



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1

LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION

(Kèm theo quyết định số/attachment with decision: /QĐ - VPCNCL
ngày tháng 03 năm 2025 của giám đốc Văn phòng Công nhận Chất lượng/
of BoA Director)

Tên phòng thí nghiệm: **Chi nhánh Công ty TNHH TENTAMUS Việt Nam tại Thành phố Hồ Chí Minh – Trung tâm Kiểm nghiệm**

Laboratory: **TENTAMUS Vietnam Limited Liability Company Ho Chi Minh Branch – Testing Center**

Tổ chức /Cơ quan chủ quản: **Công ty TNHH TENTAMUS Việt Nam**

Organization: **TENTAMUS Vietnam Limited Liability Company**

Lĩnh vực thử nghiệm: **Hóa, Sinh**

Field of testing: **Chemical, Biological**

Người quản lý: **NGUYỄN PHAN CHINH**

Laboratory manager:

Số hiệu/ Code: **VILAS 686**

Hiệu lực công nhận/ Period of Validation: **Kể từ ngày /03/2025 đến ngày 21/11/2025**

Địa chỉ/ Address: **Lô A39-26, đường Nguyễn Văn Cừ, ấp Mỹ Phước, xã Mỹ Khánh, huyện Phong Điền, thành phố Cần Thơ/ A39-26 Nguyen Van Cu Street, My Phuoc Hamlet, My Khanh Village, Phong Dien District, Can Tho City**

Địa điểm/Location: **Tòa nhà Vạn Đạt, Lô II-1, Đường số 1, Khu Công nghiệp Tân Bình, phường Tây Thạnh, quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh/ Van Dat building, Lot II-1, street No. 1, group CN 2, Tan Binh Industrial Park, Tay Thanh Ward Tan Phu District, Ho Chi Minh City**

Điện thoại/ Tel: **+84 292 39198840** :

E-mail: **vnm.qa@tentamus.com**

Website: **www.tentamus.vn**

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1

LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION

VILAS 686

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	
1.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Định lượng vi sinh vật ưa lạnh (6.5°C) Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of psychrotrophic microorganisms (6.5°C)</i> <i>Pour plate technique</i>		(b) NMKL 86:2013	
2.		Định lượng vi sinh vật hiếu khí (20°C) Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of aerobic microorganisms (20°C)</i> <i>Pour plate technique</i>		(b) NMKL 86:2013	
3.		Định lượng vi sinh vật ưa lạnh (15°C, 20°C) Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of psychrophilic bacteria (15°C, 20°C)</i> <i>Pour plate technique</i>		(b) MFHPB-18:2020	
4.		Định lượng vi sinh vật chịu nhiệt (55°C) Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of thermophilic bacteria (55 °C)</i> <i>Pour plate technique</i>		(b) MFHPB-18:2020	
5.		Định lượng bào tử vi sinh vật hiếu khí Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of aerobic spore-forming microorganisms</i> <i>Pour plate technique</i>		(b) MFLP-44:2012	
6.		Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Foodstuffs, health supplements</i>	Định lượng bào tử vi sinh vật kỵ khí Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of anaerobic spore-forming microorganisms</i> <i>Pour plate technique</i>		(b) MFLP-44:2012
7.		Định lượng vi khuẩn (trực khuẩn) sinh bào tử hiếu khí ưa nhiệt Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of mesophilic aerobic endospore-forming bacteria (bacilli)</i> <i>Pour plate technique</i>		(b) APHA/CMMEF Chapter 23 (2015)	

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1

LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION

VILAS 686

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>
8.		Định lượng bào tử vi sinh vật kỵ khí ưa nhiệt Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of mesophilic anaerobic sporeformers</i> <i>Pour plate technique</i>		(b) APHA/CMMEF Chapter 24 (2015)
		Định lượng bào tử vi sinh vật kỵ khí ưa nhiệt Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of mesophilic anaerobic sporeformers</i> <i>Most probable number technique</i>		(b) APHA/CMMEF Chapter 24 (2015)
9.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Foodstuffs, health supplements</i>	Định lượng bào tử vi sinh vật hiếu khí chịu nhiệt Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of thermophilic aerobic sporeformers</i> <i>Pour plate technique</i>		(b) APHA/CMMEF Chapter 26 (2015)
10.		Định lượng bào tử vi sinh vật kỵ khí chịu nhiệt Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of thermophilic anaerobic sporeformers</i> <i>Most probable number technique</i>		(b) APHA/CMMEF Chapter 27 (2015)
11.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of Escherichia coli</i> <i>Pour plate technique</i>		(b) FDA/BAM Chapter 4:2020
12.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/100 g (mL) 1 CFU/125 g (mL) 1 CFU/250 g (mL) LOD ₅₀ : 1.1 CFU/375 g (mL)	(b) ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020
13.	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Health supplements</i>	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/10 g (mL)	(b) ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1

LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION

VILAS 686

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử Materials or product tested	Tên phép thử cụ thể The name of specific tests	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limit of quantitation (if any)/range of measurement	Phương pháp thử Test method
14.	Thực phẩm Foodstuffs	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	LOD ₅₀ : 1 CFU/25 g (mL)	(b) AOAC-PTM No. 960801 (NEOGEN Reveal 2.0 Salmonella)
15.		Phát hiện <i>Listeria</i> spp./ <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria spp. and Listeria monocytogenes</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/125 g (mL) 1 CFU/250 g (mL) LOD ₅₀ : 1.1 CFU/375 g (mL)	(b) ISO 11290- 1:2017
16.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm Foodstuffs, health supplements, animal feedstuffs, surface samples in the food chain environment (excluded sampling)	Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	LOD ₅₀ : 1 CFU/25 g (mL) 1 CFU/sample	(b) WRT/TM/MI/07. 09: 2024 Listeria Precis Method (Oxoid)
17.	Thực phẩm Foodstuffs	Phát hiện <i>Listeria</i> spp. <i>Detection of Listeria spp</i>	LOD ₅₀ : 1 CFU/25 g (mL)	(b) AOAC-PTM No. 041101 (NEOGEN Reveal 2.0 Listeria)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1
LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION
VILAS 686

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.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Foodstuffs, health supplements</i>	Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of yeasts and moulds</i> <i>Surface plating technique</i>		(b) FDA/BAM Chapter 18:2001
19.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Định lượng nấm men và nấm mốc Phương pháp màng khô có thể hoàn nước (đĩa đếm Petrifilm) <i>Enumeration of yeasts and moulds</i> <i>Dry rehydratable film method (Petrifilm method)</i>		(b) AOAC 997.02
20.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu) <i>Foodstuffs, health supplements, animal feedstuffs, surface samples in the food chain environment (excluded sampling)</i>	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of Clostridium perfringens</i> <i>Pour plate technique</i>		(b) ISO 15213-2:2023
21.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu) <i>Foodstuffs, health supplements, animal feedstuffs, surface samples in the food chain environment (excluded sampling)</i>	Phát hiện <i>Clostridium perfringens</i> <i>Detection of Clostridium perfringens</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/g (mL); 1 CFU/sample (mL)	(b) ISO 15213-3:2024

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1

LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION

VILAS 686

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>
22.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Foodstuffs, health supplements</i>	Định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Surface-plating technique</i>		(b) WRT/TM/MI/11.02:2024 (Ref. ISO 13720:2010)
23.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Định lượng các loài <i>Vibrio</i> gây bệnh: <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> (không bao gồm O1/O139) Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of pathogenic Vibrio species: Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae non O1/O139</i> <i>Surface-plating technique</i>		(b) NMKL 156:1997
24.	Thủy sản, sản phẩm thủy sản <i>Fish, fishery product</i>	Định lượng <i>Vibrio parahaemolyticus</i> Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of Vibrio parahaemolyticus</i> <i>Most probable number technique</i>		(b) MFLP-37:2019
25.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Foodstuffs, health supplements</i>	Định lượng vi khuẩn axit lactic ưa nhiệt trung bình Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of mesophilic lactic acid bacteria</i> <i>Pour plate technique</i>		(b) ISO 15214:1998 TCVN 7906:2008
26.		Định lượng vi khuẩn axit lactic Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of lactic acid bacteria</i> <i>Surface-plating technique</i>		(b) NMKL 140:2023
27.		Định lượng streptococci faecal Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of faecal streptococci</i> <i>Pour plate technique</i>		(b) WRT/TM/MI/16.02:2024 (Ref. BS 4285-3.11:1985)
28.	Sữa và sản phẩm sữa <i>Milk and dairy products</i>	Định lượng streptococci faecal Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of faecal streptococci</i> Kỹ thuật đổ đĩa		(b) BS 4285-3.11:1985

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1

LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION

VILAS 686

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>
29.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Phát hiện <i>Escherichia coli</i> O157 <i>Detection of Escherichia coli O157</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/25 g (mL) 1 CFU/125 g (mL) LOD ₅₀ : 1 CFU/375 g (mL)	(b) ISO 16654:2001/ Amd 2:2023 TCVN 7686:2007
30.		Phát hiện <i>Escherichia coli</i> O157 <i>Detection of Escherichia coli O157</i>	LOD ₅₀ : 1 CFU/25 g (mL)	(b) AOAC-PTM No. 011103
31.	Trái cây/rau củ, nước ép trái cây/rau củ và sản phẩm liên quan; mẫu bề mặt trong môi trường sản xuất nước trái cây (không bao gồm lấy mẫu); mẫu nước trong quy trình sản xuất nước trái cây <i>Fruit/vegetables, juices and related products; surface samples in the juice processing environment (excluded sampling); water sample in processing juice</i>	Định lượng vi sinh vật gây hư hỏng chịu axit ở 30°C Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of mesophilic acid-tolerant spoilage microorganisms at 30 °C</i> <i>Pour plate technique</i>		(b) IFU Method No. 2 (2022)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1

LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION

VILAS 686

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>
32.	<p>Nước ép trái cây/rau củ; mẫu nước trong quy trình sản xuất nước trái cây</p> <p><i>Juices and related products; water sample in processing juice</i></p>	<p>Định lượng vi sinh vật gây hư hỏng chịu axit ở 30°C</p> <p>Kỹ thuật màng lọc</p> <p><i>Enumeration of mesophilic acid-tolerant spoilage microorganisms at 30 °C</i></p> <p><i>Membrane filtration technique</i></p>		<p>(b)</p> <p>IFU Method No. 2 (2022)</p>
33.	<p>Trái cây/rau củ, nước ép trái cây/rau củ và sản phẩm liên quan; mẫu bề mặt trong môi trường sản xuất nước trái cây (không bao gồm lấy mẫu); mẫu nước trong quy trình sản xuất nước trái cây</p> <p><i>Fruit/vegetables, juices and related products; surface samples in the juice processing environment (excluded sampling); water sample in processing juice</i></p>	<p>Phát hiện vi sinh vật gây hư hỏng chịu axit ở 30°C</p> <p><i>Detection of mesophilic acid-tolerant spoilage microorganisms at 30 °C</i></p>	<p>eLOD₅₀:</p> <p>1 CFU/10 g (mL)</p> <p>1 CFU/25 g (mL)</p>	<p>(b)</p> <p>IFU Method No. 2 (2022)</p>

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1

LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION

VILAS 686

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>
34.	Trái cây/rau củ, nước ép trái cây/rau củ và sản phẩm liên quan <i>Fruit/vegetables, juices and related products</i>	Định lượng nấm mốc Phương pháp đổ đĩa <i>Enumeration of moulds</i> <i>Pour plate method</i>		(b) IFU Method No. 4 (1996)
35.		Định lượng nấm mốc sinh độc tố Phương pháp đổ đĩa <i>Enumeration of mycotoxigenic moulds</i> <i>Pour plate method</i>		(b) IFU Method No. 4 (1996)
36.		Định lượng nấm mốc chịu nhiệt (bào tử) Phương pháp đổ đĩa <i>Enumeration of heat-resistant moulds (spore)</i> <i>Pour plate method</i>		(b) IFU Method No. 4 (1996)
37.		Định lượng nấm mốc ưa khô Phương pháp đổ đĩa <i>Enumeration of xerophilic moulds</i> <i>Pour plate method</i>		(b) IFU Method No. 4 (1996)
38.		Định lượng vi khuẩn axit lactic Phương pháp đổ đĩa <i>Enumeration of lactic acid bacteria</i> <i>Pour plate method</i>		(b) IFU Method No. 5 (1996)
39.		Định lượng bào tử vi khuẩn hiếu khí ưa nhiệt trung bình Phương pháp đổ đĩa <i>Enumeration of mesophilic aerobic bacteria spores</i> <i>Pour plate method</i>		(b) IFU Method No. 6 (2018)
40.		Định lượng bào tử vi khuẩn kỵ khí ưa nhiệt Phương pháp đổ đĩa <i>Enumeration of mesophilic anaerobic bacteria spores</i>		(b) IFU Method No. 6 (2018)
41.	Định lượng bào tử vi khuẩn chua phẳng Phương pháp đổ đĩa <i>Enumeration of flat sour bacteria spores</i> <i>Pour plate method</i>		(b) IFU Method No. 6 (2018)	

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1

LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION

VILAS 686

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>
42.	Trái cây/rau củ, nước ép trái cây/rau củ và sản phẩm liên quan	Định lượng bào tử vi khuẩn hiếu khí chịu nhiệt Phương pháp đổ đĩa <i>Enumeration of thermophilic aerobic bacteria spore</i> <i>Pour plate method</i>		(b) IFU Method No. 6 (2018)
43.	Fruit/vegetables, juices and related products	Định lượng bào tử vi khuẩn kỵ khí chịu nhiệt Phương pháp đổ đĩa <i>Enumeration of thermophilic anaerobic bacteria spore</i> <i>Pour plate method</i>		(b) IFU Method No. 6 (2018)
44.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additives</i>	Phát hiện và định lượng Enterobacteriaceae Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Detection and enumeration of Enterobacteriaceae</i> <i>Most probable number technique</i>		(b) ISO 21528-1:2017
45.		Định lượng Enterobacteriaceae Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Enterobacteriaceae</i> <i>Colony count technique</i>		(b) ISO 21528-2:2017
46.		Phát hiện Coliforms <i>Detection of coliforms</i>		(b) ISO 4831:2006
47.		Định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of coliforms</i> <i>Colony count technique</i>		(b) ISO 4832:2006
48.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β -glucuronidase Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C <i>Enumeration of β-glucuronidase-positive Escherichia coli</i> <i>Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-β-D-glucuronide</i>		(b) ISO 16649-2:2001
49.		Phát hiện <i>Escherichia coli</i> dương tính β -glucuronidase <i>Detection of β-glucuronidase-positive Escherichia coli</i>	eLOD ₅₀ 1 CFU/g (mL)	(b) ISO 16649-3:2015
50.		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	eLOD ₅₀ 1 CFU/25 g (mL)	(b) TCVN 11039-5:2015

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1
LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION
VILAS 686

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>
51.		Phát hiện <i>Listeria</i> spp./ <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria spp. and Listeria monocytogenes</i>	eLOD ₅₀ 1 CFU/25 g (mL)	(b) ISO 11290-1:2017
52.		Định lượng <i>Bacillus cereus</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Bacillus cereus</i> <i>Colony count technique</i>		(b) FDA/BAM Chapter 14:2020
53.		Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Clostridium perfringens</i> <i>Colony-count technique</i>		(b) ISO 15213-2:2023
54.		Phát hiện <i>Clostridium perfringens</i> <i>Detection of Clostridium perfringens</i>	eLOD ₅₀ 1 CFU/g (mL)	(b) ISO 15213-3:2024
55.		Định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Colony-count technique</i>		(b) WRT/TM/MI/11.02:2024 (Ref. ISO 13720:2010)
56.		Định lượng streptococci faecal Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of faecal streptococci</i> <i>Pour plate technique</i>		(b) WRT/TM/MI/1602 (Ref. BS 4285-3.11:1985)
57.	Nước uống đóng chai/bình; Nước đá; Nước sạch; Nước thải sau xử lý <i>Bottled drinking water; Ice; Domestic water; Wastewater after treatment</i>	Định lượng tổng số vi khuẩn dị dưỡng Phương pháp đổ đĩa <i>Enumeration of heterotrophic microorganisms</i> <i>Pour plate method</i>		(b) SMEWW 9215B:2023

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1

LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION

VILAS 686

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>
58.	Nước uống đóng chai/bình; Nước đá; Nước sạch <i>Bottled drinking water; Ice; Domestic water</i>	Định lượng tổng số vi khuẩn dị dưỡng Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of heterotrophic microorganisms</i> <i>Membrane filter method</i>		(b) SMEWW 9215D:2023
59.	Nước uống đóng chai/bình; Nước đá; Nước sạch;	Định lượng vi khuẩn coliform tổng số Phương pháp số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of total coliform</i> <i>Most probable number technique</i>		(b) SMEWW 9221B:2023
60.	Nước thải sau xử lý <i>Bottled drinking water; Ice; Domestic water;</i>	Định lượng coliform chịu nhiệt (coliform phân) Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration thermotolerant (fecal) coliforms</i> <i>Most probable number technique</i>		(b) SMEWW 9221E:2023
61.	Wastewater after treatment	Định lượng <i>Escherichia coli</i> Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of Escherichia coli</i> <i>Most probable number technique</i>		(b) SMEWW 9221F:2023
62.		Định lượng vi khuẩn coliform tổng số Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of total coliform</i> <i>Membrane filtration method</i>		(b) SMEWW 9222B:2023
63.	Nước uống đóng chai/bình; Nước đá; Nước sạch <i>Bottled drinking water; Ice; Domestic water</i>	Định lượng vi khuẩn coliform chịu nhiệt (coliform phân) Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of thermotolerant (fecal) coliform</i> <i>Membrane filtration method</i>		(b) SMEWW 9222D:2023
64.		Định lượng vi khuẩn <i>Escherichia coli</i> Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of Escherichia coli</i> <i>Membrane filtration method</i>		(b) SMEWW 9222H:2023
65.		Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of Staphylococcus aureus</i> <i>Membrane filtration method</i>		(b) SMEWW 9213B:2023

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1
LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION
VILAS 686

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>
66.	Trái cây/rau củ, nước ép trái cây/rau củ và sản phẩm liên quan <i>Fruit/vegetables, juices and related products</i>	Định lượng nấm men Phương pháp đổ đĩa <i>Enumeration of yeasts</i> <i>Pour plate method</i>		(b) IFU Method No. 3 (1996)
67.	Trái cây/rau củ, nước ép trái cây/rau củ và sản phẩm liên quan; mẫu bề mặt trong môi trường sản xuất nước trái cây; mẫu nước trong quy trình sản xuất nước trái cây <i>Fruit/vegetables, juices and related products; surface samples in the juice processing environment (excluded sampling); water sample in processing juice</i>	Định lượng <i>Alicyclobacillus</i> spp./vi khuẩn ưa axit chịu nhiệt (TAB) Kỹ thuật đổ đĩa Kỹ thuật lọc màng <i>Enumeration of Alicyclobacillus spp./thermophilic acidophilic bacteria (TAB)</i> <i>Pour plate technique</i> <i>Filtration technique</i> Phát hiện <i>Alicyclobacillus</i> spp./vi khuẩn ưa axit chịu nhiệt (TAB) <i>Detection of Alicyclobacillus spp./thermophilic acidophilic bacteria (TAB)</i>		(b) IFU Method No. 12 (2019)

Ghi chú/Note:

- WRT/TM/...: Phương pháp thử nội bộ/ *Laboratory developed method*
- TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam/ *Vietnamese Standard*
- ISO: *International Organization for Standardization*
- NMKL: Ủy ban phân tích thực phẩm khối Bắc Âu/ *Nordic-Baltic Committee on Food Analysis*
- SMEWW: *Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater*
- IFU Method: *International Fruit and Vegetable Juice Association*

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1

LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION

VILAS 686

- APHA/CMMEF: *American Public Health Association/ Compendium Method Microbiological Examination foods*
- FDA/BAM: *Food and Drug Administration/ Bacteriological Analytical Manual*
- BS: *British Standard*
- MFHPB/MFLP: *Tiêu chuẩn Canada/Microbiological Food Health Protection Branch (Canadian Food Inspection Agency)*
- (b): *Phép thử mở rộng/ Extend tests (03.2025/ March 2025)*

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1

LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION

VILAS 686

Lĩnh vực thử nghiệm: Hóa

Field of testing: Chemical

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>
1.	Sữa lỏng <i>Liquid milk</i>	Xác định hàm lượng Protein Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of milk protein content</i> <i>Titration method</i>	0,3 % (g/100mL)	(b) TCVN 8099-4:2018 (ISO 8968-4:2016)
2.	Sữa và sản phẩm sữa <i>Milk and dairy products</i>	Xác định hàm lượng béo Phương pháp khối lượng <i>Determination of Fat content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,3 % (g/100mL)	(b) TCVN 7084:2010 (ISO 1736:2008)
3.	Sữa và sản phẩm sữa - Sản phẩm có chứa một lượng đáng kể các axit béo tự do hoặc các chất không tan hoàn toàn trong amoniac <i>Milk and dairy products – Containing distinct quantities of free fatty acids or those which are not completely soluble in ammonia</i>	Xác định hàm lượng béo Phương pháp khối lượng <i>Determination of Fat content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,3 % (g/100 mL)	(b) TCVN 6688-3:2007 (ISO 8262-3:2005)
4.	Sữa và sản phẩm sữa <i>Milk and dairy products</i>	Xác định độ ẩm Phương pháp khối lượng <i>Determination of Moisture</i> <i>Gravimetric method</i>	0.3%	(b) WRT/TM/CC/01.6 8:2024 (Ref. Fssai-Manual of Method of Analysis of Food)
5.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Xác định hàm lượng As, Cd, Hg, Pb Phương pháp ICP-MS <i>Determination of As, Cd, Hg, Pb content</i> <i>ICP-MS method</i>	0,02 mg/kg (mg/L) Mỗi nguyên tố/each element	(b) EN 15763:2009/ AOAC 2015.01/ AOAC 2013.06/ TCVN 10912:2015

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1
LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION
VILAS 686

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>
6.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Xác định hàm lượng đường tổng số, đường khử Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Total sugar, Reducing sugar content</i> <i>Titration method</i>	0,3 %	(b) WRT/TM/CC/01.6 6: 2024 (Ref. TCVN 4594:1988)
7.		Xác định hàm lượng Carbohydrat khả dụng (carbohydrat không chứa xơ) Phương pháp Enzyme <i>Determination of Available Carbohydrate (those excluding fiber) content</i> <i>Enzymatic Method</i>	0,5%	(b) AOAC 2020.07
8.		Xác định hoạt độ nước <i>Determination of water activity</i>	0,030 ~ 1,000 aw	(b) TCVN 12758:2019 (ISO 18787:2017)
9.		Xác định hàm lượng Ca, Cu, Fe, Mg, Mn, P Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Ca, Cu, Fe, Mg, Mn, P content</i> <i>ICP-OES method</i>	Ca: 5 mg/kg (mg/L); Cu: 0,1 mg/kg (mg/L); Fe 0,5 mg/kg (mg/L); Mg: 1 mg/kg (mg/L); Mn: 0,1 mg/kg (mg/L); P: 10 mg/kg (mg/L)	(b) AOAC 2011.14- 2011
10.		Xác định hàm lượng Sn Phương pháp ICP-MS <i>Determination of Sn content</i> <i>ICP-MS method</i>	0,5 mg/kg (mg/L)	(b) TCVN 10914:2015 EN 15765: 2009
11.		Xác định hàm lượng Cr, Mn, Ni, Cu, Zn, As, Se, Mo, Cd, Hg, Pb, Tl Phương pháp ICP-MS <i>Determination of Cr, Mn, Ni, Cu, Zn, As, Se, Mo, Cd, Hg, Pb, Tl content</i> <i>ICP-MS method</i>	Cr, Mn, Cu, Zn, Mo: 0,1 mg/kg (mg/L); Ni: 0,2 mg/kg (mg/L); Se: 0,05 mg/kg (mg/L); Hg: 0,005 mg/kg (mg/L); Pb, Cd, As: 0,01 mg/kg (mg/L); Tl: 0,02 mg/kg (mg/L)	(b) FDA EAM- 4.7:2020

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1
LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION
VILAS 686

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>
12.	Mật ong <i>Honey</i>	Xác định Độ ẩm Phương pháp khúc xạ <i>Determination of Moisture Refractometer method</i>	(12~30) %	(b) AOAC 969.38B
13.		Xác định Độ màu Phương pháp so màu <i>Determination of Color index Pfund colorimeter method</i>	(1~149) mmPfund	AOAC 985.25
14.	Dụng cụ chứa đựng bảo quản thực phẩm bằng gỗ <i>Wood containers in direct contact with food</i>	Xác định hàm lượng Pb, Cd, As, Sb thôi nhiễm Phương pháp ICP-OES <i>Determinatino of Lead, Cadmium, Arsenic, Antimony migration ICP-OES method</i>	0,2 mg/kg	(a) WRT/TM/CC/05.1 2: 2022 (Ref. 46/2007/QĐ- BYT)
15.	Bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp thực phẩm <i>Metalic containers in direct contact with foods</i>	Xác định hàm lượng Pb, Cd, As thôi nhiễm trong Citric acid 0,5%, nước Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Pb, Cd, As migration in Citric acid 0.5%, Water ICP-OES method</i>	0,1 µg/mL	(b) QCVN 12- 3:2011/BYT
16.	Bao bì, dụng cụ bằng Cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm <i>Rubber implements, container and packaging in direct contact with foods</i>	Xác định hàm lượng Kẽm (Zn) thôi nhiễm trong Acetic acid 4%, nước Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Zinc migration in Citric acid 0.5%, water ICP-OES method</i>	0,1 µg/mL	(b) QCVN 12- 2:2011/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1

LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION

VILAS 686

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>
17.	Bao bì, dụng cụ bằng Cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm <i>Rubber implements, container and packaging in direct contact with foods</i>	Xác định hàm lượng Formaldehyde Phương pháp so màu <i>Determination of Formaldehyde Colorimeter method</i>	0,1 µg/mL	(b) QCVN 12-2:2011/BYT
18.		Xác định hàm lượng Kim loại nặng quy Chi Phương pháp so màu <i>Determination of Heavy metal content as Lead Colorimeter method</i>	1 µg/mL	(b) QCVN 12-2:2011/BYT
19.	Bao bì, dụng cụ bằng Kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm <i>Metallic implements, container and packaging in direct contact with foods</i>	Xác định hàm lượng Formaldehyde Phương pháp so màu <i>Determination of Formaldehyde content Colorimeter method</i>	0,1 µg/mL	(b) QCVN 12-3:2011/BYT
20.	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm <i>Synthetic resin implement, container and packaging in direct contact with food</i>	Xác định hàm lượng Cặn khô trong nước, acetic acid 4%, cồn 20%, và heptan Phương pháp khối lượng <i>Determination of Dried residued in water, acetic acid 4%, ethanol 20%, heptan Gravimetric method</i>	10 µg/mL	(b) QCVN 12-1:2011/BYT
21.	Bao bì, dụng cụ bằng Silicon tiếp xúc trực tiếp thực phẩm <i>Silicon implement, container and packaging in direct contact with food</i>	Xác định hàm lượng Kẽm (Zn) thôi nhiễm trong Acetic acid 4%, nước Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Zinc migration in citric acid 0.5%, water ICP-OES method</i>	0,1 µg/mL	(b) WRT/TM/CC/05.0 6: 2022 (Ref. QCVN 12-2:2011/BYT)
22.		Xác định hàm lượng Formaldehyde Phương pháp so màu <i>Determination of Formaldehyde Colorimetric method</i>	0,1 µg/mL	(b) WRT/TM/CC/05.0 5: 2022 (Ref. QCVN 12-2:2011/BYT)
23.		Xác định hàm lượng Kim loại nặng quy Chi Phương pháp so màu <i>Determination of Heavy metal content as Lead Colorimeter method</i>	1 µg/mL	(b) WRT/TM/CC/05.0 2: 2022 (Ref. QCVN 12-2:2011/BYT)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1

LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION

VILAS 686

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>
24.	Nước rau quả và sản phẩm nước rau quả <i>Fruit and vegetable juice and those products</i>	Xác định hàm lượng Acetic acid Phương pháp Enzyme <i>Determination of Acetic acid content Enzymatic method</i>	0,15 mg/L	(b) IFU No.66 (Rev. 2019); SIST EN 12632:1999
25.		Xác định hàm lượng Citric acid Phương pháp Enzyme <i>Determination of Citric acid content Enzymatic method</i>	0,5 mg/L	(b) IFU No.22 (Rev. 2005); SIST EN 1137:1996
26.		Xác định hàm lượng Lactic acid tổng số, L- Lactic acid, D-Lactic acid Phương pháp Enzyme <i>Determination of total of lactic acid, L-lactic acid, D-lactic acid content Enzymatic method</i>	0,5 mg/L	(b) IFU No.53 (Rev. 2005); SIST EN 12631:1999
27.		Xác định hàm lượng D-Malic acid Phương pháp Enzyme <i>Determination of D-Malic acid content Enzymatic method</i>	0,5 mg/L	(b) IFU No.64 (Rev. 2005); SIST EN 12138:1998
28.		Xác định hàm lượng L-Malic acid Phương pháp Enzyme <i>Determination of L-Malic acid content Enzymatic method</i>	0,25 mg/L	(b) IFU No.21 (Rev. 2005); SIST EN 1138:1996
29.		Xác định hàm lượng Glycerol Phương pháp Enzyme <i>Determination of Glycerol content Enzymatic method</i>	0,35 mg/L	(b) IFU No.77 (Rev. 2005)
30.		Xác định hàm lượng D-Gluconic acid Phương pháp Enzyme <i>Determination of D-Gluconic acid content Enzymatic method</i>	0,8 mg/L	(b) IFU No.76 (Rev. 2006)
31.		Xác định D-Isocitric acid Phương pháp Enzyme <i>Determination of D-Isocitric acid content Enzymatic method</i>	1,0 mg/L	(b) IFU No.54 (Rev. 2005); SIST EN 1139:1996

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1
LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION
VILAS 686

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>
32.	Nước rau quả và sản phẩm nước rau quả <i>Fruit and vegetable juice and those products</i>	Xác định Độ acid, hàm lượng acid tổng số (tính theo citric acid/ lactic acid/ malic acid/ sulfuric acid/ tartaric acid/ acetic acid/ oxalic acid) Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Acidity, acid content (calculated as citric acid/ lactic acid/ malic acid/ sulfuric acid/ tartaric acid/ acetic acid/ oxalic acid)</i> <i>Titration method</i>	Độ acid/acidity: 0,5 mmol H ⁺ /100 ml Hàm lượng acid/acid content: Axit oxalic, Axit sulfuric, Acetic acid, citric acid: 0,03 g/100mL; lactic acid: 0,05 g/100mL; mallic acid: 0,05 g/100mL; tartric acid: 0,05 g/100mL	(b) IFUNo.3 (Rev. 2017)
33.		Xác định hàm lượng thịt quả ly tâm được Phương pháp ly tâm <i>Determination of centrifugeable pulp content Centrifuge method</i>	1 %	(b) IFUNo.60 (Rev. 2005)
34.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Xác định hàm lượng Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of total aflatoxin (B1, B2, G1, G2) content LC-MS/MS method</i>	0,1 µg/kg (µg/L) Từng chất/ <i>Each compound</i> 0,4 µg/kg (µg/L) Tổng/total (a)	WRT/TMLC/01.13: 2019
35.		Xác định hàm lượng Aflatoxin B1 Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of aflatoxin B1 content LC-MS/MS method</i>	0,1 µg/kg (µg/L) (a)	WRT/TMLC/01.13: 2019
36.		Xác định hàm lượng Aflatoxin M1 Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of aflatoxin M1 content LC-MS/MS method</i>	0,025 µg/kg (µg/L)	(b) WRT/TMLC/01.13: 2019
37.		Xác định dư lượng Chlorate, Perchlorate Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Chlorate, Perchlorate residue LC-MS/MS method</i>	10 µg/kg (µg/L) Mỗi chất/each compound	(b) WRT/TM/LC/01.97 : 2021 (a) (Ref. QuPpe-PO Method (EURL- SRM- 09/(V12.2)/21.12.20 23), QuPpe-AO Method (EURL- SRM- 09/(V3.2)/14.05.201 9)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1
LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION
VILAS 686

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>
38.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Xác định hàm lượng Histamine Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Histamine content LC-MS/MS method</i>	3 mg/kg (mg/L)	(b) WRT/TM/LC/01. 208:2024
39.	Mật ong <i>Honey</i>	Xác định dư lượng nhóm Amphenicol: Chloramphenicol (CAP), Florfenicol (FF), Thiamphenicol (THIAM) Florfenicol amine Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Amphenicol group residues: Chloramphenicol (CAP), Florfenicol (FF), Thiamphenicol (THIAM), Florfenicol amine residue LC-MS/MS method</i>	0,1 µg/kg (µg/L) mỗi chất/ each compound	(b) WRT/TM/LC/01.21 0:2024 (Ref. AOAC 2020.04)
40.		Xác định dư lượng nhóm Fluoroquinolone: Chlorpromazine, Cinoxacin, Ciprofloxacin, Danofloxacin, Difloxacin, Enoxacin, Enrofloxacin, Fleroxacin, Flumequine, Gatifloxacin, Levofloxacin, Lomefloxacin, Marbofloxacin, Moxifloxacin, Nadifloxacin, Nalidixic acid, Norfloxacin, Ofloxacin, Orbifloxacin, Oxolinic acid, Pazufloxacin, Pefloxacin, Pipemidic acid, Sarafloxacin, Sparfloxacin Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Fluoroquinolone group residues LC-MS/MS method</i>	2 µg/kg mỗi chất/ each compound	(b) WRT/TM/LC/01.21 0:2024 (Ref. AOAC 2020.04)
41.		Xác định dư lượng Nhóm Tetracyclines: 4- Epichlortetracycline, 4-epi-Oxytetracycline, 4-Epitetracycline, Chlortetracycline, Demeclocycline, Doxycycline, Methacycline, Minocycline, Oxytetracycline, Tetracycline Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Tetracyclines group residues LC-MS/MS method</i>	2 µg/kg (µg/L) mỗi chất/ each compound	(b) WRT/TM/LC/01.21 0:2024 (Ref. AOAC 2020.04)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1
LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION
VILAS 686

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>
42.	Mật ong <i>Honey</i>	Xác định dư lượng các chất chuyển hóa Nitrofuran: Semicarbazide (from Nitrofurazone), AOZ (from Furazolidone), AHD (from Nitrofurantoin), AMOZ (from Furaltadon) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Nitrofuran metabolites residue</i> <i>LC-MS/MS method</i>	0,5 µg/kg Mỗi chất/ <i>each</i> <i>compound</i>	(b) WRT/TMLC/01.02:20 19
43.		Xác định dư lượng Nhóm Nitroimidazoles: IpronidazoleOH (IPZ-OH), Hydroxy Dimetridazole (HMMNI), Dimetridazole (DMZ), Ipronidazole (IPZ), Metronidazole (MNZ), Metronidazole-OH (MNZ-OH), Ronidazole (RNZ), Tinidazole (TNZ) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Nitroimidazole group residues</i> <i>LC-MS/MS method</i>	0,1 µg/kg (µg/L) Mỗi chất/ <i>each</i> <i>compound</i>	(b) WRT/TM/LC/01.21 0:2024 (Ref. AOAC 2020.04)
44.		Xác định dư lượng Nhóm Sulfonamides: Succinyl-sulfathiazole, Sulfabenzamide, Sulfacetamide, Sulfachloropyridazine, Sulfaclozine/Sulfachloropyrazine, Sulfadiazine, Sulfadimethoxine, Sulfadoxine, Sulfaguanidine, Sulfamerazine, Sulfameter, Sulfamethazine/Sulfadimidine, Sulfamethiazole, Sulfamethoxazole, Sulfamonomethoxine, Sulfamoxole, Sulfanilamide, Sulfaphenazole, Sulfapyridine, Sulfaquinoxaline, Sulfasalazine, Sulfathiazole, Sulfisomidine, Sulfisoxazole, Sulfisozole sodium, Sulfamethoxypyridazine, Sulfanitran Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Sulfonamides group residues</i> <i>LC-MS/MS method</i>	2 µg/kg mỗi chất/ <i>each</i> <i>compound</i>	(b) WRT/TM/LC/01.21 0:2024 (Ref. AOAC 2020.04)
45.		Xác định dư lượng Streptomycin, dihydrostreptomycin Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Streptomycine, dihydrostreptomycine residues</i> <i>LC-MS/MS method</i>	2 µg/kg mỗi chất/ <i>each</i> <i>compound</i>	(b) WRT/TM/LC/01.2 09:2024

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1
LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION
VILAS 686

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>
46.	Mật ong <i>Honey</i>	Xác định dư lượng nhóm Macrolides: Clindamycin, Colchicine, Erythromycin, Gamithromycin, Josamycin, Leucomycin/Kitasamycin, Lincomycin, Oleandomycin, Pirlimycin, Rifampicin, Spiramycin, Tilmicosin, Tulathromycin A, Virginiamycin, Tylosin A, Tylosin B Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Macrolides group residues LC-MS/MS method</i>	1 µg/kg mỗi chất/ <i>each compound</i>	(b) WRT/TM/LC/01.21 0:2024 (Ref. AOAC 2020.04)
47.		Xác định dư lượng nhóm Beta lactam: Amoxicillin, Ampicillin, Cloxacillin, Dicloxacillin, Nafcillin, Oxacillin, Penicillin G, Penicillin V Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Beta lactam group residues LC-MS/MS method</i>	1 µg/kg mỗi chất/ <i>each compound</i>	(b) WRT/TM/LC/01.21 0:2024 (Ref. AOAC 2020.04)
48.		Xác định dư lượng nhóm Neonicotinoids: Acetamiprid, Clothianidin, Cyclozaprid, Dinotefuran, Flupyradifurone, Imidacloprid, Imidaclothiz, Paichongding, Sulfoxaflor, Thiamethoxam, Nitenpyram Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Neonicotinoids group residues LC-MS/MS method</i>	1 µg/kg mỗi chất/ <i>each compound</i>	(b) WRT/TM/LC/01.21 0:2024 (Ref. AOAC 2020.04)
49.		Xác định dư lượng: 4,4'- Dibromobenzophenone; Coumaphos; tau- Fluvalinate; Propargite, Fluvalinate Phương pháp GC-MS/MS <i>Determination of 4,4'-Dibromobenzophenone; Coumaphos; tau-Fluvalinate; Propargite, Fluvalinate residues GC-MS/MS method</i>	10 µg/kg mỗi chất/ <i>each compound</i>	(b) WRT/TM/GC/01.2 12:2024 (Ref. AOAC 2007.01, BS EN 15662:2018)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1

LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION

VILAS 686

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>
50.	Mật ong <i>Honey</i>	Xác định dư lượng Amitraz Metabolites; N-2,4-Dimethylphenyl-N'-methylformamidine; N-(2,4-Dimethylphenyl) formamide; 2,4-Dimethylaniline; Carbendazim, Chlorfenvinphos, Flumethrin Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Amitraz Metabolites; N-2,4-Dimethylphenyl-N'-methylformamidine; N-(2,4-Dimethylphenyl) formamide; 2,4-Dimethylaniline; Carbendazim, Chlorfenvinphos; Flumethrin residues LC-MS/MS method</i>	Carbendazim: 1 µg/kg; Các chất còn lại/ <i>others compound</i> : 5 µg/kg mỗi chất/ <i>each compound</i>	(b) WRT/TMLC/01.34: 2019 (Ref. AOAC 2007.01, BS EN 15662:2018)
51.		Xác định dư lượng: Dapsone Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Dapsone residue LC-MS/MS method</i>	0,5 µg/kg	(b) WRT/TM/LC/01.2 10:2024 (Ref. AOAC 2020.04)
52.		Xác định dư lượng Trimethoprim Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Trimethoprim residue LC-MS/MS method</i>	2 µg/kg	(b) WRT/TM/LC/01.2 10:2024 (Ref. AOAC 2020.04)
53.	Mật ong, thức uống <i>Honey, Beverage</i>	Xác định hàm lượng Hydroxymethylfurfural (HMF) Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of Hydroxymethylfurfural (HMF) HPLC-UV method</i>	5 mg/kg (mg/L)	(b) WRT/TM/LC/01.2 12:2024
54.	Mật ong <i>Honey</i>	Xác định dư lượng Glyphosate, Glufosinate-Ammonium, Aminomethanephosphonic acid (AMPA) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Glyphosate, Glufosinate-Ammonium, Aminomethanephosphonic acid (AMPA) residue LC-MS/MS method</i>	10 µg/kg mỗi chất/ <i>each compound</i>	(b) WRT/TMLC/01.85: 2020(a) (Ref. QuPpe-PO Method (EURL-SRM-09/(V12.2)/21.12.2023), QuPpe-AO Method (EURL-SRM-09/(V3.2)/14.05.2019))

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1

LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION

VILAS 686

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>
55.	Mật ong <i>Honey</i>	Đường thực vật C ₄ trong mật ong, xác định tỉ lệ đồng vị carbon của mật ong và protein Phương pháp 13C-EA-IRMS <i>C4-plant sugar in honey, determination of carbon isotope for honey and protein</i> <i>13C-EA-IRMS method</i>	7%	(b) WRT-TM-ISO-01:2024 (ref. AOAC 998.12, Mod)
56.		Mật ong pha trộn, phân tích đồng vị carbon Phương pháp 13C-EA-IRMS + 13C-LC-IRMS <i>Honey adulteration, isotope analysis, 13C-EA-IRMS + 13C-LC-IRMS methods</i>	$ \Delta\delta^{13}\text{C}(\text{fru-glu}) \leq 1 \text{ ‰}$; $ \Delta\delta^{13}\text{C}_{\text{max}} \leq 2.5 \text{ ‰}$; %C ₄ ≤ 7 %	(b) WRT-TM-ISO-02:2024 (ref., AOAC 998.12, Mod +; Elflein & Raezke, 2008)
57.	Rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả <i>Vegetables and fruits and those products</i>	Phát hiện đường lạ thêm vào (đường nghịch chuyển, siro glucose, siro fructose) Phương pháp GC-FID <i>Detection of foreign sugars (inverted sugars syrup, glucose syrup, fructose syrup)</i> <i>GC-FID method</i>	5%	(b) WRT-TM-ISO-03:2024
58.		Xác định tỉ lệ đồng vị carbon ¹³ C/ ¹² C của đường (sugars), acid hữu cơ, (organic acids) cái/thịt quả (pulp) Phương pháp EA-IRMS <i>Determination of the ¹³C/¹²C Carbon isotope ratio of Sugars, organic acid, pulp</i> <i>EA-IRMS method</i>		(b) WRT-TM-ISO-04:2024 (Ref. ENV 12140:1998 (sugars)); (Ref. ENV 13070:1999 (Pulp)); (Analytica Chimica Acta 388 (1999) 137-143 (organic acids))
59.		Xác định tỉ lệ đồng vị Carbon ¹³ C/ ¹² C của đường fructose, glucose, sucrose, acid Phương pháp LC-IRMS <i>Determination of the ¹³C/¹²C Carbon isotope ration of fructose, glucose, sucrose, organic acid</i> <i>LC-IRMS method</i>		(b) WRT-TM-ISO-05:2024
60.	Tôm <i>Prawn</i>	Xác định tỉ lệ đồng vị Nitrogen ¹⁵ N và Carbon ¹³ C Phương pháp EA-IRMS <i>Determination of the ¹⁵N and ¹³C isotope ratio</i> <i>EA-IRMS method</i>		(b) WRT-TM-ISO-06:2024

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1
LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION
VILAS 686

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>
61.	Nước, Nước ép rau, củ, quả <i>Water, vegetables fruits juice</i>	Xác định tỉ lệ đồng vị 18O và 2H Phương pháp Gasbench-IRMS <i>Determination of the 18O and 2H isotope ratio Gasbench-IRMS method</i>		(b) WRT-TM-ISO- 07:2024 (Ref. ENV 12141:1997)
62.	Rau, củ, quả; Cellulose và cotton <i>Vegetables and fruits; Cellulose and cotton</i>	Xác định tỉ lệ đồng vị 13C và 15N Phương pháp EA-IRMS <i>Determination of the 13C and 15N isotope ratio EA-IRMS method</i>		(b) WRT-TM-ISO- 08:2024
63.	Mật ong <i>Honey</i>	Phát hiện chỉ thị siro (SM-R) gạo và siro củ cải (SM-B) Phương pháp LC-MS/MS <i>Detection of rice syrup marker and beet syrup marker LC-MS/MS method</i>	5%	(b) WRT-TM-ISO- 09:2024
64.	Rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả; Cellulose và Cotton <i>Vegetables and fruits and those products; Cellulose and cotton</i>	Xác định tỉ lệ đồng vị 2H và 18O Phương pháp EA-IRMS <i>Determination of the 2H and 18O isotope ratio EA-IRMS method</i>		(b) WRT-TM-ISO- 10:2024
65.	Nước rau quả và sản phẩm nước rau quả <i>Fruit and vegetable juice and those products</i>	Xác định độ Brix Phương pháp khúc xạ kế <i>Determination of Brix Refractometric method</i>	0 ~ 95 %	(b) IFU No.8 (Rev. 2017)

Ghi chú/Note:

- WRT/TM/... & WRT-TM-...: Phương pháp thử nội bộ/ *Laboratory developed method*
- TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam/ *Vietnamese Standard*
- ISO: *International Organization for Standardization*
- QCVN: Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia Việt Nam/ *Vietnamese National Technical regulation*
- FDA EAM: The U.S. Food and Drug Administration – *Element Analysis Manual*

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN MỞ RỘNG LẦN THỨ 1
LIST OF ACCREDITED TESTS, FIRST EXPANSION
VILAS 686

- AOAC: Association of Official Analytical Collaboration International
- OIV-MA: Compendium of International Methods of wine and must analysis
- IFU Method: International Fruit and Vegetable Juice Association
- SIST EN: Slovenski standards
- (a): Phép thử cập nhật phương pháp thử, cập nhật LOQ, tên trong danh mục phép thử của quyết định số 1272/QĐ-VPCNCL ngày 19/6/2024/ *Update method version tests, LOQ update tests, name tests in list of accredited test of accreditation decision no. 1272/QĐ-VPCNCL dated 19/6/2024*
- (b): Phép thử mở rộng/ *Extend tests (03.2025/ March 2025)*

Trường hợp Công ty TNHH TENTAMUS Việt Nam cung cấp dịch vụ thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hoá thì Công ty TNHH TENTAMUS Việt Nam 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 TENTAMUS Vietnam Limited Liability Company 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.*

