



**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)*

*(Kèm theo quyết định số: 1841 /QĐ-VPCNCL ngày 20 tháng 08 năm 2024  
của Giám đốc Văn phòng Công nhận chất lượng)*

Tên phòng thí nghiệm: **Chi nhánh Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng tại Thành phố Hà Nội**

*Laboratory:* **Branch of Eurofins Sac Ky Hai Dang Company Limited in Ha Noi City**

Cơ quan chủ quản: **Công ty TNHH Eurofins Sắc ký Hải Đăng**

*Name of Organization:* **Eurofins Sac Ky Hai Dang Company Limited**

Lĩnh vực thử nghiệm: **Hóa, Sinh**

*Field of testing:* **Chemical, Biological**

Người quản lý: **Trần Thị Mỹ Dung**

*Laboratory manager:* **Tran Thi My Dung**

Số hiệu/ Code: **VILAS 238**

Hiệu lực công nhận/ *Period of Validation:* **từ ngày 20 /08 /2024 đến ngày 15/11/2029**

Địa chỉ/ Address: **Tầng 4, Khu nhà B, 103 Đường Vạn Phúc, P. Vạn Phúc, Q. Hà Đông, TP.Hà Nội.**

Địa điểm/Location: **Tầng 4, Khu nhà B, 103 Đường Vạn Phúc, P. Vạn Phúc, Q. Hà Đông, TP.Hà Nội.**

Điện thoại/ Tel: **(028) 7107 7879**

E-mail: **VN01\_ASM\_HCMC@eurofinsasia.com** Website: **www.eurofins.vn**

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)**

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

**VILAS 238****Lĩnh vực thử nghiệm: Hóa****Field of testing: Chemical**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phép 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 method</i>
1.	<b>Thực phẩm</b> <i>Foodstuff</i>	Xác định hàm lượng Aspartame, Acesulfame K, Saccharine. Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of Aspartame, Acesulfame K, Saccharine content. HPLC-UV method</i>	30 mg/kg mỗi chất/ <i>each compound</i>	BS EN 12856:1999
2.		Xác định hàm lượng Benzoat-Sorbate. Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of Benzoate - sorbate HPLC-UV method</i>	30 mg/kg chất/ <i>each compound</i>	N79-R-RD1-TP-16653 (2022) (Ref. ISO 22855:2008)
3.		Xác định hàm lượng Nhôm (Al). Phương pháp ICP-MS <i>Determination of Aluminum (Al) content ICP-MS method</i>	5 mg/kg	BS EN 17264:2019
4.		Xác định pH <i>Determination of pH value</i>	2~12	N79-R-RD1-TP-9758 (2022) (Ref. TCVN 4835:2002)
5.		Xác định hàm lượng tro không tan trong HCl 10%. Phương pháp trọng lượng <i>Determination of ash insoluble in hydrochloric acid content Gravimetric method</i>	0,3 g/100g	N79-R-RD1-TP-9752 (2022) (Ref. TCVN 7765:2007& TCVN 4071: 2009& TCVN 5484:2002& TCVN 9474:2012)
6.		Xác định hàm lượng Nitơ và tính hàm lượng protein thô. Phương pháp Kjeldahl. <i>Determination of the nitrogen content and calculation of the crude protein content Kjeldahl method</i>	0,3 g/100g	TCVN 10034:2013
7.		Xác định hàm lượng Ẩm sấy tại nhiệt độ 103 ± 2 °C. Phương pháp sấy <i>Determination of Moisture content Drying method</i>	0,2 g/100g	N79-R-RD1-TP-9762 (2022) (Ref. ISO 712:2009& TCVN 8135: 2009& TCVN 4069: 2009)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)*

**VILAS 238**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phép 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 method</i>
8.	<b>Thực phẩm</b> <i>Foodstuff</i>	Xác định hàm lượng muối NaCl, Clorua (Cl <sup>-</sup> ). Phương pháp Volhard <i>Determination of NaCl, Clorua (Cl<sup>-</sup>) content</i> <i>Volhard method</i>	0,6 g/100g	N79-R-RD1-TP-17839 (2022) (Ref. TCVN 3701:2009)
9.		Xác định hàm lượng Tro tổng tại nhiệt độ 550± 25 °C. Phương pháp trọng lượng <i>Determination of total ash content at 550± 25 °C</i> <i>Gravimetric method</i>	0,3 g/100g	N79-R-RD1-TP-9759 (2022) (Ref. TCVN 7765:2007& TCVN 4071: 2009& TCVN 5484:2002& TCVN 9474:2012)
10.		Xác định hàm lượng béo tổng. Phương pháp chiết Randall <i>Determination of total fat content.</i> <i>Randall extraction method</i>	0,3 g/100g	N79-R-RD1-TP-9756 (2022) (Ref. TCVN 8136:2009& TCVN 6555:2017)
11.		Xác định độ acid. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Acidity content</i> <i>Titration method</i>	0,5 ml NaOH 1N/100g	N79-R-RD1-TP-9746 (2022) (Ref. TCVN 4589:1988& TCVN 3702-2009)
12.		Xác định hàm lượng các nguyên tố: B, Ba, Co, Cr, Cu, Fe, Mo, Mn, Ni, Sb, Se, Sn, Zn. Phương pháp ICP-MS <i>Determination of elements: B, Ba, Co, Cr, Cu, Fe, Mo, Mn, Ni, Sb, Se, Sn, Zn content.</i> <i>ICP-MS method</i>	Cr, Ni: 0,3 mg/kg Sb, Co, Mo, Se, Sn: 0,1 mg/kg B: 0,6 mg/kg, Cu, Mg, Ba: 1 mg/kg Fe, Zn: 1,5 mg/kg	N79-R-RD1-TP-16655 (2024) (Ref. AOAC 2015.01)
13.		Xác định hàm lượng As, Cd, Pb, Hg. Phương pháp ICP-MS <i>Determination of As, Cd, Pb, Hg content</i> <i>ICP-MS Method</i>	As, Cd: 0,03 mg/kg Pb: 0,05 mg/kg Hg: 0,02 mg/kg	AOAC 2015.01

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)*

**VILAS 238**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phép 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 method</i>
14.	<b>Thực phẩm</b> <i>Foodstuff</i>	Xác định hàm lượng Aflatoxin B1, B2, G1, G2. Phương pháp HPLC-FLD <i>Determination of Aflatoxin B1, B2, G1, G2 content</i> <i>HPLC-FLD method</i>	Mỗi chất/ <i>each compound:</i> 1,5 µg/kg	N79-R-RD1-TP-9745 (2022) (Ref. ISO 16050:2003 & TCVN 7596:2007)
15.		Xác định hàm lượng Ochratoxin A. Phương pháp HPLC-FLD <i>Determination of Ochratoxin content</i> <i>HPLC-FLD method</i>	1,5 µg/kg	N79-R-RD1-TP-9395 (2022) (Ref. TCVN 9724:2013 & TCVN 12599:2018 & TCVN 9524:2012)
16.	<b>Gia vị</b> <i>Spices</i>	Xác định hàm lượng Aflatoxin (B1, B2, G1, G2). Phương pháp HPLC-FLD <i>Determination of Aflatoxin (B1, B2, G1, G2) content.</i> <i>HPLC-FLD method</i>	3,0 µg/kg Mỗi chất/ <i>each compound</i>	EN 17424:2020
17.		Xác định hàm lượng Ẩm. Phương pháp chưng cất <i>Determination of moisture content</i> <i>Distillation method</i>	0,6 g/100g	TCVN 7040:2002 (ISO 939:2021)
18.		Xác định hàm lượng tro không tan trong HCl. Phương pháp trọng lượng <i>Determination of ash content insoluble in hydrochloric acid.</i> <i>Gravimetric method</i>	0,05 g/100 g	TCVN 5484:2002 (ISO 930:1997)
19.		Xác định hàm lượng Tro tổng. Phương pháp khối lượng <i>Determination of ash content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,3 g/100g	ISO 928: 1997
20.		Xác định hàm lượng Dầu bay hơi. Phương pháp chưng cất <i>Determination of Steam Volatile Oil content</i> <i>Distillation method</i>	0,2 ml/100g	ASTA 5.2 (Revised March 2010)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)*

**VILAS 238**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phép 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 method</i>
21.	<b>Gia vị và thảo mộc</b> <i>Spices, condiments and herbs</i>	Xác định hàm lượng Dầu bay hơi. Phương pháp chưng cất <i>Determination of Steam Volatile Oil content</i> <i>Distillation method</i>	0,2 ml/100g	ISO 6571:2008
22.		Xác định hàm lượng Ẩm. Phương pháp chưng cất <i>Determination of Moisture content</i> <i>Distillation method</i>	0,25 g/100g	ASTA 2.0 (Revised July 2011)
23.	<b>Quế và các sản phẩm của quế</b> <i>Cinnamon and products from cinnamon</i>	Xác định hàm lượng Coumarine. Phương pháp LC-UV <i>Determination of Coumarine</i> <i>HPLC-UV method</i>	15 mg/kg	N79-R-RD1-TP-22787 (2024) (Ref. FSSAI10.04:2021)
24.	<b>Quế</b> <i>Cinnamon</i>	Xác định hàm lượng Cinnamic acid. Phương pháp LC-UV <i>Determination of Cinnamic acid</i> <i>HPLC-UV method</i>	15 mg/kg	N79-R-RD1-TP-25399 (2024)
25.	<b>Sữa và sản phẩm sữa</b> <i>Milk and milk products</i>	Xác định hàm lượng các nguyên tố: Cr, Se, Mo, Mn, Cu, Fe, Zn. Phương pháp ICP-MS <i>Determination of elements (Cr, Se, Mo, Mn, Cu, Fe, Zn) content.</i> <i>ICP-MS method</i>	Sữa lỏng/liquid milk: Cr: 0,06 mg/kg, Cu, Mn: 0,2 mg/kg, Fe, Zn: 0,3 mg/kg, Mo, Se: 0,02 mg/kg. Sữa bột/powdered milk: Cr: 0,3 mg/kg, Cu, Mn: 1 mg/kg, Fe, Zn: 1,5 mg/kg, Mo, Se: 0,1 mg/kg	N79-R-RD1-TP-16740 (2024) (Ref. AOAC 2015.01; AOAC 2011.19)
26.		Xác định hàm lượng Aflatoxin M1. Phương pháp HPLC/FLD <i>Determination of Aflatoxin M1 content</i> <i>HPLC/FLD method</i>	0,025 µg/kg	ISO 14501:2021

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)*

**VILAS 238**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phép 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 method</i>
27.		Xác định hàm lượng Ẩm. Phương pháp trọng lượng <i>Determination of Moisture content.</i> <i>Gravimetric method</i>	0,30 g/100g	N79-R-RD1-TP-12616 (2021) (Ref. ISO 16072.2012)
28.	<b>Sữa và sản phẩm sữa</b> <i>Milk and milk products</i>	Xác định Tro tổng số. Phương pháp trọng lượng <i>Determination of total Ash.</i> <i>Gravimetric method</i>	0,10 g/100g	AOAC 945.46
29.		Xác định hàm lượng Nitơ và tính hàm lượng protein thô. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of the Nitrogen content and calculation of the crude Protein content.</i> <i>Titration method</i>	0,15 g/100g	TCVN 8099-1:2015 (ISO 8968-1:2014)
30.	<b>Sữa bột, sữa lỏng và sữa bột hoàn nguyên</b> <i>Powdered milk, liquid milk and reconstituted milk powder</i>	Xác định hàm lượng As, Cd, Pb, Hg. Phương pháp ICP-MS <i>Determination of As, Cd, Pb, Hg content</i> <i>ICP-MS method</i>	Sữa lỏng và sữa bột hoàn nguyên/ <i>liquid milk and reconstituted milk powder:</i> As, Cd, Hg, Pb 0,005 mg/L Sữa bột/ <i>Powdered milk:</i> As, Cd, Hg, Pb:0,025 mg/kg	AOAC 2015.01
31.	<b>Sữa bột và sản phẩm sữa bột</b> <i>Dried milk and dried milk products</i>	Xác định hàm lượng Béo tổng số. Phương pháp trọng lượng <i>Determination of total Fat content.</i> <i>Gravimetric method</i>	0,3 g/100g	TCVN 7084:2010 (ISO 1736:2008)
32.		Xác định hàm lượng Carbohydrate. Phương pháp tính toán <i>Determination of carbohydrate content</i> <i>Calculation method</i>	-	AOAC 986.25
33.	<b>Cà phê</b> <i>Coffee</i>	Xác định hàm lượng Cafein. Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of Caffeine content.</i> <i>HPLC-UV method</i>	100 mg/kg	ISO 20481:2008

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)***LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)***VILAS 238**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phép 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 method</i>
34.	<b>Cà phê rang</b> <i>Roasted coffee</i>	Định lượng Ochratoxin A. Phương pháp HPLC/FLD. <i>Determination of Ochratoxin. HPLC/FLD method</i>	1,5 µg/kg	TCVN 9724:2013
35.	<b>Trà, thực phẩm bảo vệ sức khỏe</b> <i>Tea, health supplement</i>	Xác định hàm lượng Cafein. Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of Caffeine content. HPLC-UV method</i>	100 mg/kg	N79-R-RD1-TP- 15420 (2022) (Ref. ISO 20481:2008)
36.	<b>Trà và các sản phẩm từ trà</b> <i>Tea and tea products</i>	Xác định hàm lượng Ẩm. Phương pháp trọng lượng <i>Determination of moisture content Gravimetric method</i>	0,2 g/100g	ISO 1573:1980
37.		Xác định hàm lượng Tro không tan trong HCl 10%. Phương pháp trọng lượng <i>Determination of ash insoluble in hydrochloric acid content Gravimetric method</i>	0,2 g/100g	ISO 1577:1987
38.		Xác định hàm lượng Tro tan và Tro không tan trong nước. Phương pháp trọng lượng <i>Determination of ash soluble and insoluble in water content Gravimetric method</i>	0,2 g/100g	ISO 1576:1988
39.		Xác định hàm lượng Tro tổng. Phương pháp trọng lượng <i>Determination of total ash content Gravimetric method</i>	0,2 g/100g	ISO 1575:1987

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)*

**VILAS 238**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phép 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 method</i>
40.	<b>Nước uống đóng chai, nước sạch, nước ngầm, nước mặt</b> <i>Drink bottled water, domestic water, ground water, surface water</i>	Xác định hàm lượng kim loại Al, As, B, Ba, Ca, Cd, Co, Cr, Cu, Fe, K, Mg, Mo, Na, Mn, Ni, Pb, Sb, Se, Sn, Zn, Hg. Phương pháp ICP-MS <i>Determination of Al, As, B, Ba, Ca, Cd, Co, Cr, Cu, Fe, K, Mg, Mo, Na, Mn, Ni, Pb, Sb, Se, Sn, Zn, Hg content. ICP-MS method</i>	Mo, Sb, Sn, Co: 0,001 mg/L Cd, Hg: 0,0003 mg/L Se, As, Pb, Cr, Ni: 0,003 mg/L B: 0,006 mg/L Ba, Cu: 0,01 mg/L Zn, Fe, Mn: 0,04 mg/L Al: 0,05 mg/L Ca, Na, Mg, K: 0,5 mg/L	SMEWW 3030E:2023 và/and SMEWW 3125B:2023
41.		Xác định pH. <i>Determination of pH value.</i>	2 ~ 12	TCVN 6492:2011 (ISO 10523: 2008)
42.		Xác định độ cứng. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of hardness. Titrimetric method</i>	9 mg/L	SMEWW 2340 C:2023
43.		Xác định chỉ số Permanganat. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of permanganate index Titrimetric method</i>	0,6 mg/L	TCVN 6186:1996 (ISO 8467:1993 (E))
44.	<b>Nước sạch, nước mặt</b> <i>Domestic water, surface water</i>	Xác định độ Acid. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of acidity Titrimetric method</i>	7,5 mg/L	SMEWW 2310 B :2023
45.		Xác định hàm lượng Canxi (Ca). Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Calcium (Ca) content. Titrimetric method</i>	1 mg/L	SMEWW 3500-Ca B:2023
46.		Xác định hàm lượng Magie (Mg). Phương pháp tính toán <i>Determination of Magnesium content. Calculation method</i>	9 mg/L	SMEWW 3500-Mg B: 2023



**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)*

**VILAS 238**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phép 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 method</i>
47.	<b>Bia</b> <i>Beer</i>	Xác định hàm lượng Tro. Phương pháp khối lượng <i>Determination of ash content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,1 g/100g	AOAC 920.54
48.	<b>Bơ</b> <i>Butter</i>	Xác định pH <i>Determination of pH value</i>	2~12	ISO 7238:2004 (IDF 104:2004)
49.	<b>Bơ và sản phẩm dạng phết</b> <i>Butter and spureadable</i>	Xác định hàm lượng Béo tổng. Phương pháp trọng lượng <i>Determination of total fat content.</i> <i>Gravimetric method</i>	0,3 g/ 100 g	TCVN 8154:2009
50.	<b>Cacao và sản phẩm ca cao</b> <i>Cacao and cacao products</i>	Xác định hàm lượng Béo tổng. Phương pháp khối lượng <i>Determination of total fat content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,3 g/100g	AOAC 963.15
51.	<b>Hạt có dầu và các sản phẩm</b> <i>Oil seed and oil seed products</i>	Xác định hàm lượng Tro không tan trong HCl 10%. Phương pháp khối lượng <i>Determination of ash insoluble in hydrochloric acid content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,2 g/100g	N79-R-RD1-TP-16932 (2022) (Ref. ISO 735:1977)
52.		Xác định hàm lượng Tro tổng. Phương pháp khối lượng <i>Determination of total ash content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,2 g/100g	N79-R-RD1-TP-17274 (2022) (Ref. ISO 749:1977)
53.	<b>Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc</b> <i>Cereals and cereal products</i>	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
54.		Xác định hàm lượng Ochratoxin A. Phương pháp HPLC/FLD <i>Determination of Ochratoxin content.</i> <i>HPLC/FLD method</i>	1,5 µg/kg	N79-R-RD1-TP-9395 (2022) (Ref. TCVN 12599:2018; EN 16007:2011)
55.		Xác định hàm lượng Deoxynivalenol. Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of Deoxynivalenol content</i> <i>HPLC/UV method</i>	200 µg/kg	EN 15891:2010

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)*

**VILAS 238**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phép 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 method</i>
56.	<b>Ngũ cốc và đậu đỗ</b> <i>Cereals and pulses</i>	Xác định hàm lượng Nitơ và tính hàm lượng protein thô. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of the Nitrogen content and calculation of the crude Protein content.</i> <i>Titration method</i>	0,15 g/100g	TCVN 8125:2015 (ISO 20483:2013)
57.	<b>Ngũ cốc, các loại hạt và các sản phẩm</b> <i>Cereals, nuts and derived products</i>	Xác định hàm lượng Aflatoxin B1, B2, G1, G2 Phương pháp HPLC-FLD <i>Determination of Aflatoxin B1, B2, G1, G2 and total Aflatoxin</i> <i>HPLC-FLD method</i>	1,5 µg/kg mỗi chất/ <i>each compound</i>	TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003)
58.	<b>Ngũ cốc, đậu đỗ và sản phẩm</b> <i>Cereals, pulses and products</i>	Xác định Tro tổng số. Phương pháp trọng lượng <i>Determination of total Ash.</i> <i>Gravimetric method</i>	0,1 g/100g	TCVN 8124:2009 (ISO 2171:2007)
59.		Xác định hàm lượng Béo tổng số. Phương pháp trọng lượng <i>Determination of total Fat content.</i> <i>Gravimetric method</i>	0,3 g/100g	TCVN 6555:2017 (ISO 11085:2015)
60.	<b>Ngô và sản phẩm từ ngô, ngũ cốc, sản phẩm từ ngũ cốc</b> <i>Maizes, maize products, cereals, cereal products</i>	Định lượng Zearalenone. Phương pháp HPLC/FLD <i>Determination of Zearalenone.</i> <i>HPLC/FLD method</i>	20 µg/kg	EN 15850:2010
61.	<b>Sản phẩm ngũ cốc dạng sợi ăn liền</b> <i>Instant noodle</i>	Xác định độ ẩm. Phương pháp trọng lượng <i>Determination of moisture content.</i> <i>Gravimetric method</i>	0,3 g/100g	TCVN 7879: 2008
62.		Xác định chỉ số acid. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of acidity</i> <i>Titrimetric method</i>	0,3 mgKOH/g fat	TCVN 7879:2008 (Codex stan 249:2006)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)*

**VILAS 238**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phép 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 method</i>
63.	<b>Thịt và các sản phẩm thịt</b> <i>Meat and meat products</i>	Xác định hàm lượng Nitrite. <i>Determination of nitrite content</i>	5 mg/kg	ISO 2918:1975
64.		Xác định hàm lượng Nitơ và tính protein tổng. Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of total nitroge and, calculation of the protein content Kjeldahl method</i>	0,15 g/ 100 g	TCVN 8134:2009 (ISO 937:1978)
65.		Xác định pH <i>Determination of pH value</i>	2~12	TCVN 4835:2002 (ISO 2917:1999)
66.		Xác định hàm lượng Ẩm. Phương pháp trọng lượng <i>Determination of Moisture content. Gravimetric method</i>	0,30 g/100g	TCVN 8135:2009 (ISO 1442:1997)
67.		Xác định Tro tổng số. Phương pháp trọng lượng <i>Determination of total Ash. Gravimetric method</i>	0,10 g/100g	TCVN 7142:2002 (ISO 936:1998)
68.		Xác định hàm lượng Béo tổng số. Phương pháp trọng lượng <i>Determination of total Fat content. Gravimetric method</i>	0,30 g/100g	TCVN 8136:2009 (ISO 1443:1973)
69.		<b>Thủy sản và sản phẩm thủy sản</b> <i>Fishery and fishery products</i>	Xác định hàm lượng Nitơ amin ammoniac. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of amin-ammoniac nitrogen content Titrimetric method</i>	Mẫu sệt và rắn/ <i>Solid and paste samples:</i> 0,3/100g Mẫu lỏng/ <i>Liquid samples:</i> 1,5 g/L
70.	Xác định hàm lượng Nitơ acid amin. Phương pháp tính toán <i>Determination of amin nitrogen content Calculation method</i>		Mẫu sệt và rắn/ <i>Solid and paste samples:</i> 0,3/100g Mẫu lỏng/ <i>Liquid samples:</i> 1,5 g/L	TCVN 5107:2018 & TCVN 3706:1990 & TCVN 3707:1990

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)*

**VILAS 238**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phép 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 method</i>
71.	<b>Thủy sản và sản phẩm thủy sản</b> <i>Fishery and fishery products</i>	Xác định Độ acid. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Acidity content</i> <i>Titration method</i>	0,5 ml NaOH 1N/100g	TCVN 3702: 2009
72.		Xác định hàm lượng Nitơ ammoniac. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of ammoniac nitrogen content</i> <i>Titrimetric method</i>	Mẫu sệt và rắn/ <i>Solid and paste samples:</i> 15 mg/100g Mẫu lỏng/ <i>Liquid samples:</i> 0,45 g/L	TCVN 3706:1990
73.		Xác định hàm lượng NaCl. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of NaCl content</i> <i>Titrimetric method</i>	Mẫu sệt và rắn/ <i>Solid and paste samples:</i> 0,3 g/100g Mẫu lỏng/ <i>Liquid samples:</i> 3 g/L	TCVN 3701:2009
74.		Xác định hàm lượng Nitơ và tính hàm lượng protein thô. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of the Nitrogen content and calculation of the crude Protein content.</i> <i>Titrimetric method</i>	Mẫu sệt và rắn/ <i>Solid and paste samples:</i> 0,3 g/100g Mẫu lỏng/ <i>Liquid samples:</i> 1 g/L	TCVN 3705:1990
75.		Xác định Tro tổng số. Phương pháp trọng lượng <i>Determination of total Ash.</i> <i>Gravimetric method</i>	0,1 g/100g	TCVN 5105:2009
76.		Xác định Tro không tan trong nước. Phương pháp trọng lượng. <i>Determination of insoluble Ash in water.</i> <i>Gravimetric method</i>	0,1 g/100g	TCVN 5105:2009
77.		<b>Tinh bột và sản phẩm tinh bột</b> <i>Starch and starch products</i>	Xác định Tro Sulphat. Phương pháp khối lượng <i>Determination of Sulfate ash content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,2 g/100g

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)*

**VILAS 238**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phép 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 method</i>
78.	<b>Tinh bột và sản phẩm tinh bột</b> <i>Starch and starch products</i>	Xác định độ Ẩm. Phương pháp khối lượng <i>Determination of moisture content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,3 g/100g	TCVN 9934:2013 (ISO 1666:1996)
79.	<b>Bao bì, vật liệu, vật dụng bằng nhựa tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm</b> <i>Plastic implements, container and packaging in direct contact with foods</i>	Xác định hàm lượng các nguyên tố Pb, Cd. Phương pháp ICP-MS <i>Determination of Pb, Cd of elements content.</i> <i>ICP-MS method</i>	0,15 mg/kg mỗi nguyên tố/each element	QCVN 12-1:2011/BYT; AOAC 2015.01
80.		Xác định hàm lượng Ge, Sb thôi nhiễm chiết trong Acetic Acid 4%. Phương pháp ICP-MS <i>Determination of migrated metals Ge, Sb content leaching solution citric acid 4% solution.</i> <i>ICP-MS method</i>	0,001 µg/mL mỗi nguyên tố/each element	QCVN 12-1:2011/BYT (chuẩn bị mẫu/sample preparation & AOAC 2015.01 (đo/measurement)
81.		Xác định kim loại nặng quy ra Pb thôi nhiễm chiết trong acid acetic 4%. Phương pháp định tính <i>Determination of migrated heavy metal as Pb leaching in acid acetic 4 % solution</i> <i>Qualitative method</i>	LOD: 0,4 µg/mL	QCVN 12-1:2011/BYT
82.		Xác định lượng KMnO <sub>4</sub> sử dụng thôi nhiễm chiết trong nước. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of migrated KMnO<sub>4</sub> consumption leaching in water</i> <i>Titrimetric method</i>	3,0 µg/mL	QCVN 12-1:2011/BYT
83.		Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm chiết trong (heptan, nước, ethanol 20 %, acid acetic 4%). Phương pháp trọng lượng <i>Determination of migrated evaporation residue content (leaching solution: heptan, water, ethanol 20% solution, acid acetic 4 % solution)</i> <i>Gravimetric method</i>	15 µg/mL	QCVN 12-1:2011/BYT

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)*

**VILAS 238**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phép 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 method</i>
84.	<b>Bao bì, vật liệu, vật dụng bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm</b> <i>Rubber implements, container and packaging in direct contact with foods</i>	Xác định hàm lượng các nguyên tố Pb, Cd. Phương pháp ICP-MS <i>Determination of Pb, Cd of elements content.</i> <i>ICP-MS method</i>	0,15 mg/kg mỗi nguyên tố/each element	QCVN 12-2:2011/BYT (chuẩn bị mẫu/sample preparation & AOAC 2015.01 (đo/measurement))
85.		Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm chiết trong (nước, ethanol 20 %, acid acetic 4%). Phương pháp trọng lượng <i>Determination of migrated evaporation residue content (leaching solution: water, ethanol 20% solution, acid acetic 4 % solution)</i> <i>Gravimetric method</i>	15 µg/mL	QCVN 12-2:2011/BYT
86.		Xác định hàm lượng Zn thôi nhiễm. Phương pháp ICP-MS <i>Determination of migrated Zn content leaching solution citric acid 0.5%, water.</i> <i>ICP-MS method</i>	0,015 µg/mL	QCVN 12-2:2011/BYT (chuẩn bị mẫu/sample preparation) & AOAC 2015.01 (đo/measurement)
87.	<b>Bao bì, vật liệu vật dụng bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm</b> <i>Metal implements, container and packaging in direct contact with foods</i>	Xác định hàm lượng As, Pb, Cd thôi nhiễm (chiết trong acid citric 0,5 %, nước). Phương pháp ICP-MS <i>Determination of migrated metals As, Pb, Cd content leaching solution citric acid 0.5%, water.</i> <i>ICP-MS method</i>	0,003 µg/mL mỗi nguyên tố/each element	QCVN 12-3:2011/BYT (chuẩn bị mẫu/sample preparation); AOAC 2015.01 (đo/measurement)
88.		Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm chiết trong (heptan, nước, ethanol 20 %, acid acetic 4%). Phương pháp trọng lượng <i>Determination of migrated evaporation residue content (leaching solution: water, ethanol 20% solution, acid acetic 4 % solution)</i> <i>Gravimetric method</i>	15 µg/mL	QCVN 12-3:2011/BYT

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)*

**VILAS 238**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phép 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 method</i>
89.	<b>Đầu mỡ động vật và thực vật</b> <i>Animal and vegetable fats and oils</i>	Xác định hàm lượng Tro tổng. Phương pháp trọng lượng <i>Determination of total ash content. Gravimetric method</i>	0,05 g/100 g	TCVN 6351:2010 (ISO 6884:2008)
90.		Xác định hàm lượng Ẩm. Phương pháp khối lượng <i>Determination of Moisture content.</i>	0,10 g/100g	TCVN 6120:2018 (ISO 662:2016)
91.	<b>Đầu mỡ động thực vật, bánh nướng</b> <i>Animal and vegetable fats and oils, baked mooncake</i>	Xác định chỉ số acid và độ acid. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of acidity and acid value Titrimetric method</i>	0,1 mg KOH/g fat	TCVN 6127:2010 (ISO 660:2009)
92.	<b>Đồ hộp</b> <i>Canned foods</i>	Xác định hàm lượng Acid tổng số. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of total acid content. Titration method</i>	0,3 mL NaOH 1N/100g	TCVN 4589:1988
93.	<b>Đồ uống không cồn</b> <i>Non-alcoholic beverage</i>	Xác định hàm lượng Ochratoxin A. Phương pháp HPLC/FLD <i>Determination of Ochratoxin content HPLC/FLD method</i>	0,3 µg/kg	N79-R-RD1-TP-9395 (2022) (Ref. TCVN 9524:2012; EN 14133:2009)
94.	<b>Đường và sản phẩm đường</b> <i>Brown sugar, juice, syrup</i>	Xác định hàm lượng Tro Sulfat. Phương pháp trọng lượng <i>Determination of Sulfated ash content. Gravimetric method</i>	0,1 g/100g	TCVN 11467:2016
95.	<b>Kẹo</b> <i>Candy</i>	Xác định hàm lượng Ẩm. Phương pháp trọng lượng <i>Determination of Moisture content. Gravimetric method</i>	0,30 g/100g	TCVN 4069:2009
96.		Xác định Tro tổng số. Phương pháp trọng lượng <i>Determination of total Ash. Gravimetric method</i>	0,1 g/100g	TCVN 4070: 2009
97.		Xác định Tro không tan trong acid hydrochloric. Phương pháp trọng lượng <i>Determination of Ash insoluble in hydrochloric acid. Gravimetric method</i>	0,1 g/100g	TCVN 4071: 2009

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)*

**VILAS 238**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phép 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 method</i>
98.	<b>Phomat và sản phẩm phomat chế biến</b> <i>Cheese and processed cheese product</i>	Xác định hàm lượng Béo tổng số. Phương pháp trọng lượng <i>Determination of total Fat content. Gravimetric method</i>	0,3 g/100g	TCVN 8181:2009 (ISO 1735:2004)
99.	<b>Rượu vang, bia</b> <i>Wine, beer</i>	Xác định hàm lượng Ochratoxin A. Phương pháp HPLC/FLD <i>Determination of Ochratoxin. HPLC/FLD method</i>	0,3 µg/kg	TCVN 9524:2012 (EN 14133:2009)
100.		Xác định pH <i>Determination of pH value</i>	2~12	TCVN 7806:2007 (ISO 1842:1991)
101.	<b>Sản phẩm rau, quả</b> <i>Fruit and vegetable products</i>	Xác định Tro không tan trong acid hydrochloric. Phương pháp trọng lượng <i>Determination of ash insoluble in hydrochloric acid. Gravimetric method</i>	0,1 g/100g	TCVN 7765:2007 (ISO 763:2003)
102.		Xác định hàm lượng Acid tổng số. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of total acid content. Titration method</i>	0,3 mL NaOH 1N/100g	TCVN 5483: 2007 (ISO 750:1998)
103.	<b>Thực phẩm chức năng</b> <i>Functional foods</i>	Xác định hàm lượng các nguyên tố As, Cd, Pb, Hg. Phương pháp ICP-MS <i>Determination of content of elements As, Cd, Pb, Hg ICP-MS method</i>	As, Cd: 0,03 mg/kg Pb: 0,05 mg/kg Hg: 0,02 mg/kg	AOAC 2015.01
104.	<b>Mỹ phẩm</b> <i>Cosmetics</i>	Xác định hàm lượng các nguyên tố As, Pb, Cd, Hg. Phương pháp ICP-MS <i>Determination of content of elements As, Cd, Pb, Hg ICP-MS Method</i>	As, Cd, Hg, Pb: 0,025 mg/kg	N79-R-RD1-TP-28626 (2024) (Ref. AOAC 2015.01, ACM THA 05)
105.	<b>Thức ăn chăn nuôi</b> <i>Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng Béo tổng. Phương pháp khối lượng <i>Determination of fat content. Gravimetric method</i>	0,3 g/100g	TCVN 4331:2001 (ISO 6492:1999)



**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)***LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)***VILAS 238**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phép 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 method</i>
106.	<b>Thức ăn chăn nuôi</b> <i>Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng Đạm thô. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of crude protein content. Titrimetric method</i>	0,3 g/100g	TCVN 4328-1:2007 (ISO 5983-1:2005)
107.		Xác định hàm lượng Ẩm. Phương pháp khối lượng <i>Determination of moisture content Gravimetric method</i>	0,20 g/100g	TCVN 4326:2001 (ISO 6496:1999)
108.		Xác định hàm lượng Tro tổng. Phương pháp khối lượng <i>Determination of ash content Gravimetric method</i>	0,3 g/100g	TCVN 4327:2007 (ISO 5984:2002)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)*

**VILAS 238**

**Lĩnh vực:** Sinh  
*Field of testing:* Biological

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phép 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 method</i>
1.	<b>Thực phẩm</b> <i>Foodstuff</i>	Định lượng nấm men và nấm mốc. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of yeast and mold.</i> <i>Dilution plating technique</i>		FDA BAM chapter 18 (2017)
2.		Định lượng <i>Vibrio parahaemolyticus</i> . Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Vibrio parahaemolyticus.</i> <i>Colony count technique</i>		TCVN 8988:2012
3.		Phát hiện <i>Vibrio</i> spp, <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> (không bao gồm O1/O139) và <i>Vibrio vulnificus</i> <i>Detection of Vibrio spp, Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae (Non O1, O139) and Vibrio vulnificus</i>	eLOD <sub>50</sub> : 2,46 CFU/ 25g (25 mL)	ISO 21872-1: 2017/Amd 1: 2023
4.		Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C. <i>Enumeration of presumptive Bacillus cereus.</i> <i>Colony count technique at 30°C</i>		ISO 7932:2004 Amd. 2020
5.		Phát hiện Enterobacteriaceae <i>Detection of Enterobacteriaceae</i>	eLOD <sub>50</sub> : (2~3) CFU/ 25g (25 mL)	ISO 21528-1: 2017
6.		Định lượng Enterobacteriaceae. Kỹ thuật đếm có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of Enterobacteriaceae.</i> <i>Most probable number technique</i>		ISO 21528-1: 2017
7.		Phát hiện Staphylococci dương tính với coagulase ( <i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) <i>Detection of Coagulase positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)</i>	eLOD <sub>50</sub> : 3,20 CFU/ 25g (25mL)	TCVN 4830-3: 2005 (ISO 6888-3: 2003)
8.		Định lượng Staphylococci dương tính với coagulase ( <i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác). Kỹ thuật đếm có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of Coagulase positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species).</i> <i>Most probable number technique</i>		TCVN 4830-3: 2005 (ISO 6888-3: 2003)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)*

**VILAS 238**

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>
9.	<b>Thực phẩm</b> <i>Foodstuff</i>	Định lượng Coliforms. Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of Coliforms.</i> <i>Most probable number technique</i>		TCVN 4882:2007 (ISO 4831:2006)
10.		Phát hiện Coliforms. <i>Detection of Coliforms.</i>	eLOD <sub>50</sub> : 1,56 CFU/ 25g (25 mL)	TCVN 4882:2007 (ISO 4831:2006)
11.		Phát hiện <i>Escherichia coli</i> <i>Detection of Escherichia coli.</i>	eLOD <sub>50</sub> : 3,36 CFU/ 25g (25 mL)	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)
12.		Định lượng tổng số vi sinh vật kỵ khí. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of total anaerobic bacteria.</i> <i>Colony count technique</i>		CMMEF - 5th Ed. 2015 - Ch. 06
13.		Định lượng tổng số vi khuẩn hiếu khí. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of total aerobic bacteria.</i> <i>Colony count technique</i>		FDA BAM chapter 3 (2021)
14.		Định lượng Enterococci. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Enterococci</i> <i>Colony count technique</i>		CMMEF - 5th Ed. 2015 - Ch. 10
15.		Định lượng bào tử <i>Clostridium</i> spp. khử sulfit (Clostridia) Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of sulfite-reducing clostridium spp. Spores (Clostridia)</i> <i>Colony count technique</i>		ISO 15213-1:2023
16.	<b>Thực phẩm, thực phẩm chức năng</b> <i>Food, functional food</i>	Định lượng vi sinh vật. Đếm khuẩn lạc ở 30 °C bằng kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of microorganisms</i> <i>Colony count at 30 °C by the surface plating technique</i>		ISO 4833-2: 2013/Amd 1: 2022
17.		Định lượng nấm men và nấm mốc. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95 <i>Enumeration of yeasts and moulds</i> <i>Colony count technique in products with water activity greater than 0,95</i>		TCVN 8275-1: 2010 (ISO 21527-1: 2008)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)*

**VILAS 238**

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>
18.		Định lượng nấm men và nấm mốc. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95 <i>Enumeration of yeasts and moulds Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0,95</i>		TCVN 8275-2: 2010 (ISO 21527-2: 2008)
19.	<b>Thực phẩm, thực phẩm chức năng</b> <i>Food, functional food</i>	Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính b-glucuronidaza. Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl b-d-glucuronid <i>Enumeration of b-glucuronidase-positive Escherichia coli Most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl b-D-glucuronide</i>		TCVN 7924-3: 2017 (ISO 16649-3: 2015)
20.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính $\beta$ -glucuronidaza. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl $\beta$ -d-glucuronid <i>Enumeration of <math>\beta</math>-glucuronidase-positive Escherichia coli Colony-count technique at 44 °C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl <math>\beta</math>-D-glucuronide</i>		TCVN 7924-2: 2008 (ISO 16649-2: 2001)
21.		Định lượng <i>Listeria monocytogens</i> . <i>Enumeration of Listeria monocytogens</i>		ISO 11290-2: 2017
22.	<b>Thực phẩm, thực phẩm chức năng và mẫu bề mặt tiếp xúc thực phẩm trong chuỗi thực phẩm</b>	Định lượng vi sinh vật. Đếm khuẩn lạc ở 30°C bằng kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of microorganisms Colony count at 30°C by the pour plate technique</i>		ISO 4833-1: 2013/Amd 1: 2022
23.	<b>Thực phẩm, thực phẩm chức năng và mẫu bề mặt tiếp xúc thực phẩm trong chuỗi thực phẩm</b> <i>Food, functional foods and samples of food contact surfaces in the food chain</i>	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> trên đĩa thạch. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C <i>Enumeration of Bacillus cereus Colony count technique at 30°C</i>		AOAC 980.31
24.		Định lượng Enterobacteriaceae. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Enterobacteriaceae Colony-count method</i>		ISO 21528-2: 2017

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)*

**VILAS 238**

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>
25.	<b>Thực phẩm, thực phẩm chức năng và mẫu bề mặt tiếp xúc thực phẩm trong chuỗi thực phẩm</b> <i>Food, functional foods and samples of food contact surfaces in the food chain</i>	Định lượng Staphylococci có phản ứng dương tính với coagulase ( <i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) trên đĩa thạch. Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Baird-Parker <i>Enumeration of coagulase-positive Staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)</i> <i>Technique using Baird-Parker agar medium</i>		ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023
26.		Định lượng Coliforms. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Coliforms</i> <i>Colony-count technique</i>		TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
27.		Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> . Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Clostridium perfringens</i> <i>Colony count technique</i>		ISO 15213-2:2023
28.		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	eLOD <sub>50</sub> : (2~3) CFU/25g (25ml)	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020
29.		Phát hiện <i>Listeria</i> spp., <i>Listeria monocytogens</i> . <i>Detection of Listeria spp., Listeria monocytogens</i>	eLOD <sub>50</sub> : (2~3) CFU/ 25g (25 mL) CFU/mẫu/ <i>Sample</i>	ISO 11290-1:2017
30.	<b>Thực phẩm, mẫu bề mặt tiếp xúc thực phẩm trong chuỗi thực phẩm</b> <i>Food, samples of food contact surfaces in the food chain</i>	Định lượng nấm men, nấm mốc. Phương pháp sử dụng đĩa đếm 3M™ Petrifilm™ <i>Enumeration of yeast and mold. 3M™ Petrifilm™ rapid yeast and mold count plate method</i>		AOAC 2014.05
31.		Định lượng vi khuẩn sinh axit lactic ưa nhiệt trung bình. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C <i>Enumeration of mesophilic lactic acid bacteria. Colony count technique at 30°C</i>		TCVN 7906:2008 (ISO 15214:1998)
32.		Định lượng tổng số vi sinh vật kỵ khí khử sulphite. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of total anaerobic sulfite reducing bacteria. Colony count technique</i>		ISO 15213-1:2023

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)*

**VILAS 238**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phép 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 method</i>
33.	<b>Thực phẩm, mẫu bề mặt tiếp xúc thực phẩm trong chuỗi thực phẩm</b> <i>Food, samples of food contact surfaces in the food chain</i>	Phát hiện <i>Shigella</i> spp. <i>Detection of Shigella spp</i>	eLOD <sub>50</sub> : 1,73 CFU/ 25g (25 mL) 2,27 CFU/mẫu/ <i>sample</i> CFU/swab, sponge	TCVN 8131:2009 (ISO 21567:2004)
34.	<i>Food, samples of food contact surfaces in the food chain</i>	Định lượng <i>Clostridium</i> spp. khử sulfit. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of sulfite-reducing Clostridium spp</i> <i>Colony-count technique</i>		ISO 15213-1:2023
35.	<b>Đường</b> <i>Sugar</i>	Định lượng tổng số vi khuẩn ưa nhiệt trung bình. Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of the Total Mesophilic Bacteria</i> <i>Membrane filtration Method</i>		GS2/3-41 (2011)
36.		Định lượng nấm men, nấm mốc. Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of yeasts and moulds</i> <i>Membrane filtration Method</i>		GS2-47 (2022)
37.	<b>Sữa</b> <i>Milk</i>	Phát hiện <i>Cronobacter</i> spp. <i>Detection of Cronobacter spp.</i>	eLOD <sub>50</sub> : 1,30 CFU/ 10g (10 mL)	TCVN 7850:2018 (ISO 22964:2017)
38.	<b>Sữa và sản phẩm sữa</b> <i>Milk and milk products</i>	Định lượng <i>Lactobacillus acidophilus</i> giả định trên môi trường chọn lọc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 37°C <i>Enumeration of presumptive Lactobacillus acidophilus on a selective medium</i> <i>Colony-count technique at 37°C</i>		TCVN 7849:2008 (ISO 20128: 2006)
39.	<b>Mẫu bề mặt tiếp xúc thực phẩm trong chuỗi thực phẩm</b> <i>Samples of food contact surfaces in the food chain</i>	Định lượng nấm men và nấm mốc. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95 <i>Enumeration of yeasts and moulds</i> <i>Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0,95</i>		N79-R-RD2-TP-9637 (2021) (Ref. TCVN 8275-2: 2010 (ISO 21527-2: 2008))

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)**

*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)*

**VILAS 238**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phép 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 method</i>
40.	<b>Mẫu bề mặt tiếp xúc thực phẩm trong chuỗi thực phẩm</b> <i>Samples of food contact surfaces in the food chain</i>	Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính $\beta$ -glucuronidaza. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl $\beta$ -d-glucuronid <i>Enumeration of <math>\beta</math>-glucuronidase-positive Escherichia coli</i> <i>Colony-count technique at 44 oC using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl <math>\beta</math>-D-glucoronide</i>		N79-R-RD2-TP-9625 (2021) (Ref. TCVN 7924-2: 2008 (ISO 16649-2: 2001))
41.	<b>Nước giải khát</b> <i>Beverages</i>	Định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> . Phương pháp cấy trang bề mặt. <i>Enumeration of Pseudomonas aeruginosa. Surface plating method</i>		N79-R-RD2-TP-15756 (2022) (Ref. ISO 16266: 2006)
42.		Định lượng <i>Faecal streptococci</i> . Phương pháp cấy trang bề mặt <i>Enumeration of Faecal streptococci. Surface plating method</i>		N79-R-RD2-TP-15757 (2022) (Ref. TCVN 6189-2: 2009/ ISO 7899-2: 2000)
43.	<b>Nước sạch</b> <i>Domestic water</i>	Định lượng vi sinh vật. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc nuôi cấy trong môi trường thạch dinh dưỡng. <i>Enumeration of microorganisms</i> <i>Colony count technique in nutrient agar.</i>		ISO 6222:1999
44.		Phát hiện và định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> . <i>Detection and enumeration of Staphylococcus aureus</i>		SMEWW 9213B: 2023
45.	<b>Nước uống đóng chai, Nước đá, Nước sạch</b> <i>Bottled water, Ice water, Domestic water</i>	Định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> . Phương pháp lọc màng <i>Enumeration of Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Method by membrane filtration</i>		TCVN 8881:2011 (ISO 16266: 2006)
46.		Định lượng vi khuẩn liên cầu phân. Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of enterococci (Faecal streptococci)</i> <i>Method by membrane filtration</i>		TCVN 6189-2: 2009 (ISO 7899-2: 2000)
47.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> và Coliforms. Phương pháp lọc màng <i>Enumeration of Escherichia coli and Coliform bacteria</i> <i>Membrane filtration method</i>		ISO 9308-1: 2014/Amd 1.2016

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)***LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)***VILAS 238**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phép 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 method</i>
48.	<b>Nước uống đóng chai, Nước đá, Bottled water, Ice water,</b>	Phát hiện và đếm số bào tử vi khuẩn kỵ khí khử Sunphit ( <i>Clostridia</i> ). Phương pháp màng lọc <i>Detection and enumeration of the spores of sulfite - reducing anaerobes (Clostridia) Method by membrane filtration</i>		TCVN 6191-2: 1996 (ISO 6461-2: 1986)

**Chú thích /Note:**

- N79-R-RD2: phương pháp do phòng thí nghiệm xây dựng/ *Laboratory's developed method*
- TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam/*Vietnamese National Standards*
- ISO: *International Organization for Standardization*
- AOAC: *Association of Official Analytical Chemist*
- BAM: *Food Department American Bacteriological Analytical Manual*
- Ref: phương pháp tham khảo / *Reference method*
- ICUMSA GS: *International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis Ltd*
- EN: *European Standard*
- SMEWW: *Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater*
- CMMEF: *Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods*
- Amd: bản bổ sung/*amendment*
- LOD: giới hạn phát hiện/*limit of detection*

Trường hợp Chi nhánh Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng tại Thành phố Hà Nội cung cấp dịch vụ thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hóa thì Chi nhánh Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng tại Thành phố Hà Nội 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 Branch Of Eurofins Sac Ky Hai Dang Company Limited In Ha Noi City that provides product quality testing services must register their activities and be granted a certificate of registration according to the law before providing the service.*

