



**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**  
**LIST OF ACCREDITED TESTS**

*(Kèm theo quyết định số: /QĐ-VPCNCL ngày tháng 12 năm 2024  
của Giám đốc Văn phòng Công nhận Chất lượng)*

Tên phòng thí nghiệm: **Phòng Nghiên cứu - Thí nghiệm Thực phẩm MASAN**

Laboratory: **MASAN Food Lab**

Tổ chức/Cơ quan chủ quản: **Công Ty TNHH Một Thành Viên Công Nghiệp MASAN**

Organization: **MASAN Industrial One Member Company Limited**

Lĩnh vực thử nghiệm: **Hóa, Sinh**

Field of testing: **Chemical, Biological**

Người quản lý: **Phạm Thị Anh**

Laboratory manager: **Pham Thi Anh**

Số hiệu/ Code: **VILAS 836**

Hiệu lực công nhận/ Period of Validation: **Kể từ ngày /12/2024 đến ngày 26/12/2029**

Địa chỉ/ Address: **Lô 06, Khu công nghiệp Tân Đông Hiệp A, Phường Tân Đông Hiệp,  
Thành phố Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam**  
**Lot 06, Tan Dong Hiep A Industrial Park, Tan Dong Hiep Ward, Di An City,  
Binh Duong Province, Vietnam**

Địa điểm/Location: **Lô 06, Khu công nghiệp Tân Đông Hiệp A, Phường Tân Đông Hiệp,  
Thành phố Dĩ An, Tỉnh Bình Dương, Việt Nam**  
**Lot 06, Tan Dong Hiep A Industrial Park, Tan Dong Hiep Ward, Di An City,  
Binh Duong Province, Vietnam**

Điện thoại/ Tel: **(+84) 902 662 660** Fax:

E-mail: **Info@msi.masangroup.com** Website: **www.masanconsumer.com**

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 836**

**Lĩnh vực thử nghiệm: Hóa**

*Field of testing: Chemical*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
1.	<b>Mì ăn liền</b> <i>Instant noodles</i>	Xác định hàm lượng Lipid <i>Determination of Lipid content</i>	(5 ~ 30) %	MSI/HD TN/HL051:2021 (Ref. AOAC 985.15 - Soxtec Solvent Extraction System Method)
2.	<b>Dầu mỡ động, thực vật và các sản phẩm dầu mỡ</b> <i>Animal and vegetable fats and oils and fat product and oil product</i>	Xác định trị số acid và độ acid <i>Determination of Acid value and acidity</i>	(0,06 ~ 15) mgKOH/g	TCVN 6127:2010
3.		Xác định chỉ số Peroxide Phương pháp acid Acetic - Chloroform <i>Determination of Peroxide value Acid Acetic - Chloroform method</i>	(0,2 ~ 20) meq/kg	MSI/HD TN/HL034:2021 (Ref. AOAC 965.33)
4.	<b>Hạt nêm, tương ớt, sữa hạt ngũ cốc</b> <i>Seasoning seeds, chili sauce, cereal milk</i>	Xác định hàm lượng đường tổng <i>Determination of total sugars content</i>	0,2 g/100g	MSI/HD TN/HL062:2021 (Ref. TCVN 4594: 1988)
5.	<b>Gia vị (Hạt nêm, bột hành tây, bột tôm)</b> <i>Spices (Seasoning seeds, onion powder, shrimp powder)</i>	Xác định hàm lượng tro không tan trong axit chlohydric <i>Determination of hydrochloric acid insoluble ash content</i>	0,15 %	MSI/HD TN/HL056:2021 (Ref. AOAC 941.12 và/and TCVN 9474:2012)
6.	<b>Mì ăn liền, dầu mỡ động thực vật</b> <i>Instant noodles, animal and vegetable fats/oils</i>	Xác định hàm lượng BHA và BHT Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of BHA and BHT content HPLC-UV method</i>	9,0 mg/kg Mỗi chất/ <i>each cpomound</i>	MSI/HD TN/HL142:2021 (Ref. AOAC 983.15)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 836**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
7.	<b>Mì ăn liền</b> <i>Instant noodles</i>	Xác định chỉ số acid <i>Determination of Acid value</i>	(0,1 ~ 15) mgKOH/g béo <i>mgKOH/g fat</i>	MSI/HD TN/HL005:2021 (Ref. TCVN 7879: 2008 và/and TCVN 6127:2010)
8.		Xác định chỉ số Peroxide Phương pháp acid Acetic – Chloroform <i>Determination of Peroxide value Acetic acid – Chloroform method</i>	(0,2 ~ 20) meq/kg béo <i>meq/kg fat</i>	MSI/HD TN/HL011:2021 (Ref. TCVN 7879: 2008 và/and AOAC 965.33)
9.	<b>Muối ăn, nước muối</b> <i>Salt, salty water</i>	Xác định hàm lượng Canxi, Magie <i>Determination of Calcium, Magnesium content</i>	Muối ăn/Salt: Ca <sup>2+</sup> : 0,03 % Mg <sup>2+</sup> : 0,03 % Nước muối/ Salty water Ca <sup>2+</sup> : 30 mg/L Mg <sup>2+</sup> : 30 mg/L	TCVN 3973:1984
10.	<b>Nước mắm</b> <i>Fish sauce</i>	Xác định hàm lượng Nitơ tổng số và Protein thô <i>Determination of total Nitrogen and Protein content</i>	(1 ~ 60) gN/L	TCVN 3705:1990
11.		Xác định hàm lượng Nitơ axit amin <i>Determination of Nitrogen amino acid content</i>	(0,5 ~ 40) gN/L	TCVN 3708:1990
12.		Xác định hàm lượng Nitơ amoniac. <i>Determination of Nitrogen ammonia content</i>	(0,1 ~ 20) gN/L	TCVN 3706:1990
13.		Xác định hàm lượng Axit tổng <i>Determination of total Acid content</i>	0,5 g/L	TCVN 3702:2009
14.		Xác định hàm lượng Urea Phương pháp HPLC-RF <i>Determination of Urea content HPLC-RF method</i>	20 mg/L	TCVN 8025:2009

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 836**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
15.	<b>Nước mắm</b> <i>Fish sauce</i>	Xác định hàm lượng Histamin Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of Histamine content HPLC-UV method</i>	24 mg/kg	MSI/HD – TN/HL067:2021 (Ref. S. Oguri, M. Enami, N. Soga, Journal of Chromatography A, 1139 (2007) 70-74).
16.	<b>Nước tương</b> <i>Soy sauce</i>	Xác định hàm lượng Nitơ tổng số và Protein thô <i>Determination of total Nitrogen and Protein content</i>	(1 ~ 30) gN/L	TCVN 1764:2008 TCVN 3705:1990
17.		Xác định hàm lượng Nitơ axit amin <i>Determination of Nitrogen amino acid content</i>	(0,5 ~ 20) gN/L	MSI/HD TN/HL028:2024 (Ref. TCVN 3708: 1990)
18.		Xác định hàm lượng Nitơ amoniac. <i>Determination of Nitrogen ammonia content</i>	(0,1 ~ 10) gN/L	MSI/HD TN/HL026:2024 (Ref. TCVN 3706: 1990)
19.		Xác định hàm lượng Axit tổng <i>Determination of total Acid content</i>	0,5 g/L	TCVN 1764:2008
20.	<b>Nước chấm</b> <b>(Nước mắm, nước tương, tương ớt)</b> <i>Dipping sauces</i> <b>(Fish sauce, soya sauce, chili sauce)</b>	Xác định hàm lượng Muối (NaCl) Phương pháp đo độ mặn <i>Determination of Salt content (NaCl) Salinity Meter Method</i>	(10 ~ 300) g/L	MSI/HD TN/HL004:2021
21.		Xác định hàm lượng Natri Benzoate Phương pháp HPLC-DAD <i>Determination of Sodium Benzoate content HPLC-DAD method</i>	15 mg/kg	MSI/HD TN/HL052:2021 (Ref. TCVN 8122: 2009)
22.		Xác định hàm lượng Kali Sorbate Phương pháp HPLC-DAD <i>Determination of Potassium sorbate content HPLC-DAD method</i>	15 mg/kg	MSI/HD TN/HL052:2021 (Ref. TCVN 8122: 2009)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 836**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
23.	<b>Nước chấm</b> <b>(Nước mắt, nước tương, tương ớt)</b> <i>Dipping sauces (fish sauce, soya sauce, chili sauce)</i>	Xác định hàm lượng Acesulfame-K Phương pháp HPLC-DAD <i>Determination of Acesulfame-K content HPLC-DAD method</i>	15 mg/kg	MSI/HD TN/HL098:2021 (Ref. TCVN 8471: 2010)
24.		Xác định hàm lượng Aspartame Phương pháp HPLC-DAD <i>Determination of Aspartame content HPLC-DAD method</i>	15 mg/kg	MSI/HD TN/HL099:2021 (Ref. TCVN 8471: 2010 và/and E. Cubuk Demiralay, G.Ozkan, Z.G Seydim, Chromatographia 2006, 63, 91-96)
25.	<b>Nước mắm, nước tương</b> <i>Fish sauce, soya sauce</i>	Xác định hàm lượng Nitơ tổng Phương pháp Dumas <i>Determination of total Nitrogen content Dumas's method</i>	2 gN/L	MSI/HD TN/HL042: 2021 (Ref. TCVN 8100: 2009)
26.	<b>Thực phẩm chế biến, ngũ cốc</b> <i>Processed foods, cereals</i>	Xác định hàm lượng Nitơ tổng số và Protein thô Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of total Nitrogen and Protein contents Kjeldahl method</i>	0,1 g/100g	MSI/HD TN/HL023:2024 (Ref. TCVN 10034: 2013 và/and TCVN 8125:2015)
27.	<b>Thực phẩm chế biến</b> <i>Processed foods</i>	Xác định độ Ẩm Phương pháp tủ sấy <i>Determination of Moisture Air oven method</i>	0,3 g/100g	MSI/HD TN/HL021:2024
28.		Xác định hàm lượng Tro tổng Phương pháp tro hóa ở 550°C <i>Determination of total Ash content Ashing method at 550°C</i>	0,15 g/100g	MSI/HD TN/HL048:2024
29.		Xác định hàm lượng muối (NaCl) Phương pháp chuẩn độ điện thế <i>Determination of sodium chloride content Potentiometric titration method</i>	0,1 g/kg	MSI/HD TN/HL086:2024 (Ref. AOAC 971.27)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 836**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
30.	<b>Thực phẩm chế biến</b> <i>Processed foods</i>	Xác định hàm lượng axit và độ axit toàn phần Phương pháp chuẩn độ điện thế <i>Determination of acidity and total acid content</i> <i>Potentiometric titration method</i>	0,5 g/kg	MSI/HD TN/HL116:2021 (Ref. TCVN 5483: 2007)
31.		Xác định hàm lượng Lipid Phương pháp chiết soxhlet & phương pháp chiết lỏng – lỏng <i>Determination of Lipid content</i> <i>Soxhlet extraction method and liquid-liquid extraction method</i>	0,3 g/100g	MSI/HD TN/HL009:2021 (Ref. AOAC 996.06)
32.	<b>Thịt và sản phẩm từ thịt (Thịt, xúc xích, mắm ruốc)</b> <i>Meat and meat products</i> <i>(Meat, sausage, shrimp paste)</i>	Xác định hàm lượng Nitơ amoniac <i>Determination of nitrogen ammonia content</i>	6 mg/100g	MSI/HD TN/HL073:2021 (Ref. TCVN 3706: 1990)
33.	<b>Thịt</b> <i>Meat</i>	Định tính hydrosulfua <i>Qualitative test for hydrogen sulfide</i>	POD: 0,375 mg/kg	MSI/HD TN/HL047:2021 (Ref. TCVN 3699: 1990)
34.	<b>Tương ớt, xốt gia vị, sữa hạt ngũ cốc</b> <i>Chili sauce, seasoning sauce, cereal milk</i>	Xác định chất khô tổng <i>Determination of total dry substance</i>	0,3 g/100g	MSI/HD TN/HL037:2021 (Ref. TCVN 8081: 2013)
35.	<b>Bột mì</b> <i>Flour</i>	Xác định độ Ẩm Phương pháp tủ sấy <i>Determination of Moisture</i> <i>Air oven method</i>		AOAC 925.10
36.		Xác định hàm lượng Tro tổng Phương pháp tro hóa ở 590°C <i>Determination of total Ash content</i> <i>Ashing method at 590°C</i>		AACC Method 08-01.01 (1999)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 836**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
37.	<b>Nước ngọt, nước giải khát có gas, Sirô</b> <i>Soft drink, carbonated soft drink, syrups</i>	Xác định độ Brix <i>Determination of Brix</i>	(1 ~ 70) %Brix (°Bx)	MSI/HD TN/HL114:2024 (Ref. TCVN 7771: 2007; AOAC 932.14)
38.	<b>Thực phẩm chế biến</b> <i>Processed foods</i>	Xác định hoạt độ nước (a <sub>w</sub> ) <i>Determination of water activity (a<sub>w</sub>)</i>	(0,1 ~ 1,0)	TCVN 12758:2019 (ISO 18787:2017)
39.	<b>Tương ớt, xốt gia vị</b> <i>Chili sauce, seasoning sauce</i>	Xác định hàm lượng axit và độ axit toàn phần <i>Determination of acidity and total acid content</i>	0,5 g/kg	MSI/HD TN/HL019:2021 (Ref. TCVN 5483: 2007)
40.	<b>Bột mì, ngũ cốc</b> <i>Flour, cereals</i>	Xác định hàm lượng axit và độ axit toàn phần <i>Determination of acidity and total acid content</i>	0,2 ml NaOH 1N/ 100g mẫu/sample	MSI/HD TN/HL019:2021 (Ref. TCVN 8210: 2009)
41.	<b>Nước ngọt, nước giải khát có gas</b> <i>Soft drink, Carbonated soft drink (CSD)</i>	Xác định hàm lượng axit và độ axit toàn phần <i>Determination of acidity and total acid content</i>	0,1 g/L	MSI/HD TN/HL019:2021 (Ref. TCVN 5564: 2009)
42.	<b>Thịt và sản phẩm thịt</b> <i>Meat and meat products</i>	Xác định độ pH <i>Determination of pH value</i>	2 ~ 12	TCVN 4835:2002
43.	<b>Nước mắm</b> <i>Fish sauce</i>	Xác định độ pH <i>Determination of pH value</i>	2 ~ 12	Codex Stan 302-2011 TCVN 5107:2018
44.	<b>Thực phẩm đã acid hóa</b> <i>Acidified foods</i>	Xác định độ pH <i>Determination of pH value</i>	2 ~ 12	AOAC 981.12

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 836**

**Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh**

*Field of testing: Biological*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
1.	<b>Thực phẩm</b> <i>Foods</i>	Định lượng vi sinh vật Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C <i>Enumeration of microorganisms</i> <i>Colony count technique at 30°C</i>		TCVN 4884-1:2015
2.		Định lượng vi khuẩn Coliform Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Coliform bacteria</i> <i>Colony count technique</i>		TCVN 6848:2007
3.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β- Glucuronidaza Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44 °C sử dụng 5-Bromo-4-clo3indolyl β-D Glucuronid <i>Enumeration of β-Glucuronidase – positive Escherichia coli.</i> <i>Colony count technique at 44 °C using 5-Bromo-4-chloro-3indolyl β-D Glucuronide</i>		TCVN 7924-2:2008
4.		Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of yeasts and moulds</i> <i>Colony count technique</i>		TCVN 8275-1:2010 TCVN 8275-2:2010
5.		Định lượng <i>Bacillus cereus</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Bacillus cereus</i> <i>Colony count technique</i>		AOAC 980.31
6.		Phát hiện nhanh <i>Salmonella</i> spp (sử dụng đĩa thạch <i>IRIS Salmonella</i> ) <i>Rapid detection of Salmonella spp (using IRIS Salmonella agar)</i>	eLOD <sub>50</sub> : 3 CFU/25g eLOD <sub>50</sub> : 3 CFU/25 mL	TCVN 13370:2021



**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 836**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or products tested</i>	<b>Tên phương pháp thử cụ thể</b> <i>The Name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test methods</i>
7.	<b>Nước sạch</b> <i>Domestic water</i>	Định lượng <i>Escherichia coli</i> Phương pháp lọc màng <i>Enumeration of Escherichia coli</i> <i>Membrane filtration method</i>		ISO 9308-1:2014/ Amd 1:2016
8.		Định lượng vi khuẩn Coliform Phương pháp lọc màng <i>Enumeration of Coliform bacteria</i> <i>Membrane filtration method</i>		ISO 9308-1:2014/ Amd 1:2016
9.		Định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Phương pháp lọc màng <i>Enumeration of Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Membrane filtration method</i>		TCVN 8881:2011
10.		Định lượng vi khuẩn đường ruột (intestinal enterococci) Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of intestinal enterococci</i> <i>Membrane filtration method</i>		TCVN 6189-2:2009

**Chú thích/Note:**

- TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam/ *Vietnam Standard*
- ISO: *International Organization for Standardization.*
- AOAC: *Association of Official Analytical Chemists*
- AACC: *American Association for Clinical Chemistry*
- MSI/HD...: Phương pháp do phòng thử nghiệm phát triển/ *Laboratory developed method*
- ref: phương pháp tham chiếu/*reference method*
- Amd: bản bổ sung/*amendment*

Trường hợp Phòng Nghiên cứu - Thí nghiệm Thực phẩm MASAN (Công Ty TNHH Một Thành Viên Công Nghiệp MASAN) cung cấp dịch vụ thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hoá thì Phòng Nghiên cứu - Thí nghiệm Thực phẩm MASAN (Công Ty TNHH Một Thành Viên Công Nghiệp MASAN) 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 MASAN Food Lab (MASAN Industrial One Member Company Limited) 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.*