,0 g/100g (g/100mL)	LFOD-TST-SOP-81083 (2022)
461.	<b>Thực phẩm, nông sản và các sản phẩm từ nông sản</b>	Xác định hoạt độ nước <i>Determination of water activity</i>	Đến/to: 1,0	ISO 18787:2017
462.	<b>Thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản</b> <i>Food, agricultural products Animal and aquaculture feeding stuffs</i>	Xác định hoạt độ chất ức chế trypsin <i>Determination of assaying trypsin inhibitor activity</i>	0,3 TIU/mg	AOCS Ba 12a-2020 (2020)
463.	<b>Hạt có dầu và các sản phẩm</b> <i>Oilseed and its products</i>	Xác định chỉ số peroxide trên béo <i>Determination of peroxide value on fat basis</i>	0,23 meq/kg	GB 19300-2014 & ISO 3960:2017

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
464.	<b>Thực phẩm, nông sản và các sản phẩm từ nông sản, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, phụ gia thực phẩm</b> <i>Food, agricultural products, health supplement and food additive</i>	Xác định hàm lượng chất béo tổng số (thủy phân với axit) và béo thô (chiết trực tiếp với ete) <i>Determination of total fat content (acid hydrolysis method) and crude fat content (Ether extract method)</i>	Béo tổng số/ <i>total fat content:</i> 0,5 g/100g (g/100mL) Béo thô/ <i>Crude fat content:</i> 0,3 g/100g (g/100mL)	LFOD-TST-SOP-8249 (2022)
465.		Xác định hàm lượng tro <i>Determination of ash content</i>	0,06 g/100g (g/100mL)	LFOD-TST-SOP-8159 (2023)
466.	<b>Thực phẩm, nông sản và các sản phẩm từ nông sản, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, phụ gia thực phẩm</b> <b>Thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản</b> <i>Food, agricultural products</i> <i>Animal and aquaculture feeding stuffs, health supplement, food additive</i>	Xác định hàm lượng đạm thô <i>Determination of crude protein</i>	0,1 g/100g (g/100mL)	LFOD-TST-SOP-8223 (2022)
467.	<b>Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi</b> <i>Food, animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng nitơ và đạm thô Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of nitrogen and crude protein Kjeldahl method</i>	0,015 g/100g (g/100mL)	TCVN 10034:2013 ISO 1871:2009
468.	<b>Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe</b> <i>Food, health supplement</i>	Xác định độ ẩm và các chất bay hơi Phương pháp sấy chân không <i>Determination of moisture and volatile matters Vacuum oven method</i>	0,6 g/100g (g/100mL)	LFOD-TST-SOP-8203 (2023)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
469.	<b>Thực phẩm, phụ gia thực phẩm, các sản phẩm từ nông sản, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản dạng lỏng, sệt</b> <i>Food, food additive, agricultural products, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs liquid and paste</i>	Xác định độ nhớt <i>Determination of viscosity</i>	Đến/to: 600000 cP (mPa.s)	LFOD-TST-SOP-81011 (2023)
470.	<b>Thủy sản và sản phẩm thủy sản</b> <i>Fish and fishery products</i>	Xác định hàm lượng axit <i>Determination of acid content</i>	0,015 g/100mL 0,10 g/100g	TCVN 3702:2009
471.		Xác định hàm lượng nitơ amin-amoniac <i>Determination of amin-ammonia nitrogen content</i>	0,37 g/L	TCVN 3707:1990
472.	<b>Nước mắm</b> <i>Fish sauce</i>	Xác định hàm lượng nitơ amin <i>Determination of amino acid nitrogen content</i>	-	TCVN 5107:2018
473.	<b>Thủy sản và sản phẩm thủy sản</b> <i>Fish and fishery products</i>	Xác định hàm lượng nitơ amoniac <i>Determination of ammonia nitrogen content</i>	Mẫu dạng rắn/solid samples: (3,0 ~ 4,0) mgN/100g mẫu dạng lỏng/ liquid samples: 6,0 mgN/100mL	TCVN 3706:1990
474.		Xác định hàm lượng chất béo <i>Determination of fat content</i>	0,5 g/100g	TCVN 3703: 2009
475.	<b>Tiêu và sản phẩm tiêu</b> <i>Pepper and its products</i>	Xác định hàm lượng Piperine <i>Determination of Piperine content</i>	0,3 g/100g (g/100mL)	M0300 (McCormick-USA,2010) ISO 5564:1982 ASTA Method 12.1 (2022)
476.	<b>Tiêu</b> <i>Pepper</i>	Xác định tổng hàm lượng tạp chất, và tạp chất ngoại lai <i>Determination of total impurities, extraneous matter and foreign matter content</i>	0,006 g/100g	TCVN 4891:2013 ISO 927:2009/ Cor 1:2012
477.		Xác định tỉ lệ hạt vỡ, nhỏ, lẫn, tỉ lệ hạt non, lép <i>Determination of ratio of broken berry, small berry, mixed berry and</i>	0,05 g/100g	TCVN 4045:1993

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
478.	<b>Tinh bột và sản phẩm tinh bột</b> <i>Starches and derived products</i>	Xác định tro sunphat <i>Determination of sulfated ash</i>	0,25 g/100g	ISO 5809:1982
479.	<b>Tinh bột</b> <i>Starch</i>	Xác định hàm lượng tinh bột Phương pháp đo độ phân cực <i>Determination of starch content Polarimetric method</i>	0,40 g/100g	ISO 10520:1997
480.		Định tính: độ tan <i>Identification: solubility</i>	-	FAO JECFA Monograph 22 (2018)
481.		Định tính: khử đồng <i>Identification: copper reduction</i>	-	FAO JECFA Monograph 22 (2018) Food chemicals codex, 13 <sup>th</sup> Ed, 2022
482.		Định tính: nhuộm màu iod <i>Identification: iodine stain</i>	-	FAO JECFA Monograph 22 (2018) Food chemicals codex, 13 <sup>th</sup> Ed, 2022
483.		Xác định độ dẫn <i>Determination of conductivity</i>	0,06 mS/cm	ISI 39-1e (1999)
484.		Xác định hàm lượng acetyl (tinh bột acetyl hóa) và mức độ thay thế acetyl <i>Determination of acetyl content (acetylated starch) and degree of substitution (DS) of acetyl</i>	Acetyl content: 0,18 g/100g DS: 0,006	ISI 14-2e (1999) Food chemicals codex, 13 <sup>th</sup> Ed, 2022
485.		Xác định nhóm Carboxyl <i>Determination of Carboxyl group</i>	0,036 g/100g	ISO 11214:1996 TCVN 9930:2013
486.		Xác định mức độ thay thế của natri octenyl succinat <i>Determination of Degree of substitution of sodium octenyl succinate</i>	0,003	FAO JECFA Monographs 11 (2011)
487.		Xác định nhóm carboxyl và mức độ thay thế của carboxyl <i>Determination of Carboxyl group and degree of substitution of carboxyl</i>	Carboxyl group: 0,036 g/100g DS: 0,001	ISI 10-2e (1998)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
488.	<b>Tinh bột</b> <i>Starch</i>	Xác định pH và hệ số axit <i>Determination of pH and Acid Factor</i>	1,0 mL HCl 0,1N/40g	ISI 11-1e (1997)
489.		Xác định độ nhớt <i>Determination of viscosity</i>	Đến/ to: 600000 cP (mPa.s)	ISI 17-1e
490.		Xác định độ nhớt, nhiệt độ hồ hóa và thời gian hồ hóa bằng Brabender <i>Determination of viscosity, gelatinization temperature and gelatinization time by Brabender</i>		ICC method No.169 (2000) ISI 19-6e (2000) LFOD-TST-SOP- 81016 (2022)
491.		Xác định bột giấy ( xơ thô ) <i>Determination of pulp content (crude fiber)</i>	0,15 g/100g	ISI 09-2e AOAC 920.86 AACC Method 32- 10.01 ICC method No.113 LFOD-TST-SOP- 8381 (2022)
492.	<b>Tinh dầu</b> <i>Essential oils</i>	Xác định trị số axit <i>Determination of acid value</i>	0,07 mgKOH/g	ISO 1242:1999 TCVN 8450:2010
493.	<b>Tinh dầu, hương</b> <i>Essential oils, flavor</i>	Xác định chỉ số khúc xạ <i>Determination of refractive index</i>	-	ISO 280:1998 TCVN 8445:2010
494.		Xác định độ quay cực và góc quay riêng <i>Determination of optical rotation and specific rotation</i>	-	ISO 592:1998 TCVN 8446:2010
495.		Xác định tỷ trọng tương đối <i>Determination of relative density</i>	-	ISO 279:1998 TCVN 8444:2010
496.	<b>Tôm</b> <i>Shrimp</i>	Xác định độ ẩm <i>Determination of moisture</i>	-	Chuẩn bị mẫu/ <i>Sample preparation: Codex Stan 092-1981 (Amend, 2014)</i> Đo mẫu / <i>Sample measurement: AOAC 950.46</i>
497.	<b>Trà hòa tan</b> <i>Instant tea</i>	Xác định hàm lượng tro <i>Determination of ash content</i>	0,10 g/100g	ISO 7514:1990

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
498.	<b>Trà hòa tan, hạt cacao, khô dầu, malt</b> <i>Instant tea, cocoa beans, oilseed residues, malt</i>	Xác định hàm lượng ẩm và các chất dễ bay hơi <i>Determination of moisture and volatile matters</i>	-	ISO 7513:1990/Amd 1:2012 ISO 771:2021 AOAC 935.29
499.	<b>Trà và các sản phẩm từ trà</b> <i>Tea and tea products</i>	Xác định độ kiềm của tro tan trong nước <i>Determination of alkalinity of water-soluble ash</i>	0,6 meq/100g	ISO 1578:1975
500.		Xác định độ kiềm của tro tổng số <i>Determination of alkalinity of total ash</i>	0,6 meq/100g	LFOD-TST-SOP-8241 (2023)
501.		Xác định hàm lượng ẩm và các chất bay hơi (hao hụt khối lượng tại 103 <sup>0</sup> C) và tổng chất rắn <i>Determination of moisture and volatile matters (loss in mass at 103<sup>0</sup>C) and total solid</i>	0,20 g/100g (g/100ml)	ISO 1573:1980
502.		Xác định hàm lượng chất rắn hòa tan (chất chiết trong nước) <i>Determination of soluble solid (water extract) content</i>	-	AOAC 920.104
503.		Xác định hàm lượng chất xơ thô <i>Determination of crude fibre content</i>	-	ISO 15598:1999
504.		Xác định hàm lượng Polyphenol tổng (quy về Gallic acid) và Tannin <i>Determination of total polyphenol content (as gallic acid) and tannin</i>	0,03 g/100g (g/100mL)	ISO 14502-1:2005/Cor 1:2006
505.		Xác định hàm lượng tro không tan trong axit hydroclorít (cát và silica) <i>Determination of hydrochloric acid-insoluble ash (sand and/ or silica)</i>	0,20 g/100g (g/100mL)	ISO 1577:1987
506.		Xác định hàm lượng tro tan và tro không tan trong nước <i>Determination of water-soluble and water-insoluble ash</i>	Tro tan trong nước/ <i>water-soluble ash:</i> 0,12 g/100g (g/100mL) Tro không tan trong nước/ <i>Water-insoluble ash:</i> 0,13 g/100g (g/100mL)	ISO 1576:1988

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
507.	<b>Trà và các sản phẩm từ trà</b> <i>Tea and tea products</i>	Xác định hàm lượng tro <i>Determination of ash content</i>	0,10 g/100g (g/100mL)	ISO 1575:1987
508.		Xác định hàm lượng vụn và bụi <i>Determination of broken and dust content</i>	-	TCVN 5616:1991
509.		Xác định hàm lượng tạp chất sắt từ tính <i>Determination of ferromagnetic impurities</i>	0,003 g/100g (g/100mL)	TCVN 5614:1991 TCVN 1456:1983
510.	<b>Trà</b> <i>Tea</i>	Xác định hàm lượng chất chiết trong nước <i>Determination of water extract</i>	-	ISO 9768:1994/ Cor 1:1998 TCVN 5610:2007
511.	<b>Trái cây rau củ quả dạng xay nhuyễn và các sản phẩm xay nhuyễn</b> <i>Fruit and vegetable and pureed products</i>	Xác định độ nhớt/độ đặc <i>Determination of viscosity/consistency</i>		Complete Course in Canning and Related Processes (Vol. 2, 14th Ed., 2015)
512.	<b>Trái cây, rau, củ và các sản phẩm từ trái cây, rau, củ, nước giải khát</b> <i>Fruit and vegetable and their products, beverage</i>	Xác định độ Brix (tổng chất rắn hòa tan) <i>Determination of Brix (total soluble solid)</i>	0,3 °Brix 0,3 g/100g (g/100mL)	ISO 2173:2003 EN 12143:1996 IFU method No. 8 (2017)
513.		Xác định hàm lượng Nitrite <i>Determination of Nitrite content</i>	0,2 mgN/kg (mg/L)	ISO 6635:1984 TCVN 7767:2007
514.	<b>Trái cây, rau, củ và các sản phẩm từ trái cây, rau, củ, nước giải khát</b> <i>Fruit and vegetable and their products, beverage</i>	Xác định chỉ số axit <i>Determination of Acidity</i>	0,7 mmolH <sup>+</sup> /100g (mmolH <sup>+</sup> /100mL) 0,05 g/100g (mL) (as malic acid, citric acid monohydrate, tartaric acid) 0,03 g/100g (mL) (as oxalic acid, sulfuric acid) 0,04 g/100g (mL) (as acetic acid, citric acid) 0,06 g/100g (mL) (as lactic acid)	ISO 750:1998 EN 12147:1996 IFU Method No. 3 (2017) AOAC 942.15
515.		Xác định độ ẩm và tổng chất khô <i>Determination of moisture and total dry matter</i>	0,6 g/100g (g/100mL)	ISO 1026:1982 EN 12145:1996 IFU Method No.61 (2005) AOAC 920.151



**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
516.	<b>Trái cây, rau, củ và các sản phẩm từ trái cây, rau, củ</b> <i>Fruit, vegetable and their products</i>	Xác định chỉ số formol <i>Determination of formol number</i>	0,19 mmolNaOH/100 mL 2,62 mgN/100 mL	EN 1133:1994 TCVN 10690:2015 IFU Method No. 30 (2005) AOAC 965.31
517.		Xác định hàm lượng hydroxymethylfufural <i>Determination of hydroxymethylfurfural (HMF) content</i>	7 mg/kg (mg/L)	ISO 7466:1986 TCVN 9041:2012 IFU method No.12 (2005)
518.		Xác định hàm lượng nitơ và đạm thô Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of crude protein and nitrogen content Kjeldahl method</i>	0,08 g/100g (g/100mL)	BS EN 12135:1998 (EN 12135:1997) IFU Method No.28 (2005)
519.		Xác định độ kiềm của tro tổng số và tro tan trong nước <i>Determination of alkalinity of total ash and water-soluble ash</i>	Độ kiềm tro tổng số/ Alkalinity of total ash: 0,9 meq/100g Độ kiềm tro tan trong nước/ Alkalinity of water soluble ash: 0,5 meq/100g	TCVN 8120:2009 ISO 5520:1981 IFU method No.10 (2005)
520.		Xác định pectin <i>Determination of Pectin</i>	Pectin tổng số/ <i>Total pectin</i> : 86,2 mg/kg (mg/L) Pectin hòa tan trong nước/ <i>Water-soluble pectin</i> : 39,1 mg/kg (mg/L) Pectin hòa tan trong oxalate/ <i>Oxalate-soluble pectin</i> : 16,4 mg/kg (mg/L) Pectin hòa tan trong kiềm/ <i>Alkaline-soluble pectin</i> : 17,9 mg/kg (mg/L)	IFU Method No. 26 (2005)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
521.	<b>Trái cây, rau, củ và các sản phẩm từ trái cây, rau, củ</b> <i>Fruit, vegetable and their products</i>	Xác định hàm lượng anthocyanin <i>Determination of anthocyanin content</i>	6,7 mg/kg (mg/L)	AOAC 2005.02
522.		Xác định hàm lượng thịt quả Phương pháp ly tâm <i>Determination of centrifugable pulp content</i> <i>Centrifugal method</i>	-	TCVN 10384:2014 EN 12134:1997 IFU Method No.60 (2005)
523.	<b>Trứng</b> <i>Eggs</i>	Xác định tổng chất rắn, độ ẩm và các chất bay hơi <i>Determination of total solids, moisture and volatile matter content</i>	0,3 g/100g (g/100mL)	AOAC 925.30
524.	<b>Vani, vanilin</b> <i>Vanilla, vanillin</i>	Xác định hàm lượng vanilin Phương pháp đo phổ <i>Determination of vanillin content</i> <i>Spectrometric method</i>	0,1 g/100g (g/100mL)	ISO 5565-2:1999 TCVN 11453-2:2016
525.	<b>Xi-rô hàm lượng fructose cao</b> <i>High fructose syrup</i>	Xác định pH <i>Determination of pH</i>	2~12	ISO 24683:2022
526.	<b>Xi-rô hàm lượng fructose cao</b> <i>High fructose syrup</i>	Xác định độ dẫn điện <i>Determination of electrical conductivity</i>	1,6 µS/cm	ISO 24683:2022
527.		Xác định hàm lượng clorua <i>Determination of chloride content</i>	86 mgCl/kg	ISO 24683:2022
528.	<b>Xi-rô</b> <i>Syrup</i>	Xác định độ dẫn <i>Determination of electrical conductivity</i>	1,6 µm/cm	AOAC 957.16
529.	<b>Yến mạch, lúa mạch</b> <i>Oat, barley</i>	Xác định hàm lượng Beta-Glucan <i>Determination of β-glucan</i>	0,30 g/100g	AOAC 995.16 AOAC 992.28
530.	<b>Nước dùng cho phòng thí nghiệm</b> <i>Water for analytical laboratory used</i>	Xác định chất oxy hóa <i>Determination of oxidizable matter</i>	-	ISO 3696:1987
531.		Xác định độ hấp thụ tại 254 nm <i>Determination of absorbance at 254 nm</i>	Loại 1/level 1: 0,001 Loại 2/level 2: 0,01	TCVN 4851:1989 (ISO 3696:1987)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
532.	<b>Nước mặt, nước ngầm, nước thải</b> <i>Surface water, ground water, wastewater</i>	Xác định nhu cầu oxi sinh hóa Phương pháp pha loãng và cấy có bổ sung allylthiourea <i>Determination of biochemical oxygen demand Dilution and seeding method with allylthiourea addition</i>	3 mg/L	SMEWW 5210B:2023 ISO 5815-1:2019
533.		Xác định nhu cầu oxi sinh hóa Phương pháp dùng cho mẫu không pha loãng <i>Determination of biochemical oxygen demand Method for undiluted samples</i>	3 mg/L	ISO 5815-2:2003
534.		Xác định nhu cầu oxi hóa học <i>Determination of the chemical oxygen demand</i>	40 mg/L	SMEWW 5220B:2023 ISO 6060:1989 TCVN 6491:1999
535.	<b>Nước sạch, nước khoáng thiên nhiên đóng chai, nước uống đóng chai, nước mặt, nước thải</b> <i>Dosmetic water, bottled/packaged natural mineral waters and drinking waters, surface water wastewater</i>	Xác định độ đục Phương pháp bán định lượng để đánh giá độ trong suốt <i>Determination of turbidity Semi-quantitative methods for the assessment of transparency</i>		ISO 7027-2:2019
536.	<b>Nước sạch, nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai</b> <i>Dosmetic water, bottled/packaged natural mineral waters and drinking waters</i>	Xác định độ trong Dienert <i>Determination of Dienert transparency</i>		TCVN 5501:1991
537.	<b>Nước sạch, nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai, nước ngầm, nước mặt</b> <i>Dosmetic water, bottled/packaged natural mineral waters and drinking waters, underground water, surface water</i>	Xác định hàm lượng Nitrat <i>Determination of Nitrate content</i>	0,03 mgN/L	ISO 7890-3:1988

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
538.	<b>Nước sạch, nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai, nước ngầm, nước thải</b> <i>Dosmetic water, bottled/packaged natural mineral waters and drinking waters, underground water, wastewater</i>	Xác định độ màu theo thang đo Pt/Co Phương pháp C <i>Determination of Colour (Pt/Co scale) Method C</i>	2,5 mg/L Pt/Co	ISO 7887:2011
539.		Xác định độ axit <i>Determination of Acidity</i>	2,0 mg CaCO <sub>3</sub> /L	AOAC 973.42
540.		Xác định hàm lượng Amoni Phương pháp chưng cất và chuẩn độ <i>Determination of Ammonia content Distillation and titration method</i>	0,27 mgN/L	ISO 5664:1984
541.		Xác định hàm lượng Nitơ Kjeldahl <i>Determination of Kjeldahl nitrogen content</i>	0,9 mg/L	ISO 5663:1984
542.		Xác định độ dẫn <i>Determination of conductivity</i>	0,2 µS/cm	ISO 7888:1985 ISO 3696:1987
543.		Xác định hàm lượng Nitrit <i>Determination of Nitrite content</i>	0,01 mgN/L	ISO 6777:1984
544.		Xác định hàm lượng sắt tổng, tổng sắt hòa tan, sắt (II) hòa tan, sắt (III) hòa tan <i>Determination of total iron, total dissolved iron, dissolved iron (II) and iron (III) content</i>	0,3 mg/L	ISO 6332:1988 TCVN 6177:1996
545.		Xác định hàm lượng Sunfua <i>Determination of Sulfide (S<sup>2-</sup>) content</i>	Nước thải/ wastewater: 0,35 mg/L Các loại nước khác/ others: 0,15 mg/L	ISO 10530:1992 TCVN 6637:2000
546.		Xác định tổng chất rắn tại 110°C <i>Determination of total solids (TS) at 110°C</i>	2,0 mg/L	ISO 3696:1987
547.		Xác định tổng dầu mỡ <i>Determination of oil &amp; grease</i>	10 mg/L	US EPA 1664:2010

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
548.	<b>Nước sạch, nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai, nước ngầm</b> <i>Dosmetic water, bottled/packaged natural mineral waters and drinking waters, underground water</i>	Xác định chỉ số Permanganat <i>Determination of Permanganate index</i>	0,6 mg/L	ISO 8467:1993 (TCVN 6186:1996)
549.		Xác định độ cứng <i>Determination of hardness</i>	2,0 mg CaCO <sub>3</sub> /L	ISO 6059:1984
550.		Xác định hàm lượng clo tổng Phương pháp chuẩn độ iod <i>Determination of total chlorine content</i> <i>Iodometric titration method</i>	0,3 mg/L	ISO 7393-3:1990
551.		Xác định hàm lượng clo tự do, clo kết hợp (monochloramine, dichloramine, và nitrogen trichloride) và clo tổng Phương pháp so màu <i>Determination of free chlorine, combined chlorine (monochloramine, dichloramine, and nitrogen trichloride) and total chlorine</i> <i>Colorimetric method</i>	0,1 mg/L	ISO 7393-2:2017
552.		Xác định độ kiềm (OH <sup>-</sup> , HCO <sub>3</sub> <sup>-</sup> , CO <sub>3</sub> <sup>2-</sup> ) <i>Determination of Alkalinity (OH<sup>-</sup>, HCO<sub>3</sub><sup>-</sup>, CO<sub>3</sub><sup>2-</sup>)</i>	4,0 mg CaCO <sub>3</sub> /L	SMEWW 2320B:2023 ISO 9963-1:1994 AOAC 973.43

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
553.	<b>Nước sạch, nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai, nước ngầm, nước mặt, nước thải</b> <i>Dosmetic water, bottled/packaged natural mineral waters and drinking waters, underground water, surface water, wastewater</i>	Xác định hàm lượng Florua Phương pháp chuẩn độ điện thế <i>Determination of Fluoride content Potentiometric method</i>	0,02 mg/L	SMEWW 4500-F C:2023 ISO 10359-1:1992
554.	<b>Nước sạch, nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai, nước ngầm, nước thải</b> <i>Dosmetic water, bottled/packaged natural mineral waters and drinking waters, underground water, wastewater</i>	Xác định độ cứng <i>Determination of Hardness</i>	2,0 mg CaCO <sub>3</sub> /L	AOAC 973.52 ASTM D1126-17 SMEWW 2340C:2023
555.		Xác định độ đục <i>Determination of turbidity</i>	0,12 FNU 0,12 NTU	ISO 7027-1:2016 SMEWW 2130B:2023
556.		Xác định hàm lượng Amoni Phương pháp so màu <i>Determination of Ammonia content Spectrometric method</i>	0,2 mgNH <sub>3</sub> /L	SMEWW 4500-NH <sub>3</sub> F:2023
557.		Xác định hàm lượng Clorua <i>Determination of Chloride content</i>	3 mg/L	ASTM D512-12 (Method B) SMEWW 4500-C1 B:2023
558.		Xác định hàm lượng clorua Phương pháp chuẩn độ điện thế <i>Determination of chloride Potentiometric method</i>	1,0 mg/L	SMEWW 4500 C1- D:2023)
559.		Xác định hàm lượng formaldehyde (Formon) Phương pháp quang phổ <i>Determination of the formaldehyde content Spectrophotometry method</i>	0,06 mg/L	LFOD-TST-SOP-8259 (2023)
560.		Xác định hàm lượng formaldehyt <i>Determination of formaldehyde content</i>	0,9 mg/L	LFOD-TST-SOP-8392 (2022)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
561.	<b>Nước sạch, nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai, nước ngầm, nước thải</b> <i>Dosmetic water, bottled/packaged natural mineral waters and drinking waters, underground water, wastewater</i>	Xác định hàm lượng sunphat Phương pháp đo độ đục <i>Determination of sulfate Turbidimetric method</i>	2,0 mg/L	SMEWW 4500 SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> E:2023
562.		Xác định hàm lượng sunphat Phương pháp khối lượng <i>Determination of sulfate Gravimetric method</i>	30 mg/L	SMEWW 4500 SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> C:2023
563.		Xác định oxy hòa tan (DO) <i>Determination of Dissolved oxygen (DO)</i>	0,5 mg/L	SMEWW 4500 O C:2023 ISO 5813:1983
564.		Xác định pH <i>Determination of pH</i>	2 ~ 12	ISO 10523:2008 AOAC 973.41 ASTM D1293-18 SMEWW 4500-H+ B:2023
565.		Xác định silica phản ứng với molybdat <i>Determination of molybdate-reactive silica</i>	Nước uống đóng chai, nước sạch, nước ngầm/ <i>bottled drinking water, cosmetic water, underground water: 0,14 mg/L</i> Nước thải/ <i>wastewater: 1,7 mg/L</i>	SMEWW 4500-SiO <sub>2</sub> C:2023
566.		Xác định tổng các chất lơ lửng (TSS) <i>Determination of Total Suspended Solids (TSS)</i>	3,0 mg/L	ISO 11923:1997 SMEWW 2540D:2023
567.		Xác định tổng chất rắn hòa tan (TDS) <i>Determination of total dissolved solid (TDS)</i>	3,0 mg/L	SMEWW 2540C:2023
568.		Xác định tổng chất rắn tại 105 <sup>o</sup> C <i>Determination of total solids at 105<sup>o</sup>C</i>	4,5 mg/L	SMEWW 2540B:2023

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
569.		Xác định độ màu thật bằng thiết bị quang học Phương pháp B <i>Determination of the true colour using optical instruments</i> <i>Method B</i>	Đến/to: 100m <sup>-1</sup>	ISO 7887:2011 TCVN 6185:2015
570.	<b>Nước sạch, nước khoáng thiên nhiên, nước ngầm, nước mặt, nước thải</b> <i>Dosmetic water, bottled/packaged natural mineral water, ground water, surface water, wastewater</i>	Xác định các chất hoạt động bề mặt anion bằng cách đo chỉ số methylen xanh (MBAS) <i>Determination of anionic surfactants by measurement of the methylene blue index (MBAS)</i>	0,1 mg/L	TCVN 6622-1:2009 (ISO 7875-1:1996/Cor 1:2003)
571.		Xác định carbon dioxit tự do <i>Determination of free carbon dioxide</i>	0,8 mgCO <sub>2</sub> /L	SMEWW 4500-CO <sub>2</sub> C:2023
572.		Xác định hàm lượng Photpho (phospho tổng, phospho hòa tan, phospho hữu cơ) <i>Determination of phosphorus content (total phosphorus, soluble phosphorus, organic phosphorus)</i>	0,03 mgP/L	SMEWW 4500-P B&C: 2023 SMEWW 4500-P B&E:2023 ISO 6878:2004
573.		Xác định độ mặn <i>Determination of salinity</i>	0,20 ‰ (ppt)	SMEWW 2520B:2023
574.		Xác định hàm lượng carbon dioxit năng động <i>Determination of aggressive carbon dioxide content</i>	3,0 mgCaO/L 2,0 mgCO <sub>2</sub> /L	BS EN 13577:2007 EN 13577:2007
575.	<b>Nước sạch, nước thải</b> <i>Dosmetic water, wastewater</i>	Xác định hàm lượng sulphit <i>Determination of sulfite content</i>	2,0 mgSO <sub>3</sub> <sup>2-</sup> /L	SMEWW 4500-SO <sub>3</sub> <sup>2-</sup> B:2023
576.		Xác định hàm lượng nitrat <i>Determination of Nitrate (NO<sub>3</sub>-) content</i>	Nước sạch/ <i>domestic water:</i> 0,04 mgN/L Nước thải/ <i>wastewater:</i> 0,09 mgN/L	SMEWW 4500-NO <sub>3</sub> -E:2023
577.	<b>Nước thải</b> <i>Wastewater</i>	Xác định phenol tổng số Phương pháp quang phổ sau khi chưng cất <i>Determination of total phenol Spectrophotometry method after distillation</i>	0,5 mg/L	ISO 6439:1990 SMEWW 5530D:2023



**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
578.	<b>Đất</b> <i>Soil</i>	Xác định hàm lượng cacbon hữu cơ bằng cách oxi hóa trong môi trường sunfocromic <i>Determination of organic carbon in soil by sulfochromic oxidation</i>	6 g/kg	ISO 14235:1998 TCVN 6644:2000
579.		Xác định độ dẫn điện riêng <i>Determination of specific electrical conductivity</i>	10,0 µS/cm	ISO 11265:1994 /Cor 1:1996 TCVN 6650:2000
580.		Xác định chất khô và hàm lượng nước theo khối lượng Phương pháp khối lượng <i>Determination of dry matter and water content on a mass basic Gravimetric method</i>	0,15 g/100g	ISO11465:1993 /Cor 1:1994 TCVN 6648:2000
581.		Xác định hàm lượng Nitơ tổng Phương pháp Kjeldahl cải tiến <i>Determination of total nitrogen content Modified Kjeldahl method</i>	400 mg/Kg	ISO 11261:1995 TCVN 6498:1999
582.		Xác định hàm lượng nitơ nitrat, nitrit và amoni Phương pháp chiết với dung dịch kali clorua <i>Determination of nitrate, nitrite and ammonium content</i>	Nitrate: 3,00 mgN/Kg Nitrite: 0,20 mgN/kg Ammonia: 0,50 mgN/kg	TCVN 11069-1:2015 (ISO/TS 14256-1:2003)
583.		Xác định hàm lượng phospho dễ tiêu <i>Determination of bio-available phosphorus content</i>	30 mgP/Kg	TCVN 5256:2009
584.		Xác định hàm lượng phospho hòa tan trong dung dịch natri hydro cacbonat <i>Determination of phosphorus soluble content in sodium hydrogen carbonate solution</i>	30 mgP/Kg	ISO 11263:1994 TCVN 6499 : 1999
585.		Xác định hàm lượng phospho tổng số Phương pháp so màu <i>Determination of total phosphorus content Colorimetry method</i>	100 mgP/Kg	TCVN 8940:2011

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
586.	<b>Đất</b> <i>Soil</i>	Xác định cacbon hữu cơ tổng số Phương pháp Walkley <i>Determination of total organic carbon</i> <i>Walkley Black method</i>	0,1 g/100g	TCVN 8941:2011
587.		Xác định hàm lượng dầu mỡ <i>Determination of Oil &amp; Grease content</i>	0,2 g/100g	US EPA 9071:1998
588.		Xác định hàm lượng chất hữu cơ <i>Determination of organic matter content</i>	-	EN 13039:2011
589.		Xác định pH <i>Determination of pH</i>	2 ~ 12	ISO 10390:2021
590.		Xác định clorua hòa tan trong nước <i>Determination of the water soluble chloride</i>	30 mgCl/Kg	LFOD-TST-SOP-81003 (2023)
591.	<b>Đất, bùn</b> <i>Soil, sludge</i>	Xác định khối lượng mất khi nung <i>Determination of loss on ignition</i>	0,15 g/100g	EN 15935:2021
592.	<b>Than bùn và đất hữu cơ</b> <i>Peat and other organic soils</i>	Xác định hàm lượng chất hữu cơ được tính toán từ độ ẩm và hàm lượng tro (Phương pháp A: Xác định độ ẩm Phương pháp C: Xác định hàm lượng tro) <i>Determination of organic matter content calculated from moisture content and ash content</i> <i>(Method A: Determination of moisture content</i> <i>Method C: Determination of ash content)</i>		ASTM D2974-20e1
593.				

**Ghi chú / Notes:**

- AACC: Cereals & Grains Association
- AAFCO: The Association of American Feed Control Officials
- AOAC: Association of Official Analytical Chemists
- AOCS: American Oil Chemists' Society
- ASTA: American Spice Trade Association
- ASTM: American Society for Testing and Materials
- BS: British Standard
- Codex stan: CODEX International Food Standards
- DIN: Deutsches Institut für Normung (German Institute for Standardization)
- EC: Official Journal of the European Union

# DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)

## VILAS 237

### Phòng thử nghiệm thực phẩm/ *Food Laboratory*

- EN: Europäische Norm (European Standard)
- EUsalt: European Salt Producers' Association
- FAO: Food and agriculture organization of the United Nations
- FNP: FAO Food and nutrition paper
- FOSFA: Federation of Oils, Seeds and Fats Association
- FSSAI-India: Food Safety and Standards Authority of India
- GB: Guobiao Standard (China Standard)
- GEA: Analytical methods for analyzing dry milk product
- ICC: International Association for Cereal Science and Technology
- ICUMSA: International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis
- IDF: International Dairy Federation
- IFU: International Fruit and Vegetable Juice Association
- IHC: International Honey Commission
- IS: Indian Standards
- ISI: International Starch Institute
- ISO: International Standard Organization
- LFOD-TST-SOP: Phương pháp do phòng thí nghiệm xây dựng/ *Laboratory developed method*
- M0200 & M0201 (McCormick, USA): Client method
- NFTA: National Forage Testing Association Reference Method
- NMKL: Nordisk Metodikkomiteé for Næringsmidler (Nordic Committee on Food analysis)
- OIV-MA: International organization of vine and wine
- POD: Probability of Detection
- POI: Probability of Identification
- QCVN: Quy chuẩn Việt Nam
- Ref: Reference
- SMEWW (APHA): Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater (American Public Health Association)
- TCVN: Tiêu chuẩn Quốc Gia/ *Vietnam Standard*
- US EPA: United States Environmental Protection Agency
- USDA: United State Department of Agriculture

Trường hợp Phòng thử nghiệm thực phẩm cung cấp dịch vụ thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hoá thì Phòng thử nghiệm thực phẩm 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 Food Laboratory 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 (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

**Phụ lục 1: Giới hạn phát hiện các phẩm màu hữu cơ**

**Appendix 1: Limit of detection of Synthetic organic colours**

STT No.	Chất phân tích <i>Analytes</i>	CAS No.	TLC qualitative method - LOD, mg/kg							
			Đồ nóng và đồ hộp rau quả <i>Canned foods</i>		Kẹo <i>Candy</i>	Sản phẩm chứa tinh bột <i>Starch containing Products</i>	Sản phẩm chứa đường và nhiều chất béo <i>Sugar and high fat containing products</i>	Sản phẩm chứa protit <i>Protein containing products</i>		Sản phẩm khác <i>Other products</i>
			Dạng lỏng <i>Liquid products</i>	Dạng sệt, rắn <i>Paste, solid products</i>				Dạng lỏng <i>Liquid products</i>	Dạng sệt, rắn <i>Paste, solid products</i>	
<b>A.</b>	<b>Các phẩm màu hữu cơ tổng hợp tan trong nước/Water-Soluble Synthetic organic Colouring matter</b>									
<b>A.1.</b>	<b>TCVN 5517:1991 Method</b>									
1	Acid blue 1	129-17-9	10	20	20	20	20	10	30	30
2	Acid red 73	5413-75-2	10	20	20	20	20	10	30	30
3	Allura Red AC	2596-17-6	10	10	10	20	20	10	30	30
4	Amaranth	915-67-3	5	20	20	20	20	5	30	30
5	Brilliant Black BN	2519-30-4	5	20	20	20	20	10	30	30
6	Brilliant Blue FCF	3844-45-9	5	20	20	20	20	5	30	30
7	Carmoisine	3567-69-9	5	10	10	20	20	5	30	30
8	Chocolate Brown HT	4553-89-3	20	20	20	20	20	20	30	30
9	Congo red	573-58-0	10	20	20	20	20	10	30	30
10	Erythrosine	16423-68-0	5	20	20	20	20	5	30	30
11	Fast Green FCF	2353-45-9	5	10	10	20	20	5	30	30
12	Green S	3087-16-9	10	20	20	20	20	10	30	30
13	Indigo Carmine	860-22-0	10	20	20	20	20	10	30	30
14	Metanil yellow	587-98-4	10	20	20	20	20	10	30	30
15	Naphthol yellow S	846-70-8	10	20	20	20	20	10	30	30
16	Orange II	633-96-5	10	20	20	20	20	10	30	30
17	Patent Blue V	3536-49-0	10	10	10	20	20	10	30	30
18	Ponceau 2R	3761-53-3	10	20	20	20	20	10	30	30
19	Ponceau 4R	2611-82-7	5	20	20	20	20	5	30	30
20	Quinoline Yellow	8004-92-0	20	20	20	20	20	20	30	30
21	Rhodamine-B	81-88-9	10	20	20	20	20	10	30	30
22	Sunset Yellow FCF	2783-94-0	5	10	10	20	20	5	30	30
23	Tartrazine	1934-21-0	10	20	20	20	20	10	30	30
24	Red 2G	3734-67-6	10	20	20	20	20	10	30	30
25	Fast yellow AB	79873-36-2	10	20	20	20	20	10	30	30
<b>A.2.</b>	<b>ISO 13496:2021 &amp; TCVN 7140:2002 method</b>									
1	Acid blue 1 Patent Blue V	129-17-9 (Acid blue 1) 3536-49-0 (patent blue V)	10	10	10	10	20	10	10	10
2	Acid red 73	5413-75-2	10	10	10	10	20	10	10	10
3	Allura Red AC	2596-17-6	10	10	10	10	20	10	10	10
4	Amaranth	915-67-3	5	5	10	10	20	5	10	10
5	Brilliant Black BN	2519-30-4	10	10	20	10	20	10	10	10
6	Brilliant Blue FCF	3844-45-9	5	5	10	10	20	5	10	10

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

STT No.	Chất phân tích Analytes	CAS No.	TLC qualitative method - LOD, mg/kg							
			Đồ nóng và đồ hộp rau quả Canned foods		Kẹo Candy	Sản phẩm chứa tinh bột Starch	Sản phẩm chứa đường và nhiều chất	Sản phẩm chứa protit Protein containing products		Sản phẩm khác Other
7	Carmoisine	3567-69-9	5	5	10	10	20	5	10	10
8	Chocolate Brown HT	4553-89-3	20	20	20	20	20	20	20	20
9	Erythrosine	16423-68-0	10	10	10	10	20	10	10	10
10	Fast Green FCF	2353-45-9	5	5	10	10	20	5	10	10
11	Green S	3087-16-9	5	5	10	10	20	5	10	10
12	Indigo Carmine	860-22-0	15	15	20	10	20	15	10	10
13	Metanil yellow	587-98-4	10	10	20	10	20	10	10	10
14	Naphthol yellow S	846-70-8	10	10	20	10	20	10	10	10
15	Orange II	633-96-5	10	10	10	10	20	10	10	10
16	Ponceau 2R	3761-53-3	10	10	10	10	20	10	10	10
17	Ponceau 4R	2611-82-7	5	5	10	10	20	5	10	10
18	Quinoline Yellow	8004-92-0	15	15	20	20	20	15	20	20
19	Sunset Yellow FCF	2783-94-0	5	5	10	10	20	5	10	10
20	Tartrazine	1934-21-0	10	10	20	10	20	10	10	10
21	Red 2G	3734-67-6	5	5	10	10	20	5	10	10
22	Fast yellow AB	79873-36-2	10	10	20	10	20	10	10	10
23	Acid Black 1	1064-48-8	10	10	10	10	20	10	10	10
<b>A.3.</b>	<b>Food chemicals codex</b>									
1	Allura Red AC	2596-17-6	20	20	20	30	50	20	30	30
2	Amaranth	915-67-3	20	20	20	30	50	20	30	30
3	Auramine O	2465-27-2	20	20	20	30	50	20	30	50
4	Carmoisine	3567-69-9	20	20	20	30	50	20	30	30
5	Metanil yellow	587-98-4	20	20	20	30	50	20	30	30
6	Orange II	633-96-5	20	20	20	30	50	20	30	30
7	Rhodamine-B	81-88-9	20	20	20	30	50	20	30	30
8	Sunset Yellow FCF	2783-94-0	20	20	20	30	50	20	30	30
9	Acid Black 1	1064-48-8	20	20	20	30	50	20	30	30
<b>B.</b>	<b>Các phẩm màu tổng hợp tan trong dầu/Oil soluble synthetic color matter (Food chemicals codex)</b>									
1	Sudan Orange-G	2051-85-6	20	20	20	30	50	20	30	50
2	Sudan red I, Sudan red II, and Sudan Yellow (total)	842-07-09 (Sudan red I), 3118-97-6 (Sudan red II), 60-11-7 (Sudan Yellow)	20	20	20	30	50	20	30	50
3	Sudan red III, Sudan red IV, and Sudan Red-B (total)	85-86-9 (Sudan red III), 85-83-6 (Sudan red IV), 3176-79-2 (Sudan Red-B)	20	20	20	30	50	20	30	50
4	Sudan Red-7B	6368-72-5	20	20	20	30	50	20	30	50

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 3)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 3)*

**VILAS 237**

**Phòng thử nghiệm thực phẩm/ Food Laboratory**

STT No.	Chất phân tích Analytes	CAS No.	TLC qualitative method - LOD, mg/kg							
			Đồ nóng và đồ hộp rau quả Canned foods		Kẹo Candy	Sản phẩm chứa tinh bột Starch	Sản phẩm chứa đường và nhiều chất béo Sugar and high fat containing products	Sản phẩm chứa protit Protein containing products		Sản phẩm khác Other
5	Sudan Red-G and Para Red (total)	1229-55-6 (Sudan Red-G), 6410-10-2 (Para Red)	20	20				20	30	

**Phụ lục 2: Giới hạn phát hiện các phẩm màu hữu cơ**  
*Appendix 2: Limit of detection of Synthetic organic colours*

STT No.	Chất phân tích Analytes	CAS No.	TLC qualitative method - LOD, mg/kg							
			Đồ nóng và đồ hộp rau quả Canned foods		Kẹo Candy	Sản phẩm chứa tinh bột Starch containing Products	Sản phẩm chứa đường và nhiều chất béo Sugar and high fat containing products	Sản phẩm chứa protit Protein containing products		Sản phẩm khác Other products
			Dạng lỏng Liquid products	Dạng sệt, rắn Paste, solid products				Dạng lỏng Liquid products	Dạng sệt, rắn Paste, solid products	
<b>A.</b>	<b>Các phẩm màu hữu cơ tổng hợp tan trong nước/Water-Soluble Synthetic organic Colouring matter</b>									
<b>A.1.</b>	<b>ISO 13496:2021 &amp; TCVN 7140:2002 method</b>									
1	Allura Red AC	25956-17-6	10	10	10	10	20	10	10	10
2	Amaranth	915-67-3	5	5	10	10	20	5	10	10
3	Brilliant Blue FCF	3844-45-9	5	5	10	10	20	5	10	10
4	Carmoisine	3567-69-9	5	5	10	10	20	5	10	10
5	Erythrosine	16423-68-0	10	10	10	10	20	10	10	10
6	Indigo Carmine	860-22-0	15	15	20	10	20	15	10	10
7	Ponceau 4R	2611-82-7	5	5	10	10	20	5	10	10
8	Sunset Yellow FCF	2783-94-0	5	5	10	10	20	5	10	10
9	Tartrazine	1934-21-0	10	10	20	10	20	10	10	10