

Số: 2780 /TĐC - HCHQ

Hà Nội, ngày 09 tháng 9 năm 2019

**GIẤY CHỨNG NHẬN
ĐĂNG KÝ HOẠT ĐỘNG THỬ NGHIỆM**

Căn cứ Nghị định số 107/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ quy định về điều kiện kinh doanh dịch vụ đánh giá sự phù hợp;

Căn cứ Nghị định số 154/2018/NĐ-CP ngày 09/11/2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung, bãi bỏ một số quy định về điều kiện đầu tư, kinh doanh trong lĩnh vực quản lý nhà nước của Bộ Khoa học và Công nghệ và một số quy định về kiểm tra chuyên ngành;

Căn cứ Quyết định số 08/2019/QĐ-TTg ngày 15/02/2019 của Thủ tướng Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng trực thuộc Bộ Khoa học và Công nghệ;

Xét đề nghị của Vụ trưởng Vụ Đánh giá hợp chuẩn và hợp quy, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng chứng nhận:

1. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia.

Địa chỉ: Số 65 Phạm Thận Duật, quận Cầu Giấy, thành phố Hà Nội;

Điện thoại: 024.39714512 - Fax: 024.39335738;

Email: qlclnifc@yahoo.com;

Đã đăng ký hoạt động thử nghiệm tổng hợp đa ngành trong lĩnh vực:
Hóa học, sinh học (Phụ lục danh mục sản phẩm, hàng hóa kèm theo).

2. Số đăng ký: 111/TN – TĐC.

3. Giấy chứng nhận cấp lần sáu và có hiệu lực đến ngày 13/11/2022.

Nơi nhận:

- Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia;
- Bộ KH&CN (để b/c);
- Lưu: VT, HCHQ.

TỔNG CỤC TRƯỞNG

Trần Văn Tiến

Phụ lục

**DANH MỤC CÁC SẢN PHẨM, HÀNG HÓA
ĐĂNG KÝ HOẠT ĐỘNG THỬ NGHIỆM**

(Ban hành kèm theo Giấy chứng nhận số: 2780/TĐC - HCHQ ngày 09/9/2019
của Tổng cục trưởng Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng)

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
I	Lĩnh vực: Hóa học		
1.	Phụ gia thực phẩm Acid L-glutamic và phụ gia chứa Acid L-glutamic	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 1:2010/BYT (Phụ lục 1) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2.		Định tính độ tan	
3.		Định tính Glutamat	
4.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	
5.		Xác định pH	
6.		Xác định góc quay cực riêng	
7.		Hàm lượng tro sulfat	
8.		Hàm lượng Clorid	
9.		Hàm lượng Acid pyrrolidon carboxylic	
10.		Hàm lượng Arsen	
11.		Hàm lượng chì	
12.		Hàm lượng $C_5H_9NO_4$	
13.	Phụ gia thực phẩm	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại
14.	Mononatri L- glutamat và phụ	Định tính độ tan	

15.	gia chứa Mononatri L- glutamat	Định tính Glutamat	QCVN 4- 1:2010/BYT (Phụ lục 2) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
16.		Định tính Natri	
17.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	
18.		Xác định pH	
19.		Xác định góc quay cực riêng	
20.		Hàm lượng Clorid	
21.		Hàm lượng Acid pyrrolidon carboxylic	
22.		Hàm lượng chỉ	
23.		Hàm lượng $C_5H_8NNaO_4.H_2O$	
24.	Phụ gia thực phẩm Monokali L- glutamat và phụ gia chứa Monokali L-glutamat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 1:2010/BYT (Phụ lục 3) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
25.		Định tính độ tan	
26.		Định tính Glutamat	
27.		Định tính Kali	
28.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	
29.		Xác định pH	
30.		Xác định góc quay cực riêng	
31.		Hàm lượng Clorid	
32.		Hàm lượng Acid pyrrolidon carboxylic	
33.		Hàm lượng chỉ	

34.		Hàm lượng $C_5H_8NKO_4.H_2O$	
35.	Phụ gia thực phẩm Calci di-L- glutamat và phụ gia chứa Calci di- L-glutamat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 1:2010/BYT (Phụ lục 4) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
36.		Định tính độ tan	
37.		Định tính Glutamat	
38.		Định tính Calci	
39.		Hàm lượng nước	
40.		Xác định góc quay cực riêng	
41.		Hàm lượng Clorid	
42.		Hàm lượng Acid pyrrolidon carboxylic	
43.		Hàm lượng chì	
44.		Hàm lượng $C_{10}H_{16}CaN_2O_8$	
45.	Phụ gia thực phẩm Acid 5'-guanylic và phụ gia chứa Acid 5'-guanylic	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 1:2010/BYT (Phụ lục 5) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
46.		Định tính độ tan	
47.		Xác định phổ hấp thụ quang	
48.		Định tính Ribose	
49.		Định tính Phosphat hữu cơ	
50.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	
51.		Xác định pH	
52.		Xác định các tạp chất ngoại lai có liên quan	
53.		Hàm lượng chì	

54.		Hàm lượng $C_{10}H_{14}N_5O_8P$	
55.	Phụ gia thực phẩm Acid 5'-inosinic và phụ gia chứa Acid 5'-inosinic	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 1:2010/BYT (Phụ lục 6) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
56.		Định tính độ tan	
57.		Xác định phổ hấp thụ quang	
58.		Định tính Ribose	
59.		Định tính Phosphat hữu cơ	
60.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	
61.		Xác định pH	
62.		Xác định các tạp chất ngoại lai có liên quan	
63.		Hàm lượng chì	
64.		Hàm lượng $C_{10}H_{13}N_4O_8P$	
65.	Phụ gia thực phẩm Maltol và phụ gia chứa Maltol	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 1:2010/BYT (Phụ lục 7) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
66.		Định tính độ tan	
67.		Xác định khoảng nóng chảy	
68.		Xác định hấp thụ tử ngoại	
69.		Hàm lượng nước	
70.		Hàm lượng tro sulfat	
71.		Hàm lượng chì	
72.		Hàm lượng $C_6H_6O_3$	
73.		Cảm quan	

74.	Phụ gia thực phẩm Ethyl maltol và phụ gia chứa Ethyl maltol	Định tính độ tan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 1:2010/BYT (Phụ lục 8) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
75.		Xác định khoảng nồng độ	
76.		Xác định hấp thụ tử ngoại	
77.		Hàm lượng nước	
78.		Hàm lượng tro sulfat	
79.		Hàm lượng chì	
80.		Hàm lượng $C_7H_8O_3$	
81.	Phụ gia thực phẩm Calci dihydrogen diphosphat và phụ gia chứa Calci dihydrogen diphosphat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 2:2010/BYT JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
82.		Định tính Calci	
83.		Định tính Phosphat	
84.		Xác định giảm khối lượng khi sấy khô	
85.		Xác định các chất không tan trong acid	
86.		Hàm lượng florid	
87.		Hàm lượng Arsen	
88.		Hàm lượng chì	
89.		Hàm lượng $CaH_2P_2O_7$	
90.	Phụ gia thực phẩm Natri carbonat và phụ gia chứa Natri carbonat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 3:2010/BYT (Phụ lục 1)
91.		Định tính độ tan	
92.		Định tính Natri	
93.		Định tính Carbonat	

94.		Xác định giảm khối lượng khi sấy khô	JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
95.		Hàm lượng chì	
96.		Hàm lượng Na_2CO_3	
97.	Phụ gia thực phẩm Amoni carbonat và phụ gia chứa Amoni carbonat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-3:2010/BYT (Phụ lục 2) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
98.		Định tính độ tan	
99.		Xác định pH	
100.		Định tính Carbonat	
101.		Định tính Amoni	
102.		Định tính thử nhiệt	
103.		Xác định cặn không bay hơi	
104.		Hàm lượng Clorid	
105.		Hàm lượng Sulfat	
106.		Hàm lượng chì	
107.		Hàm lượng NH_3	
108.	Phụ gia thực phẩm Muối của các acid béo và phụ gia chứa Muối của các acid béo	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-4:2010/BYT (Phụ lục 1) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
109.		Định tính độ tan	
110.		Định tính Cation	
111.		Định tính thành phần acid béo	
112.		Hàm lượng các acid béo tự do	
113.		Hàm lượng các chất không xà phòng hóa	

114.		Hàm lượng chì	
115.		Hàm lượng các muối acid béo	
116.	Phụ gia thực phẩm Magnesi oxyd và phụ gia chứa Magnesi oxyd	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 4:2010/BYT (Phụ lục 2) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
117.		Định tính độ tan	
118.		Xác định tính kiềm	
119.		Định tính Magnesi	
120.		Xác định giảm khối lượng khi sấy khô	
121.		Định tính kiềm (tự do) và các muối hoà tan	
122.		Hàm lượng Calci oxyd	
123.		Hàm lượng chì	
124.		Hàm lượng MgO	
125.	Phụ gia thực phẩm Muối natri, kali, calci ferocyanid và phụ gia chứa Muối natri, kali, calci ferocyanid	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 4:2010/BYT (Phụ lục 3) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
126.		Định tính độ tan	
127.		Định tính Ferocyanid	
128.		Định tính Natri (đối với muối natri)	
129.		Định tính Kali (đối với muối kali)	
130.		Định tính Calci (đối với muối calci)	
131.		Hàm lượng Cyanid	
132.		Hàm lượng Fericyanid	

133.		Hàm lượng Arsen	
134.		Hàm lượng chì	
135.		Hàm lượng ferocyanid	
136.	Phụ gia thực phẩm Silic dioxyd vô định hình và phụ gia chứa Silic dioxyd vô định hình	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-4:2010/BYT (Phụ lục 4) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
137.		Định tính độ tan	
138.		Định tính Silic	
139.		Xác định giảm khối lượng khi nung	
140.		Hàm lượng chì	
141.		Hàm lượng SiO ₂	
142.	Phụ gia thực phẩm Calci silicat và phụ gia chứa Calci silicat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-4:2010/BYT (Phụ lục 5) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
143.		Định tính độ tan	
144.		Định tính Silicat	
145.		Định tính Calci	
146.		Hàm lượng florid	
147.		Hàm lượng Amiăng	
148.		Hàm lượng chì	
149.	Phụ gia thực phẩm Natri nhôm silicat và phụ gia chứa Natri nhôm silicat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-4:2010/BYT (Phụ lục 6)
150.		Định tính độ tan	
151.		Định tính Natri	
152.		Định tính nhôm	
153.		Định tính Silicat	

154.		Hàm lượng chì	JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
155.	Phụ gia thực phẩm Calci nhôm silicat và phụ gia chứa Calci nhôm silicat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 4:2010/BYT (Phụ lục 7) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
156.		Định tính độ tan	
157.		Xác định giảm khối lượng khi nung	
158.		Giảm khối lượng khi sấy	
159.		Hàm lượng florid	
160.		Hàm lượng chì	
161.		Hàm lượng SiO_2 , Al_2O_3 , CaO , Na_2O	
162.	Phụ gia thực phẩm Nhôm silicat và phụ gia chứa Nhôm silicat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 4:2010/BYT (Phụ lục 8) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
163.		Định tính độ tan	
164.		Định tính tính dẻo	
165.		Định tính Silicat	
166.		Định tính nhôm	
167.		Hàm lượng các chất tan trong nước	
168.		Hàm lượng các chất tan trong acid	
169.		Hàm lượng Amiăng	
170.		Hàm lượng chì	
171.	Phụ gia thực phẩm	Cảm quan	

172.	Kali nitrit và phụ gia chứa Kali nitrit	Định tính độ tan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-5:2010/BYT (Phụ lục 1) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
173.		Định tính Kali	
174.		Định tính Nitrit	
175.		Giảm khối lượng khi sấy	
176.		Hàm lượng chì	
177.		Hàm lượng KNO_2	
178.	Phụ gia thực phẩm Natri nitrit và phụ gia chứa Natri nitrit	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-5:2010/BYT (Phụ lục 2) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
179.		Định tính độ tan	
180.		Định tính Natri	
181.		Định tính Nitrit	
182.		Giảm khối lượng khi sấy	
183.		Hàm lượng chì	
184.		Hàm lượng NaNO_2	
185.	Phụ gia thực phẩm Natri nitrat và phụ gia chứa Natri nitrat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-5:2010/BYT (Phụ lục 3) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
186.		Định tính độ tan	
187.		Định tính Natri	
188.		Định tính Nitrat	
189.		Xác định giảm khối lượng khi sấy khô	
190.		Hàm lượng Nitrit	
191.		Hàm lượng chì	

192.		Hàm lượng NaNO_3	
193.	Phụ gia thực phẩm Kali nitrat và phụ gia chứa Kali nitrat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 5:2010/BYT (Phụ lục 4) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
194.		Định tính độ tan	
195.		Định tính Kali	
196.		Định tính Nitrat	
197.		Giảm khối lượng khi sấy	
198.		Hàm lượng Nitrit	
199.		Hàm lượng chì	
200.		Hàm lượng KNO_3	
201.	Phụ gia thực phẩm Acid ascorbic và phụ gia chứa Acid ascorbic	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 6:2010/BYT (Phụ lục 1) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
202.		Định tính độ tan	
203.		Định tính phản ứng màu	
204.		Phản ứng khử	
205.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	
206.		Xác định góc quay cực riêng	
207.		Xác định pH	
208.		Hàm lượng tro sulfat	
209.		Hàm lượng chì	
210.		Hàm lượng $\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_6$	
211.	Phụ gia thực phẩm	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại
212.		Định tính độ tan	

213.	Natri ascorbat và phụ gia chứa Natri ascorbat	Định tính ascorbat	QCVN 4-6:2010/BYT (Phụ lục 2) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
214.		Định tính Natri	
215.		Phản ứng khử	
216.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	
217.		Xác định góc quay cực riêng	
218.		Xác định pH	
219.		Hàm lượng chỉ	
220.		Hàm lượng $C_6H_7O_6Na$	
221.	Phụ gia thực phẩm Calci ascorbat và phụ gia chứa Calci ascorbat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-6:2010/BYT (Phụ lục 3) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
222.		Định tính độ tan	
223.		Định tính Calci	
224.		Xác định góc quay cực riêng	
225.		Xác định pH	
226.		Hàm lượng florid	
227.		Hàm lượng chỉ	
228.		Hàm lượng $C_{12}H_{14}O_{12}Ca.2H_2O$	
229.	Phụ gia thực phẩm Ascorbyl palmitat và phụ gia chứa Ascorbyl palmitat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-6:2010/BYT (Phụ lục 4)
230.		Định tính độ tan	
231.		Xác định khoảng nóng chảy	
232.		Phản ứng khử	

233.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
234.		Xác định góc quay cực riêng	
235.		Hàm lượng tro sulfat	
236.		Hàm lượng chi	
237.		Hàm lượng $C_{22}H_{38}O_7$	
238.	Phụ gia thực phẩm Ascorbyl stearat và phụ gia chứa Ascorbyl stearat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-6:2010/BYT (Phụ lục 5) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
239.		Định tính độ tan	
240.		Xác định khoảng nóng chảy	
241.		Phản ứng khử	
242.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	
243.		Hàm lượng tro sulfat	
244.		Hàm lượng chi	
245.		Hàm lượng $C_{24}H_{42}O_7$	
246.	Phụ gia thực phẩm Acid erythorbic và phụ gia chứa Acid erythorbic	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-6:2010/BYT (Phụ lục 6) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
247.		Định tính độ tan	
248.		Xác định khoảng nóng chảy	
249.		Định tính ascorbat	
250.		Phản ứng khử	
251.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	
252.		Xác định góc quay cực riêng	

253.		Hàm lượng tro sulfat	
254.		Hàm lượng chì	
255.		Hàm lượng $C_6H_8O_6$	
256.	Phụ gia thực phẩm DL- α -tocopherol và phụ gia chứa DL- α -tocopherol	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 6:2010/BYT (Phụ lục 7) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
257.		Định tính độ tan	
258.		Xác định góc quay cực riêng	
259.		Định tính quang phổ	
260.		Định tính phản ứng màu	
261.		Xác định chỉ số khúc xạ	
262.		Định tính quang phổ	
263.		Hàm lượng tro sulfat	
264.		Xác định độ acid	
265.		Hàm lượng chì	
266.		Hàm lượng DL-alpha-tocopherol	
267.	Phụ gia thực phẩm Propyl galat và phụ gia chứa Propyl galat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 6:2010/BYT (Phụ lục 8) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
268.		Định tính độ tan	
269.		Xác định khoảng nóng chảy	
270.		Định tính Acid galic	
271.		Định tính sắc kí lớp mỏng-tách các ester galat	
272.		Mất khối lượng khi làm khô	
273.		Hàm lượng tro sulfat	

274.		Hợp chất hữu cơ Clor hóa	
275.		Hàm lượng acid tự do	
276.		Hàm lượng chì	
277.		Hàm lượng $C_{10}H_{12}O_5$	
278.	Phụ gia thực phẩm Nhựa gaiac và phụ gia chứa Nhựa gaiac	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 6:2010/BYT (Phụ lục 9) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
279.		Định tính độ tan	
280.		Xác định khoảng nóng chảy	
281.		Định tính phản ứng màu	
282.		Hàm lượng tro toàn phần	
283.		Hàm lượng tro không tan trong acid	
284.		Hàm lượng cặn không tan trong ethanol	
285.		Hàm lượng Rosin	
286.		Hàm lượng chì	
287.	Phụ gia thực phẩm Tert- butylhydroquinon và phụ gia chứa Tert- butylhydroquinon	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 6:2010/BYT (Phụ lục 10) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
288.		Định tính độ tan	
289.		Xác định điểm nóng chảy	
290.		Định tính các phenol	
291.		Hàm lượng t-Butyl-p-benzoquinon	
292.		Hàm lượng 2,5-Dibutyl-hydroquinon	
293.		Hàm lượng Hydroquinon	

294.		Hàm lượng Toluen	
295.		Hàm lượng chì	
296.		Hàm lượng $C_{10}H_{14}O_2$	
297.	Phụ gia thực phẩm Butylhydroxyaniso l và phụ gia chứa Butylhydroxyaniso l	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 6:2010/BYT (Phụ lục 11) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
298.		Định tính độ tan	
299.		Định tính phản ứng màu	
300.		Hàm lượng tro sulfat	
301.		Hàm lượng chì	
302.		Hàm lượng tạp chất phenol	
303.		Hàm lượng $C_{11}H_{16}O_2$	
304.	Phụ gia thực phẩm Butylhydrotoluen và phụ gia chứa Butylhydrotoluen	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 6:2010/BYT (Phụ lục 12) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
305.		Định tính độ tan	
306.		Xác định khoảng nóng chảy	
307.		Định tính quang phổ	
308.		Định tính phản ứng màu	
309.		Xác định nhiệt độ đông đặc	
310.		Hàm lượng tro sulfat	
311.		Hàm lượng chì	
312.		Tạp chất phenol	
313.		Hàm lượng $C_{15}H_{24}O$	
314.	Phụ gia thực phẩm	Cảm quan	

315.	Dilauryl thiodipropionat và phụ gia chứa Dilauryl thiodipropionat	Định tính độ tan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 6:2010/BYT (Phụ lục 12) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
316.		Xác định điểm đông đặc	
317.		Xác định chỉ số xà phòng hóa	
318.		Xác định Acid	
319.		Hàm lượng chì	
320.		Hàm lượng $C_{30}H_{58}O_4S$	
321.	Phụ gia thực phẩm Propylen glycol và phụ gia chứa Propylen glycol	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 7:2010/BYT (Phụ lục 1) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
322.		Định tính độ tan	
323.		Định tính phổ hồng ngoại	
324.		Hàm lượng nước	
325.		Xác định khoảng chưng cất	
326.		Xác định tỷ trọng	
327.		Hàm lượng tro sulfat	
328.		Định tính Acid tự do	
329.		Hàm lượng chì	
330.		Hàm lượng $C_3H_8O_2$	
331.	Phụ gia thực phẩm Polyethylen glycol và phụ gia chứa Polyethylen glycol	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 7:2010/BYT (Phụ lục 2)
332.		Định tính độ tan	
333.		Khối lượng phân tử	
334.		Xác định độ nhớt	
335.		Xác định pH	

336.		Hàm lượng tro sulfat	JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
337.		Xác định độ acid	
338.		Hàm lượng 1,4-Dioxan	
339.		Hàm lượng Etylen oxyd	
340.		Hàm lượng Etylen glycol và dietylen glycol	
341.		Hàm lượng chì	
342.		Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 7:2010/BYT (Phụ lục 3) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
343.		Định tính độ tan	
344.		Xác định hấp thụ hồng ngoại	
345.		Định tính phản ứng màu	
346.		Định tính Acid béo	
347.	Phụ gia thực phẩm	Định tính liên kết không no.	
348.	Polyoxyetylen (20) sorbitan monooleat	Định tính Gelatin hoá	
349.	và phụ gia chứa Polyoxyetylen (20) sorbitan monooleat	Xác định xà phòng hóa	
350.		Hàm lượng nước	
351.		Hàm lượng tro sulfat	
352.		Xác định chỉ số acid	
353.		Xác định chỉ số xà phòng hóa	
354.		Xác định chỉ số Hydroxyl	
355.		Hàm lượng chì	

356.		Hàm lượng Polyoxyetylen (20) sorbitan monooleat	
357.	Phụ gia thực phẩm Mannitol và phụ gia chứa Mannitol	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-8:2010/BYT (Phụ lục 1) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
358.		Định tính độ tan	
359.		Xác định khoảng nóng chảy	
360.		Định tính sắc ký lớp mỏng	
361.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	
362.		Xác định năng suất quay cực	
363.		Xác định pH	
364.		Hàm lượng tro sulfat	
365.		Hàm lượng Clorid	
366.		Hàm lượng Sulfat	
367.		Hàm lượng Nickel	
368.		Hàm lượng đường khử	
369.		Hàm lượng đường tổng số	
370.		Hàm lượng chì	
371.		Hàm lượng $C_6H_{14}O_6$	
372.	Phụ gia thực phẩm Acesulfam kali và phụ gia chứa Acesulfam kali	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-8:2010/BYT (Phụ lục 2)
373.		Định tính độ tan	
374.		Định tính quang phổ	
375.		Định tính Kali	

376.		Định tính tạo kết tủa	JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
377.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	
378.		Xác định pH	
379.		Tạp chất hữu cơ	
380.		Hàm lượng florid	
381.		Hàm lượng chì	
382.		Hàm lượng $C_4H_4KNO_4S$	
383.	Phụ gia thực phẩm Isomalt và phụ gia chứa Isomalt	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 8:2010/BYT (Phụ lục 3) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
384.		Định tính độ tan	
385.		Định tính sắc ký lớp mỏng	
386.		Hàm lượng nước	
387.		Hàm lượng tro sulfat	
388.		Hàm lượng D-mannitol	
389.		Hàm lượng D-sorbitol	
390.		Hàm lượng đường khử	
391.		Hàm lượng Nickel	
392.		Hàm lượng chì	
393.		Hàm lượng Isomalt	
394.	Phụ gia thực phẩm Saccarin và phụ gia chứa Saccarin	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 8:2010/BYT
395.		Định tính độ tan	
396.		Định tính acid	

399.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	
400.		Xác định khoảng nóng chảy	
401.		Hàm lượng tro sulfat	
402.		Hàm lượng Acid benzoic và salicylic	
403.		Định tính các hợp chất dễ bị than hóa	
404.		Hàm lượng Toluensulfonamid	
405.		Hàm lượng Selen	
406.		Hàm lượng chì	
407.		Hàm lượng $C_7H_5NO_3S$	
408.		Cảm quan	
409.		Định tính độ tan	
410.		Xác định khoảng nóng chảy	
411.		Định tính sắc kí lớp mỏng	
412.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	
413.	Phụ gia thực phẩm Sorbitol và phụ gia chứa Sorbitol	Hàm lượng tro sulfat	
414.		Hàm lượng Clorid	
415.		Hàm lượng Sulfat	
416.		Hàm lượng Nickel	
417.		Hàm lượng đường khử	
418.		Hàm lượng đường tổng số	
			Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-8:2010/BYT (Phụ lục 5) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010

419.		Hàm lượng chì	
420.		Hàm lượng Sorbitol	
421.	Phụ gia thực phẩm Calci citrat và phụ gia chứa Calci citrat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 9:2010/BYT (Phụ lục 1) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
422.		Định tính độ tan	
423.		Định tính Citrat	
424.		Định tính Calci	
425.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	
426.		Hàm lượng florid	
427.		Định tính kiềm tự do và acid tự do	
428.		Hàm lượng Oxalat	
429.		Hàm lượng chì	
430.		Hàm lượng $C_{12}H_{10}Ca_3O_{14}$	
431.	Phụ gia thực phẩm Calci clorid và phụ gia chứa Calci clorid	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 9:2010/BYT (Phụ lục 2) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
432.		Định tính độ tan	
433.		Định tính Clorid	
434.		Định tính Calci	
435.		Hàm lượng kiềm tự do	
436.		Hàm lượng muối của Magnesi và kim loại kiềm	
437.		Hàm lượng florid	
438.		Hàm lượng chì	

439.		Hàm lượng CaCl_2	
440.	Phụ gia thực phẩm Nhôm sulfat và phụ gia chứa Nhôm sulfat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 9:2010/BYT (Phụ lục 3) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
441.		Định tính độ tan	
442.		Xác định pH	
443.		Định tính nhôm	
444.		Định tính Sulfat	
445.		Xác định giảm khối lượng khi nung	
446.		Hàm lượng các kiềm và kiềm thổ	
447.		Hàm lượng florid	
448.		Hàm lượng Selen	
449.		Hàm lượng chì	
450.		Hàm lượng $\text{Al}_2(\text{SO}_4)_3$	
451.	Phụ gia thực phẩm Calci sulfat và phụ gia chứa Calci sulfat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 9:2010/BYT (Phụ lục 4) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
452.		Định tính độ tan	
453.		Định tính Calci	
454.		Định tính Sulfat	
455.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	
456.		Hàm lượng florid	
457.		Hàm lượng Selen	
458.		Hàm lượng chì	

459.		Hàm lượng CaSO_4	
460.	Phụ gia thực phẩm Nhôm amoni sulfat - và phụ gia chứa Nhôm amoni sulfat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 9:2010/BYT (Phụ lục 5) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
461.		Định tính độ tan	
462.		Định tính nhôm	
463.		Định tính Amoni	
464.		Định tính Sulfat	
465.		Hàm lượng các kiềm và kiềm thổ	
466.		Hàm lượng florid	
467.		Hàm lượng chì	
468.		Hàm lượng $\text{AlNH}_4(\text{SO}_4)_2 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$	
469.	Phụ gia thực phẩm Nhôm silicat và phụ gia chứa nhôm silicat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 9:2010/BYT (Phụ lục 6) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
470.		Định tính độ tan	
471.		Định tính tính dẻo	
472.		Định tính Silicat	
473.		Định tính nhôm	
474.		Hàm lượng các chất tan trong nước	
475.		Hàm lượng các chất tan trong acid	
476.		Hàm lượng Amiăng	
477.		Hàm lượng chì	
478.	Phụ gia thực phẩm Curcumin và phụ gia chứa Curcumin	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN
479.		Định tính độ tan	

480.		Định tính phản ứng màu	QCVN 4-10:2010/BYT (Phụ lục 1) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
481.		Định tính sắc ký bản mỏng	
482.		Hàm lượng tồn dư dung môi	
483.		Hàm lượng chì	
484.		Hàm lượng curcumin	
485.	Phụ gia thực phẩm Riboflavin và phụ gia chứa Riboflavin	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-10:2010/BYT (Phụ lục 2) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
486.		Định tính độ tan	
487.		Định tính quang phổ	
488.		Xác định góc quay cực riêng	
489.		Định tính phản ứng màu	
490.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	
491.		Hàm lượng tro sulfat	
492.		Hàm lượng các chất màu phụ	
493.		Hàm lượng các amin thơm bậc nhất	
494.		Hàm lượng chì	
495.		Hàm lượng $C_{17}H_{20}N_4O_6$	
496.	Phụ gia thực phẩm Tartrazin và phụ gia chứa Tartrazin	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-10:2010/BYT (Phụ lục 3) JECFA monograph 1,
497.		Định tính độ tan	
498.		Định tính các chất màu	
499.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô tại 135°C	

500.		Hàm lượng chất không tan trong nước	Vol.4 TCVN 6469:2010
501.		Hàm lượng chì	
502.		Hàm lượng các chất màu phụ	
503.		Hàm lượng các chất hữu cơ ngoài chất màu	
504.		Hàm lượng các amin thơm bậc nhất không sulfon hoá	
505.		Hàm lượng các chất có thể chiết bằng ether	
506.		Hàm lượng tartrazin	
507.	Phụ gia thực phẩm Quinolin và phụ gia chứa Quinolin	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 10:2010/BYT (Phụ lục 4) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
508.		Định tính độ tan	
509.		Định tính các chất màu	
510.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô tại 135°C	
511.		Hàm lượng chất không tan trong nước	
512.		Hàm lượng chì	
513.		Hàm lượng kẽm	
514.		Hàm lượng các chất màu phụ	
515.		Hàm lượng các hợp chất hữu cơ ngoài các thành phần màu	
516.		Hàm lượng các amin thơm bậc nhất không sulfonat hóa	
517.		Hàm lượng các chất có thể chiết bằng ether	

518.		Hàm lượng Quinolin	
519.	Phụ gia thực phẩm Sunset yellow FCF và phụ gia chứa Sunset yellow FCF	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 10:2010/BYT (Phụ lục 5) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
520.		Định tính độ tan	
521.		Định tính các chất màu	
522.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô tại 135°C	
523.		Hàm lượng chất không tan trong nước	
524.		Hàm lượng chì	
525.		Hàm lượng các chất màu phụ	
526.		Hàm lượng các hợp chất hữu cơ ngoài các thành phần màu	
527.		Hàm lượng các amin thơm bậc nhất không sulfonat hóa	
528.		Hàm lượng các chất có thể chiết bằng ether	
529.		Hàm lượng Sunset yellow FCF	
530.	Phụ gia thực phẩm Carmin và phụ gia chứa Carmin	Cảm quan	Các phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 10:2010/BYT (Phụ lục 6) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
531.		Định tính độ tan	
532.		Định tính phản ứng màu	
533.		Giảm khối lượng khi làm khô	
534.		Hàm lượng tro toàn phần	
535.		Hàm lượng protein	
536.		Chất không tan trong dung dịch amoniac loãng	

537.		Hàm lượng chì	
538.		Hàm lượng $C_{22}H_{20}O_{13}$	
539.		Cảm quan	
540.		Định tính độ tan	
541.		Định tính các chất màu	
542.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô tại $135^{\circ}C$	
543.		Hàm lượng chất không tan trong nước	
544.	Phụ gia thực phẩm Carmoisin và phụ gia chứa Carmoisin	Hàm lượng chì	Các phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-10:2010/BYT (Phụ lục 7) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
545.		Hàm lượng các chất màu phụ	
546.		Hàm lượng các chất hữu cơ ngoài chất màu	
547.		Hàm lượng các amin thơm bậc nhất không sulfonat hóa	
548.		Hàm lượng các chất có thể chiết bằng ether	
549.		Hàm lượng Carmoisin	
550.		Cảm quan	
551.		Định tính độ tan	
552.		Định tính các chất màu	
553.	Phụ gia thực phẩm Amaranth và phụ gia chứa Amaranth	Xác định giảm khối lượng khi làm khô tại $135^{\circ}C$	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-10:2010/BYT (Phụ lục 8) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
554.		Hàm lượng chất không tan trong nước	
555.		Hàm lượng chì	

556.		Hàm lượng các chất màu phụ	
557.		Hàm lượng các chất hữu cơ ngoài chất màu	
558.		Hàm lượng các amin thơm bậc nhất không sulfonat hóa	
559.		Hàm lượng các chất có thể chiết bằng ether	
560.		Hàm lượng Amaranth	
561.	Phụ gia thực phẩm Ponceau 4R và phụ gia chứa Ponceau 4R	Cảm quan	Các phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-10:2010/BYT (Phụ lục 9) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
562.		Định tính độ tan	
563.		Định tính các chất màu	
564.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô tại 135°C	
565.		Hàm lượng chất không tan trong nước	
566.		Hàm lượng chi	
567.		Hàm lượng các chất màu phụ	
568.		Hàm lượng các chất hữu cơ ngoài chất màu	
569.		Hàm lượng các amin thơm bậc nhất không sulfonat hóa	
570.		Hàm lượng các chất có thể chiết bằng ether	
571.		Hàm lượng Ponceau 4R	
572.	Phụ gia thực phẩm	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-
573.	Erythrosin và phụ	Định tính độ tan	

574.	gia chứa Erythrosin	Định tính các chất màu	10:2010/BYT (Phụ lục 10) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
575.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô tại 135°C	
576.		Hàm lượng Iod vô cơ	
577.		Hàm lượng chất không tan trong nước	
578.		Hàm lượng chì	
579.		Hàm lượng kẽm	
580.		Hàm lượng các chất màu phụ	
581.		Hàm lượng Fluorescein	
582.		Các chất hữu cơ ngoài chất màu	
583.		Hàm lượng các chất có thể chiết bằng ether	
584.		Hàm lượng Erythrosin	
585.	Phụ gia thực phẩm Red 2G và phụ gia chứa Red 2G	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 10:2010/BYT (Phụ lục 11) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
586.		Định tính độ tan	
587.		Định tính các chất màu	
588.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô tại 135°C	
589.		Hàm lượng chất không tan trong nước	
590.		Hàm lượng chì	
591.		Hàm lượng các chất màu phụ	
592.		Hàm lượng các chất hữu cơ ngoài chất màu	

593.		Hàm lượng các amin thơm bậc nhất không sulfonat hóa	
594.		Hàm lượng các chất có thể chiết bằng ether	
595.		Hàm lượng Red 2G	
596.	Phụ gia thực phẩm Allura red AC và phụ gia chứa Allura red AC	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-10:2010/BYT (Phụ lục 12) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
597.		Định tính độ tan	
598.		Định tính các chất màu	
599.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô tại 135°C	
600.		Hàm lượng chất không tan trong nước	
601.		Hàm lượng chì	
602.		Hàm lượng các chất màu phụ	
603.		Hàm lượng các chất hữu cơ ngoài chất màu	
604.		Hàm lượng các amin thơm bậc nhất không sulfonat hóa	
605.		Hàm lượng các chất có thể chiết bằng ether	
606.		Hàm lượng Allura red AC	
607.	Phụ gia thực phẩm Indigotin và phụ gia chứa Indigotin	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-10:2010/BYT (Phụ lục 13) JECFA monograph 1,
608.		Định tính độ tan	
609.		Định tính các chất màu	
610.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô tại 135°C	

611.		Hàm lượng chất không tan trong nước	Vol.4 TCVN 6469:2010
612.		Hàm lượng chì	
613.		Hàm lượng các chất màu phụ	
614.		Hàm lượng các chất hữu cơ ngoài chất màu	
615.		Hàm lượng các amin thơm bậc nhất không sulfonat hóa	
616.		Hàm lượng các chất có thể chiết bằng ether	
617.		Hàm lượng Indigotin	
618.	Phụ gia thực phẩm Brilliant blue FCF và phụ gia chứa Brilliant blue FCF	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 10:2010/BYT (Phụ lục 14) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
619.		Định tính độ tan	
620.		Định tính các chất màu	
621.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô tại 135°C	
622.		Hàm lượng chất không tan trong nước	
623.		Hàm lượng chì	
624.		Hàm lượng Crom	
625.		Hàm lượng các chất màu phụ	
626.		Hàm lượng các chất hữu cơ ngoài chất màu	
627.		Hàm lượng Leuco base	
628.		Hàm lượng các amin thơm bậc nhất không sulfonat hóa	

629.		Hàm lượng các chất có thể chiết bằng ether	
630.		Hàm lượng Brilliant blue FCF	
631.		Cảm quan	
632.		Định tính độ tan	
633.		Định tính sắc ký lớp mỏng	
634.		Hàm lượng dung môi tồn dư	
635.		Hàm lượng Arsen	
636.		Hàm lượng chì	
637.		Hàm lượng Chlorophyll	
638.		Cảm quan	
639.		Định tính độ tan	
640.		Định tính quang phổ	
641.		Định tính sắc ký lớp mỏng	
642.		Hàm lượng dung môi tồn dư	
643.		Hàm lượng đồng tự do có thể ion hóa	
644.		Hàm lượng đồng tổng số	
645.		Hàm lượng Arsen	
646.		Hàm lượng chì	
647.		Hàm lượng Chlorophyll phức đồng	
648.	Phụ gia thực phẩm	Cảm quan	

Phụ gia thực phẩm
Chlorophyll và phụ
gia chứa
Chlorophyll

Phụ gia thực phẩm
Chlorophyll phức
đồng và phụ gia
chứa Chlorophyll
phức đồng

Phương pháp thử
nghiệm được viện
dẫn tại QCVN 4-
10:2010/BYT
(Phụ lục 15)
JECFA
monograph 1,
Vol.4
TCVN 6469:2010

Phương pháp thử
nghiệm được viện
dẫn tại QCVN 4-
10:2010/BYT
(Phụ lục 16)
JECFA
monograph 1,
Vol.4
TCVN 6469:2010

Phương pháp thử

649.	Muối natri, kali của clorophyl phức đồng và phụ gia chứa Muối natri, kali của clorophyl phức đồng	Định tính độ tan	nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 10:2010/BYT (Phụ lục 17) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
650.		Định tính quang phổ	
651.		Hàm lượng đồng	
652.		Định tính Natri	
653.		Định tính Kali	
654.		Xác định phẩm màu kiềm	
655.		Hàm lượng dung môi tồn dư	
656.		Hàm lượng đồng tự do có thể ion hóa	
657.		Hàm lượng đồng tổng số	
658.		Hàm lượng Arsen	
659.		Hàm lượng chì	
660.		Hàm lượng muối natri, kali của clorophyl phức đồng	
661.	Phụ gia thực phẩm Green S và phụ gia chứa Green S	Cân quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 10:2010/BYT (Phụ lục 18) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
662.		Định tính độ tan	
663.		Định tính các chất màu	
664.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô tại 135 oC	
665.		Hàm lượng chất không tan trong nước	
666.		Hàm lượng chì	
667.		Hàm lượng Crom	
668.		Hàm lượng các chất màu phụ	

669.		Hàm lượng các chất hữu cơ ngoài chất màu	
670.		Hàm lượng các amin thơm bậc nhất không sulfon hoá	
671.		Hàm lượng Leuco base	
672.		Hàm lượng các chất có thể chiết bằng ether	
673.		Hàm lượng Green S	
674.		Cảm quan	
675.		Định tính độ tan	
676.		Định tính tạp màu	
677.		Phân loại caramen	
678.		Hàm lượng chất rắn	
679.		Xác định cường độ màu	
680.		Xác định Nitơ toàn phần	
681.		Xác định lưu huỳnh toàn phần	
682.		Hàm lượng lưu huỳnh dioxyd	
683.		Hàm lượng nitơ amoniac	
684.		Hàm lượng 4-Methylimidazol (MEI)	
685.		Hàm lượng 2-Acetyl-4-tetrahydroxy-butylimidazol (THI)	
686.		Hàm lượng Arsen	
687.		Hàm lượng chì	
	Phụ gia thực phẩm Caramen và phụ gia chứa Caramen		Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 10:2010/BYT (Phụ lục 19) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010

100%

kg

688.	Phụ gia thực phẩm Brilliant black PN và phụ gia chứa Brilliant black PN	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 10:2010/BYT (Phụ lục 20) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
689.		Định tính độ tan	
690.		Định tính các chất màu	
691.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô tại 135 oC	
692.		Hàm lượng chất không tan trong nước	
693.		Hàm lượng chì	
694.		Hàm lượng các chất màu phụ	
695.		Hàm lượng các chất hữu cơ ngoài chất màu	
696.		Hàm lượng các amin thơm bậc nhất không sulfon hoá	
697.		Hàm lượng các chất có thể chiết bằng ether	
698.		Hàm lượng Brilliant black PN	
699.	Phẩm màu Brown HT và phụ gia chứa Brown HT	Cảm quan	Các phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 10:2010/BYT (Phụ lục 21) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
700.		Định tính độ tan	
701.		Định tính các chất màu	
702.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô tại 135 oC	
703.		Hàm lượng chất không tan trong nước	
704.		Hàm lượng chì	
705.		Hàm lượng các chất màu phụ	

706.		Hàm lượng các chất hữu cơ ngoài chất màu	
707.		Hàm lượng các amin thơm bậc nhất không sulfon hoá	
708.		Hàm lượng các chất có thể chiết bằng ether	
709.		Hàm lượng Brown HT	
710.		Cảm quan	
711.		Định tính độ tan	
712.		Định tính quang phổ	
713.	Phụ gia thực phẩm β -caroten tổng hợp và phụ gia chứa β -caroten tổng hợp	Định tính Carotenoid	
714.		Phản ứng Carr-Price	
715.		Hàm lượng tro sulfat	
716.		Hàm lượng các chất màu phụ	
717.		Hàm lượng chì	
718.		Hàm lượng β -caroten	
719.		Cảm quan	
720.		Định tính độ tan	
721.	Phụ gia thực phẩm	Định tính quang phổ	
722.	Caroten thực vật và phụ gia chứa Caroten thực vật	Định tính phản ứng màu	
723.		Hàm lượng dung môi tồn dư	
724.		Hàm lượng chì	
725.		Hàm lượng caroten	

Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại

QCVN 4-10:2010/BYT
(Phụ lục 22)

JECFA monograph 1, Vol.4

TCVN 6469:2010

Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-10:2010/BYT

(Phụ lục 23)

JECFA monograph 1, Vol.4

TCVN 6469:2010

726.	Phụ gia thực phẩm Cao annatto và phụ gia chứa Cao annatto	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 10:2010/BYT (Phụ lục 24) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
727.		Định tính độ tan	
728.		Xác định hấp thụ UV-Vis	
729.		Định tính sắc ký lớp mỏng	
730.		Hàm lượng Arsen	
731.		Hàm lượng chì	
732.		Hàm lượng Thủy ngân	
733.		Hàm lượng Cao annatto	
734.	Phụ gia thực phẩm β -apo-8'-carotenal và phụ gia chứa β - apo-8'-carotenal	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 10:2010/BYT (Phụ lục 25) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
735.		Định tính độ tan	
736.		Định tính quang phổ	
737.		Định tính Carotenoid	
738.		Phản ứng Carr-Price	
739.		Hàm lượng tro sulfat	
740.		Hàm lượng các chất màu phụ	
741.		Hàm lượng chì	
742.		Hàm lượng β -apo-8'-carotenal	
743.	Phụ gia thực phẩm Ester methyl (hoặc ethyl) của acid β - apo-8'- carotenoic và phụ gia chứa Ester methyl (hoặc ethyl) của acid β -	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 10:2010/BYT (Phụ lục 26) JECFA
744.		Định tính độ tan	
745.		Định tính quang phổ	
746.		Định tính Carotenoid	

747.	apo-8'-carotenoic	Phản ứng Carr-Price	monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
748.		Hàm lượng tro sulfat	
749.		Hàm lượng các chất màu phụ	
750.		Hàm lượng chỉ	
751.		Hàm lượng Ester methyl (hoặc ethyl) của acid β -apo-8'-carotenoic	
752.	Phụ gia thực phẩm Cao vò nhỏ và phụ gia chứa Cao vò nhỏ	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 10:2010/BYT (Phụ lục 27) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
753.		Định tính độ tan	
754.		Định tính quang phổ	
755.		Định tính phản ứng màu	
756.		Hàm lượng lưu huỳnh dioxyd	
757.		Định tính các chất màu kiềm	
758.		Định tính các chất màu acid khác	
759.		Hàm lượng chỉ	
760.		Hàm lượng chất màu	
761.	Phụ gia thực phẩm Titan dioxyd và phụ gia chứa Titan dioxyd	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 10:2010/BYT (Phụ lục 28) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
762.		Định tính độ tan	
763.		Định tính phản ứng màu	
764.		Mất khối lượng khi sấy	
765.		Mất khối lượng khi nung	
766.		Hàm lượng nhôm oxyd và/ hoặc silic dioxyd	

767.		Hàm lượng các chất tan trong acid	
768.		Hàm lượng các chất tan trong nước	
769.		Hàm lượng Các tạp chất tan trong acid hydrocloric 0,5 N	
770.		Hàm lượng antimon	
771.		Hàm lượng Arsen	
772.		Hàm lượng Cadmi	
773.		Hàm lượng chì	
774.		Hàm lượng Thủy ngân	
775.		Hàm lượng Titan dioxyd	
776.		Cảm quan	
777.		Định tính độ tan	
778.		Hàm lượng hợp chất hoà tan trong nước	
779.	Phụ gia thực phẩm	Xác định giảm khối lượng khi sấy khô	
780.	Sắt oxyd và phụ gia chứa sắt oxyd	Hàm lượng Arsen	
781.		Hàm lượng Cadmi	
782.		Hàm lượng chì	
783.		Hàm lượng thủy ngân	
784.		Hàm lượng sắt oxyd	
785.	Phụ gia thực phẩm	Cảm quan	
786.	Fast green FCF và phụ gia chứa Fast	Định tính độ tan	
			Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-10:2010/BYT (Phụ lục 29) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
			Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-

787.	green FCF	Định tính các chất màu	10:2010/BYT (Phụ lục 30) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
788.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô tại 135°C	
789.		Hàm lượng chất không tan trong nước	
790.		Hàm lượng chì	
791.		Hàm lượng Crom	
792.		Hàm lượng các chất màu phụ	
793.		Hàm lượng các chất hữu cơ ngoài chất màu	
794.		Hàm lượng các amin thơm bậc nhất không sulfon hoá	
795.		Hàm lượng Leuco base	
796.		Hàm lượng các chất có thể chiết bằng ether	
797.		Hàm lượng Fast green FCF	
798.	Phụ gia thực phẩm Kali acetat và phụ gia chứa Kali acetat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 1) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
799.		Định tính độ tan	
800.		Xác định pH	
801.		Định tính Kali	
802.		Định tính Acetat	
803.		Xác định giảm khối lượng khi sấy khô	
804.		Xác định tính kiềm	
805.		Hàm lượng Natri	

806.		Hàm lượng chì	
807.		Hàm lượng $\text{CH}_3\text{-COOK}$	
808.	Phụ gia thực Natri acetat và phụ gia chứa Natri acetat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 2) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
809.		Định tính độ tan	
810.		Xác định pH	
811.		Định tính Natri	
812.		Định tính Acetat	
813.		Định tính nhiệt	
814.		Xác định giảm khối lượng khi sấy khô	
815.		Định tính Kali	
816.		Xác định tính acid và tính kiềm	
817.		Hàm lượng chì	
818.		Hàm lượng $\text{C}_2\text{H}_3\text{NaO}_4$	
819.	Phụ gia thực phẩm Natri diacetat và phụ gia chứa Natri diacetat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 3) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
820.		Định tính độ tan	
821.		Định tính nung	
822.		Định tính Acetat	
823.		Định tính Natri	
824.		Hàm lượng nước	
825.		Xác định pH	
826.		Định tính Acid formic và các tạp	

		chất có thể oxy hóa	
827.		Định tính Aldehyd	
828.		Hàm lượng chì	
829.		Hàm lượng Natri diacetat	
830.		Cảm quan	
831.		Định tính độ tan	
832.		Định tính Acetat	
833.		Định tính Calci	
834.		Xác định giảm khối lượng khi sấy khô	
835.	Phụ gia thực phẩm Calci acetat và phụ gia chứa Calci acetat	Xác định pH	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 1:2010/BYT (Phụ lục 4) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
836.		Hàm lượng tạp chất không tan trong nước	
837.		Định tính Acid formic và các tạp chất có thể oxy hóa	
838.		Định tính Aldehyd	
839.		Hàm lượng chì	
840.		Hàm lượng $C_4H_6CaO_4$	
841.		Cảm quan	
842.		Định tính độ tan	
843.	Phụ gia thực phẩm acid lactic và phụ gia chứa acid lactic	Định tính acid	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 5) JECFA monograph 1, Vol.4
844.		Định tính Lactat	
845.		Hàm lượng tro sulfat	

846.		Hàm lượng Clorid	TCVN 6469:2010
847.		Hàm lượng Sulfat	
848.		Hàm lượng sắt	
849.		Hàm lượng Cyanid	
850.		Định tính Acid citric, oxalic, phosphoric hoặc tartaric	
851.		Định tính các đường	
852.		Định tính các hợp chất dễ bị than	
853.		Hàm lượng chì	
854.		Hàm lượng $C_3H_6O_3$	
855.	Phụ gia thực phẩm Acid malic và phụ gia chứa Acid malic	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 6) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
856.		Định tính độ tan	
857.		Xác định khoảng nóng chảy	
858.		Định tính Malat	
859.		Hàm lượng Acid fumaric và acid maleic	
860.		Hàm lượng chì	
861.		Hàm lượng $C_4H_6O_5$	
862.	Phụ gia thực phẩm Acid fumaric và phụ gia chứa Acid fumaric	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 7) JECFA
863.		Định tính độ tan	
864.		Xác định pH	
865.		Định tính Acid 1,2 dicarboxylic	

866.		Định tính liên kết đôi	monograph 1, Vol.4
867.		Xác định giảm khối lượng khi sấy khô	TCVN 6469:2010
868.		Xác định khoảng nhiệt độ nóng chảy	
869.		Hàm lượng tro sulfat	
870.		Hàm lượng Acid maleic	
871.		Hàm lượng chì	
872.		Hàm lượng $C_4H_4O_4$	
873.		Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 8) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
874.		Định tính nung	
875.		Định tính phản ứng màu	
876.	Phụ gia thực phẩm Natri lactat và phụ gia chứa Natri lactat	Định tính Lactat	
877.		Định tính Natri	
878.		Xác định tính acid	
879.		Xác định pH	
880.		Hàm lượng chì	
881.		Hàm lượng $C_3H_5NaO_3$	
882.		Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 9) JECFA
883.	Phụ gia thực phẩm Kali lactat và phụ gia chứa Kali lactat	Định tính nung	
884.		Định tính phản ứng màu	
885.		Định tính Lactat	

886.		Định tính Kali	monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
887.		Xác định tính acid	
888.		Hàm lượng các hợp chất khử	
889.		Hàm lượng chì	
890.		Hàm lượng $C_3H_5KO_3$	
891.	Phụ gia thực phẩm Acid citric và phụ gia chứa Acid citric	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 10) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
892.		Định tính độ tan	
893.		Định tính Citrat	
894.		Hàm lượng nước	
895.		Hàm lượng tro sulfat	
896.		Hàm lượng Oxalat	
897.		Hàm lượng Sulfat	
898.		Các hợp chất dễ than hóa	
899.		Hàm lượng chì	
900.		Hàm lượng $C_6H_8O_7$	
901.	Phụ gia thực phẩm Natri dihydrogen citrat và phụ gia chứa Natri dihydrogen citrat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 11) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
902.		Định tính độ tan	
903.		Xác định pH	
904.		Định tính Citrat	
905.		Định tính Natri	
906.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	

907.		Hàm lượng Oxalat	
908.		Hàm lượng chì	
909.		Hàm lượng $C_6H_7NaO_7$	
910.	Phụ gia thực phẩm Trinatri citrat và phụ gia chứa Trinatri citrat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 12) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
911.		Định tính độ tan	
912.		Định tính Citrat	
913.		Định tính Natri	
914.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	
915.		Xác định tính kiềm	
916.		Hàm lượng Oxalat	
917.		Hàm lượng chì	
918.		Hàm lượng $C_6H_5Na_3O_7$	
919.	Phụ gia thực phẩm Trikali citrat và phụ gia chứa Trikali citrat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 13) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
920.		Định tính độ tan	
921.		Định tính Citrat	
922.		Định tính Kali	
923.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	
924.		Xác định tính kiềm	
925.		Hàm lượng Oxalat	
926.		Hàm lượng chì	

927.		Hàm lượng $C_6H_5K_3O_7$	
928.	Phụ gia thực phẩm Acid tartaric và phụ gia chứa Acid tartaric	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 14) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
929.		Định tính độ tan	
930.		Xác định độ quay cực riêng	
931.		Định tính Tartrat	
932.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	
933.		Xác định góc quay cực riêng	
934.		Hàm lượng tro sulfat	
935.		Hàm lượng Sulfat	
936.		Hàm lượng Oxalat	
937.		Hàm lượng chì	
938.		Hàm lượng $C_4H_6O_6$	
939.	Phụ gia thực phẩm Dinatri tartrat và phụ gia chứa Dinatri tartrat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 15) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
940.		Định tính độ tan	
941.		Định tính Natri	
942.		Định tính Tartrat	
943.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	
944.		Xác định pH	
945.		Hàm lượng Oxalat	
946.		Hàm lượng chì	

947.		Hàm lượng $C_4H_4Na_2O_6$	
948.	Phụ gia thực phẩm Kali natri tartrat và phụ gia chứa Kali natri tartrat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 16) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
949.		Định tính độ tan	
950.		Định tính Kali	
951.		Định tính Natri	
952.		Định tính Tartrat	
953.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	
954.		Xác định pH	
955.		Hàm lượng Oxalat	
956.		Hàm lượng chì	
957.		Hàm lượng $C_4H_4NaKO_6$	
958.	Phụ gia thực phẩm Acid phosphoric và phụ gia chứa Acid phosphoric	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 17) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
959.		Định tính độ tan	
960.		Định tính acid	
961.		Định tính Phosphat	
962.		Hàm lượng các nitrat	
963.		Hàm lượng các acid dễ bay hơi	
964.		Hàm lượng Clorid	
965.		Hàm lượng Sulfat	
966.		Hàm lượng florid	
967.		Hàm lượng Arsen	

968.		Hàm lượng chì	
969.		Hàm lượng H_3PO_4	
970.	Phụ gia thực phẩm Mono-natri ortho-phosphat và phụ gia chứa Mono-natri ortho-phosphat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-11:2010/BYT (Phụ lục 18) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
971.		Định tính độ tan	
972.		Xác định pH	
973.		Định tính Natri	
974.		Định tính Phosphat	
975.		Định tính Orthophosphat	
976.		Xác định giảm khối lượng khi sấy khô	
977.		Định tính acid tự do và dinatri	
978.		Hàm lượng florid	
979.		Hàm lượng Arsen	
980.		Hàm lượng chì	
981.		Hàm lượng NaH_2PO_4	
982.	Phụ gia thực phẩm Trinatri ortho-phosphat và phụ gia chứa Trinatri ortho-phosphat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-11:2010/BYT (Phụ lục 19) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
983.		Định tính độ tan	
984.		Xác định pH	
985.		Định tính Natri	
986.		Định tính Phosphat	
987.		Định tính Orthophosphat	
988.		Xác định giảm khối lượng khi	

		nung	
989.		Hàm lượng chất không tan trong nước	
990.		Hàm lượng florid	
991.		Hàm lượng Arsen	
992.		Hàm lượng chì	
993.		Hàm lượng Na_3PO_4	
994.		Cảm quan	
995.		Định tính độ tan	
996.		Định tính Calci	
997.	Phụ gia thực phẩm	Định tính Phosphat	
998.	Dicalci ortho-phosphat và phụ gia chứa Dicalci ortho-phosphat	Xác định giảm khối lượng khi sấy khô	
999.		Hàm lượng florid	
1000.		Hàm lượng Arsen	
1001.		Hàm lượng chì	
1002.		Hàm lượng CaHPO_4	
1003.		Cảm quan	
1004.	Phụ gia thực phẩm	Định tính độ tan	
1005.	Calci malat và phụ gia chứa Calci malat	Định tính Malat	
1006.		Định tính Calci	
1007.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	

Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-11:2010/BYT
(Phụ lục 20)
JECFA monograph 1, Vol.4
TCVN 6469:2010

Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-11:2010/BYT
(Phụ lục 21)
JECFA monograph 1, Vol.4
TCVN 6469:2010

1008.		Hàm lượng florid	
1009.		Hàm lượng Acid maleic	
1010.		Hàm lượng chì	
1011.		Hàm lượng $C_4H_4CaO_5$	
1012.	Phụ gia thực phẩm Natri fumarat và phụ gia chứa Natri fumarat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 22) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1013.		Định tính độ tan	
1014.		Xác định pH	
1015.		Định tính Acid 1,2 dicarboxylic	
1016.		Định tính liên kết đôi	
1017.		Định tính Natri	
1018.		Xác định giảm khối lượng khi sấy khô	
1019.		Hàm lượng Sulfat	
1020.		Hàm lượng Acid maleic	
1021.		Hàm lượng chì	
1022.		Hàm lượng $C_4H_3NaO_4$	
1023.	Phụ gia thực phẩm Magnesi carbonat và phụ gia chứa Magnesi carbonat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 23) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1024.		Định tính độ tan	
1025.		Định tính Magnesi	
1026.		Định tính Carbonat	
1027.		Xác định các chất không tan trong acid	

1028.		Hàm lượng các chất tan trong nước	
1029.		Định tính Calci	
1030.		Hàm lượng chì	
1031.		Hàm lượng Mg	
1032.	Phụ gia thực phẩm Nhôm kali sulfat và phụ gia chứa Nhôm kali sulfat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 24) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1033.		Định tính độ tan	
1034.		Xác định pH	
1035.		Định tính nhôm	
1036.		Định tính Kali	
1037.		Định tính Sulfat	
1038.		Hàm lượng các muối amoni	
1039.		Hàm lượng florid	
1040.		Hàm lượng Selen	
1041.		Hàm lượng $AlK(SO_4)_2$	
1042.	Phụ gia thực phẩm Natri hydroxyd và phụ gia chứa Natri hydroxyd	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 25) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1043.		Định tính độ tan	
1044.		Định tính kiềm	
1045.		Định tính Natri	
1046.		Hàm lượng các hợp chất không tan trong nước	
1047.		Hàm lượng Carbonat	

1048.		Hàm lượng chì	
1049.		Hàm lượng NaOH	
1050.	Phụ gia thực phẩm Kali hydroxyd và phụ gia chứa Kali hydroxyd	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 26) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1051.		Định tính độ tan	
1052.		Định tính kiềm	
1053.		Định tính Kali	
1054.		Hàm lượng các hợp chất không tan trong nước	
1055.		Hàm lượng Carbonat	
1056.		Hàm lượng chì	
1057.		Hàm lượng KOH	
1058.	Phụ gia thực phẩm Calci hydroxyd và phụ gia chứa Calci hydroxyd	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 27) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1059.		Định tính độ tan	
1060.		Định tính kiềm	
1061.		Định tính Calci	
1062.		Hàm lượng Bari	
1063.		Magnesi và các muối kiềm	
1064.		Hàm lượng tro không tan trong acid	
1065.		Hàm lượng florid	
1066.		Hàm lượng chì	
1067.		Hàm lượng Ca(OH)_2	

1068.	Phụ gia thực phẩm Calci oxyd và phụ gia chứa Calci oxyd	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 28) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1069.		Định tính độ tan	
1070.		Phản ứng với nước	
1071.		Định tính kiềm	
1072.		Định tính Calci	
1073.		Giảm khối lượng sau khi nung	
1074.		Định tính Bari	
1075.		Magnesi và các muối kiềm	
1076.		Chất không tan trong acid	
1077.		Hàm lượng florid	
1078.		Hàm lượng chì	
1079.		Hàm lượng CaO	
1080.	Phụ gia thực phẩm Natri nhôm phosphate- acid và phụ gia chứa Natri nhôm phosphate- acid	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 29) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1081.		Định tính độ tan	
1082.		Xác định pH	
1083.		Định tính Natri	
1084.		Định tính Phosphat	
1085.		Định tính nhôm	
1086.		Xác định giảm khối lượng khi sấy khô	
1087.		Hàm lượng florid	
1088.		Hàm lượng Arsen	

1089.		Hàm lượng chì	
1090.		Hàm lượng $\text{Na}_3\text{Al}_2\text{H}_{15}(\text{PO}_4)_8$	
1091.	Phụ gia thực phẩm Natri nhôm phosphate- kiềm và phụ gia chứa Natri nhôm phosphate- kiềm	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 30) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1092.		Định tính độ tan	
1093.		Định tính Natri	
1094.		Định tính Phosphat	
1095.		Định tính nhôm	
1096.		Xác định giảm khối lượng khi nung	
1097.		Hàm lượng florid	
1098.		Hàm lượng Arsen	
1099.		Hàm lượng chì	
1100.		Hàm lượng Al_2O_3	
1101.	Phụ gia thực phẩm Glucono delta- lacton và phụ gia chứa Glucono delta-lacton	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 31) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1102.		Định tính độ tan	
1103.		Định tính phản ứng màu	
1104.		Định tính Gluconat	
1105.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	
1106.		Hàm lượng tro sulfat	
1107.		Hàm lượng các hợp chất khử	
1108.		Hàm lượng chì	

1109.		Hàm lượng $C_6H_{10}O_6$	
1110.	Phụ gia thực phẩm Acid acetic băng và phụ gia chứa Acid acetic băng	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 32) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1111.		Định tính độ tan	
1112.		Định tính acid	
1113.		Định tính acetat	
1114.		Xác định điểm đông đặc	
1115.		Xác định cận không bay hơi	
1116.		Định tính các chất dễ bị ôxy hoá	
1117.		Hàm lượng chì	
1118.		Hàm lượng $C_2H_4O_2$	
1119.	Phụ gia thực phẩm Acid adipic và phụ gia chứa Acid adipic	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT (Phụ lục 33) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1120.		Định tính độ tan	
1121.		Xác định khoảng nóng chảy	
1122.		Hàm lượng nước	
1123.		Hàm lượng tro sulfat	
1124.		Hàm lượng chì	
1125.		Hàm lượng $C_6H_{10}O_4$	
1126.	Phụ gia thực phẩm Monocalci ortho- phosphat và phụ gia chứa Monocalci ortho-	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 11:2010/BYT
1127.		Định tính độ tan	
1128.		Định tính Calci	

1129.	phosphat	Định tính Phosphat	(Phụ lục 34) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1130.		Xác định giảm khối lượng khi sấy khô	
1131.		Xác định giảm khối lượng khi nung	
1132.		Hàm lượng florid	
1133.		Hàm lượng Arsen	
1134.		Hàm lượng chì	
1135.		Hàm lượng Ca	
1136.	Phụ gia thực phẩm Acid sorbic và phụ gia chứa Acid sorbic	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4 - 12:2010/BYT (Phụ lục 1) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1137.		Định tính độ tan	
1138.		Xác định khoảng nhiệt độ nóng chảy	
1139.		Định tính quang phổ	
1140.		Định tính liên kết đôi	
1141.		Hàm lượng nước	
1142.		Hàm lượng tro sunfat	
1143.		Hàm lượng các aldehyd	
1144.		Hàm lượng chì	
1145.		Hàm lượng $C_6H_8O_2$	
1146.	Phụ gia thực phẩm Kali sorbat và phụ gia chứa Kali sorbit	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4 - 12:2010/BYT
1147.		Định tính độ tan	
1148.		Định tính Kali	

1149.		Xác định khoảng nhiệt độ nóng chảy của acid sorbic lấy ra từ mẫu thử	(Phụ lục 2) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1150.		Định tính liên kết không no	
1151.		Xác định giảm khối lượng khi sấy khô	
1152.		Xác định tính acid hoặc tính kiềm	
1153.		Hàm lượng các aldehyd	
1154.		Hàm lượng chì	
1155.		Hàm lượng $C_6H_7KO_2$	
1156.	Phụ gia thực phẩm Calci sorbat và phụ gia chứa Calci sorbit	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4 - 12:2010/BYT (Phụ lục 3) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1157.		Định tính độ tan	
1158.		Định tính Calci	
1159.		Xác định khoảng nhiệt độ nóng chảy của acid sorbic lấy ra từ mẫu thử	
1160.		Định tính liên kết không no	
1161.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	
1162.		Hàm lượng florid	
1163.		Hàm lượng Aldehyd	
1164.		Hàm lượng chì	
1165.		Hàm lượng $C_{12}H_{14}CaO_4$	
1166.	Phụ gia thực phẩm Acid benzoic và phụ gia chứa Acid	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4 -
1167.		Định tính độ tan	

1168.	benzoic	Xác định khoảng nóng chảy	12:2010/BYT (Phụ lục 4) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1169.		Định tính Benzoat	
1170.		Xác định pH	
1171.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	
1172.		Thử thăng hoa	
1173.		Hàm lượng tro sunfat	
1174.		Hàm lượng chì	
1175.		Xác định các chất dễ bị than hóa	
1176.		Xác định các hợp chất clor hữu cơ	
1177.		Hàm lượng các chất dễ bị oxy hóa	
1178.		Hàm lượng $C_7H_6O_2$	
1179.	Phụ gia thực phẩm Natri benzoat và phụ gia chứa Natri benzoat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4 - 12:2010/BYT (Phụ lục 5) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1180.		Định tính độ tan	
1181.		Định tính Natri	
1182.		Định tính Benzoat	
1183.		Xác định giảm khối lượng khi sấy khô	
1184.		Xác định tính acid hoặc tính kiềm	
1185.		Xác định các chất dễ bị than hóa	
1186.		Xác định các hợp chất clor hữu cơ	
1187.		Hàm lượng các chất dễ bị oxy hóa	

1188.		Hàm lượng chì	
1189.		Hàm lượng $C_7H_5NaO_2$	
1190.		Cảm quan	
1191.		Định tính độ tan	
1192.		Định tính Kali	
1193.		Định tính Benzoat	
1194.	Phụ gia thực phẩm Kali benzoat và phụ gia chứa Kali benzoat	Xác định giảm khối lượng khi sấy khô	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4 - 12:2010/BYT (Phụ lục 6) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1195.		Xác định tính acid hoặc tính kiềm	
1196.		Xác định các chất dễ bị than hóa	
1197.		Xác định các hợp chất clor hữu cơ	
1198.		Hàm lượng các chất dễ bị oxy hóa	
1199.		Hàm lượng chì	
1200.		Hàm lượng $C_7H_5KO_2$	
1201.		Cảm quan	
1202.		Định tính độ tan	
1203.		Định tính Calci	
1204.	Phụ gia thực phẩm Calci benzoat và phụ gia chứa Calci benzoat	Định tính Benzoat	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4 - 12:2010/BYT (Phụ lục 7) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1205.		Xác định giảm khối lượng khi sấy khô	
1206.		Hàm lượng các chất không tan trong nước	
1207.		Xác định tính acid hoặc tính kiềm	

1208.		Hàm lượng florid	
1209.		Hàm lượng chì	
1210.		Hàm lượng các chất clor hữu cơ	
1211.		Hàm lượng các chất dễ bị oxy hóa	
1212.		Hàm lượng $C_{14}H_{10}CaO_4$	
1213.	Phụ gia thực phẩm Ethyl p-hydrobenzoat và phụ gia chứa Ethyl p-hydrobenzoat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4 - 12:2010/BYT (Phụ lục 8) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1214.		Định tính độ tan	
1215.		Xác định khoảng nhiệt độ nóng chảy	
1216.		Hàm lượng p-Hydroxybenzoat	
1217.		Xác định giảm khối lượng khi sấy khô	
1218.		Hàm lượng tro sunfat	
1219.		Xác định tính acid	
1220.		Hàm lượng Acid p- hydroxybenzoic và acid salicylic	
1221.		Hàm lượng chì	
1222.		Hàm lượng $C_9H_{10}O_3$	
1223.	Phụ gia thực phẩm Methyl p- hydroxybenzoat và phụ gia chứa Methyl p- hydroxybenzoat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4 - 12:2010/BYT (Phụ lục 9) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1224.		Định tính độ tan	
1225.		Xác định khoảng nhiệt độ nóng chảy	
1226.		Hàm lượng p-Hydroxybenzoat	
1227.		Xác định giảm khối lượng khi làm	

		khô	
1228.		Hàm lượng tro sunfat	
1229.		Xác định tính acid	
1230.		Hàm lượng Acid p-hydroxybenzoic và acid salicylic	
1231.		Hàm lượng chì	
1232.		Hàm lượng $C_8H_8O_3$	
1233.		Cảm quan	
1234.		Định tính độ tan	
1235.		Định tính các hợp chất sulfuro	
1236.	Phụ gia thực phẩm	Hoạt tính oxy hóa	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4 - 12:2010/BYT
1237.	Lưu huỳnh dioxyd và phụ gia chứa	Hàm lượng nước	(Phụ lục 10)
1238.	Lưu huỳnh dioxyd	Xác định cận không bay hơi	JECFA monograph 1, Vol.4
1239.		Hàm lượng Selen	TCVN 6469:2010
1240.		Hàm lượng chì	
1241.		Hàm lượng SO_2	
1242.		Cảm quan	
1243.		Định tính độ tan	
1244.	Phụ gia thực phẩm Natri sulfit và phụ gia chứa Natri sulfit	Định tính Natri	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4 - 12:2010/BYT
1245.		Định tính Sulfit	(Phụ lục 11)
1246.		Xác định pH	JECFA monograph 1, Vol.4
1247.		Hàm lượng Thiosulfat	TCVN 6469:2010

1236. Phụ gia thực phẩm
 1237. Lưu huỳnh dioxyd và phụ gia chứa
 1238. Lưu huỳnh dioxyd
 1239. Hàm lượng Selen
 1240. Hàm lượng chì
 1241. Hàm lượng SO_2

1248.		Hàm lượng sắt	
1249.		Hàm lượng chì	
1250.		Hàm lượng Selen	
1251.		Hàm lượng Na_2SO_3	
1252.	Phụ gia thực phẩm Natri hydrosulfit và phụ gia chứa Natri hydrosulfit	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4 - 12:2010/BYT (Phụ lục 12) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1253.		Định tính độ tan	
1254.		Định tính Natri	
1255.		Định tính Sulfit	
1256.		Hàm lượng tạp chất không tan trong nước	
1257.		Xác định pH	
1258.		Hàm lượng sắt	
1259.		Hàm lượng chì	
1260.		Hàm lượng Selen	
1261.		Hàm lượng SO_2	
1262.	Phụ gia thực phẩm Natri meta bisulfit và phụ gia chứa Natri meta bisulfit	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4 - 12:2010/BYT (Phụ lục 13) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1263.		Định tính độ tan	
1264.		Định tính Natri	
1265.		Định tính Sulfit	
1266.		Hàm lượng tạp chất không tan trong nước	
1267.		Xác định pH	

1268.		Hàm lượng Thiosulfat	
1269.		Hàm lượng sắt	
1270.		Hàm lượng chì	
1271.		Hàm lượng Selen	
1272.		Hàm lượng $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$	
1273.		Cảm quan	
1274.		Định tính độ tan	
1275.		Định tính Kali	
1276.		Định tính Sulfit	
1277.	Phụ gia thực phẩm Kali meta bisulfit và phụ gia chứa Kali meta bisulfit	Hàm lượng tạp chất không tan trong nước	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4 - 12:2010/BYT (Phụ lục 14) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1278.		Hàm lượng Thiosulfat	
1279.		Hàm lượng sắt	
1280.		Hàm lượng chì	
1281.		Hàm lượng Selen	
1282.		Hàm lượng $\text{K}_2\text{S}_2\text{O}_5$	
1283.		Cảm quan	
1284.		Định tính độ tan	
1285.	Phụ gia thực phẩm Kali sulfit và phụ gia chứa Kali sulfit	Định tính Kali	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4 - 12:2010/BYT (Phụ lục 15) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1286.		Định tính Sulfit	
1287.		Xác định tính kiềm	
1288.		Hàm lượng sắt	

1289.		Hàm lượng chì	
1290.		Hàm lượng Selen	
1291.		Hàm lượng K_2SO_3	
1292.	Phụ gia thực phẩm Nisin và phụ gia chứa Nisin	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4 - 12:2010/BYT (Phụ lục 16) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1293.		Định tính độ tan	
1294.		Phân biệt với các chất kháng khuẩn khác	
1295.		Xác định giảm khối lượng khi sấy khô	
1296.		Hàm lượng chì	
1297.		Hàm lượng NaCl	
1298.		Hàm lượng nisin	
1299.	Phụ gia thực phẩm Hexamethylen tetramin và phụ gia chứa Hexamethylen tetramin	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4 - 12:2010/BYT (Phụ lục 17) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1300.		Định tính độ tan	
1301.		Định tính Formaldehyd	
1302.		Định tính Amoni	
1303.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	
1304.		Hàm lượng tro sulfat	
1305.		Hàm lượng các muối amoni	
1306.		Hàm lượng chì	
1307.		Hàm lượng $C_6H_{12}N_4$	
1308.	Phụ gia thực phẩm	Cảm quan	Phương pháp thử

1309.	Dimethyl dicarbonat và phụ gia chứa Dimethyl dicarbonat	Định tính độ tan	nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4 - 12:2010/BYT (Phụ lục 18) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1310.		Xác định hấp thụ hồng ngoại	
1311.		Hàm lượng Dimethyl carbonat	
1312.		Hàm lượng chỉ	
1313.		Hàm lượng $C_4H_6O_5$	
1314.	Phụ gia thực phẩm Acid propionic và phụ gia chứa Acid propionic	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4 - 12:2010/BYT (Phụ lục 19) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1315.		Định tính độ tan	
1316.		Xác định khối lượng riêng	
1317.		Xác định khoảng chung cắt	
1318.		Xác định cặn không bay hơi	
1319.		Hàm lượng Acid formic	
1320.		Hàm lượng các aldehyd	
1321.		Hàm lượng chỉ	
1322.		Hàm lượng $C_3H_6O_2$	
1323.	Phụ gia thực phẩm Natri propionat và phụ gia chứa Natri propionat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4 - 12:2010/BYT (Phụ lục 20) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1324.		Định tính độ tan	
1325.		Định tính Natri	
1326.		Định tính Propionat	
1327.		Định tính muối kiềm của acid hữu cơ	
1328.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	

1329.		Xác định pH	
1330.		Hàm lượng chất không tan trong nước	
1331.		Hàm lượng sắt	
1332.		Hàm lượng chì	
1333.		Hàm lượng Natri propionat	
1334.	Phụ gia thực phẩm Natri thiosulfat và phụ gia chứa Natri thiosulfat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4 - 12:2010/BYT (Phụ lục 21) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1335.		Định tính độ tan	
1336.		Định tính hoạt tính khử	
1337.		Định tính Natri	
1338.		Định tính Thiosulfat	
1339.		Xác định giảm khối lượng khi làm khô	
1340.		Hàm lượng sắt	
1341.		Hàm lượng Selen	
1342.		Hàm lượng chì	
1343.		Hàm lượng $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$	
1344.	Chất chiết từ Quilaia và phụ gia chứa Chất chiết từ Quilaia	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4 - 23:2011/BYT (Phụ lục 1) JECFA monograph 1, Vol.4
1345.		Định tính độ tan	
1346.		Định tính tạo bọt	
1347.		Định tính sắc ký	
1348.		Định tính màu sắc và độ đục	

1349.		Hàm lượng nước	TCVN 6469:2010
1350.		Giảm khối lượng khi sấy khô	
1351.		Hàm lượng tro	
1352.		Hàm lượng tanin	
1353.		Xác định pH	
1354.		Hàm lượng chì	
1355.		Hàm lượng saponin	
1356.	Phụ gia thực phẩm monovà di-glycerid của acid béo và phụ gia chứa monovà di-glycerid của acid béo	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-22:2011/BYT (phụ lục 1) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1357.		Định tính độ tan	
1358.		Định tính hấp thụ hồng ngoại	
1359.		Định tính acid béo	
1360.		Định tính glycerol	
1361.		Hàm lượng nước	
1362.		Chỉ số acid	
1363.		Hàm lượng glycerol tự do	
1364.		Hàm lượng xà phòng	
1365.		Hàm lượng chì	
1366.	Phụ gia thực phẩm Ester của glycerol với acid lactic và acid béo và phụ gia chứa ester của glycerol với acid lactic và acid béo	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-22:2011/BYT (phụ lục 2) JECFA
1367.		Định tính độ tan	
1368.		Định tính acid béo	
1369.		Định tính acid lactic	

1370.		Định tính glycerol	monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1371.		Hàm lượng các acid	
1372.		Hàm lượng chì	
1373.	Phụ gia thực phẩm Ester của glycerol với acid citric và acid béo và phụ gia chứa Ester của acid citric và acid béo	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 22:2011/BYT (phụ lục 3) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1374.		Định tính độ tan	
1375.		Định tính acid béo	
1376.		Định tính acid citric	
1377.		Định tính glycerol	
1378.		Hàm lượng tro sulfat	
1379.		Hàm lượng glycerol tự do	
1380.		Hàm lượng glycerol tổng số	
1381.		Hàm lượng acid citric tổng số	
1382.		Hàm lượng acid béo tổng số	
1383.		Hàm lượng chì	
1384.	Phụ gia thực phẩm Ester của glycerol với acid diacetyl tartric và acid béo và phụ gia chứa Ester của glycerol với acid diacetyl tartric và acid béo	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 22:2011/BYT (phụ lục 4) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1385.		Định tính độ tan	
1386.		Định tính 1,2 – diol	
1387.		Định tính acid béo	
1388.		Định tính acid acetic	
1389.		Định tính acid tartric	
1390.		Định tính glycerol	

1391.		Hàm lượng acid	
1392.		Hàm lượng tro sulfat	
1393.		Hàm lượng acid béo tự do	
1394.		Hàm lượng acid acetic tổng số	
1395.		Hàm lượng tarttric tổng số	
1396.		Hàm lượng glycerol tổng số	
1397.		Hàm lượng glycerol tự do	
1398.		Hàm lượng chỉ	
1399.		Định tính độ tan	
1400.		Cảm quan	
1401.		Định tính acid béo	
1402.		Định tính đường	
1403.		Hàm lượng tro sulfat	
1404.	Phụ gia thực phẩm Sucrolyceride và phụ gia chứa Sucrolyceride	Chỉ số acid	
1405.		Hàm lượng sucrose tự do	
1406.		Hàm lượng Dimethylformamid	
1407.		Hàm lượng Cyclohexan và isobutanol	
1408.		Hàm lượng Ethyl acetat và isopropanol	
1409.		Hàm lượng chỉ	
1410.	Phụ gia thực phẩm	Định tính độ tan	

Phương pháp thử
nghiệm được viện
dẫn tại QCVN 4-
22:2011/BYT

(phụ lục 5)

JECFA
monograph 1,
Vol.4

TCVN 6469:2010

Phương pháp thử

1411.	Ester của polyglycerol với các acid béo và phụ gia chứa Ester của polyglycerol với các acid béo	Cảm quan	nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 22:2011/BYT (phụ lục 6) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1412.		Định tính glyxerol và polyglyxerol	
1413.		Định tính acid béo	
1414.		Hàm lượng acid	
1415.		Hàm lượng Polyglycerol	
1416.		Hàm lượng chỉ	
1417.	Phụ gia thực phẩm Stearyl citrate và phụ gia chứa Stearyl citrate	Định tính độ tan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 22: 2011/BYT (phụ lục 7) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1418.		Định tính cồn stearylic	
1419.		Cảm quan	
1420.		Định tính citrat	
1421.		Hàm lượng các acid khác và rượu khác	
1422.		Hàm lượng chất không tan trong cloroform	
1423.		Hàm lượng chỉ	
1424.	Phụ gia thực phẩm Trikali ortho - phosphat và phụ gia chứa Trikali ortho - phosphat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 22:2011/BYT (phụ lục 8) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1425.		Định tính độ tan	
1426.		pH	
1427.		Định tính Kali	
1428.		Định tính phosphat	
1429.		Định tính ortho-phosphat	
1430.		Giảm khối lượng khi nung	

1431.		Các chất không tan trong nước	
1432.		Hàm lượng Fluorid	
1433.		Hàm lượng Arsen	
1434.		Hàm lượng Chì	
1435.		Hàm lượng K_3PO_4	
1436.	Muối amoni của acid phosphatidic và phụ gia chứa Muối amoni của acid phosphatidic	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-22:2011/BYT (phụ lục 9) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1437.		Định tính độ tan	
1438.		Định tính phosphate	
1439.		Định tính acid béo	
1440.		Định tính glyceryl	
1441.		Hàm lượng Pb	
1442.		Hàm lượng Phospho	
1443.		Hàm lượng nitrogen amoni	
1444.	Phụ gia thực phẩm Sucrose acetat iso butyrat và phụ gia chứa Sucrose acetat iso butyrat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-22:2011/BYT (phụ lục 10) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1445.		Định tính độ tan	
1446.		Chỉ số khúc xạ	
1447.		Khối lượng riêng	
1448.		Hấp thụ hồng ngoại	
1449.		Chỉ số acid	
1450.		Chỉ số xà phòng hóa	
1451.		Hàm lượng Triacetin	

1452.		Hàm lượng chì	
1453.		Hàm lượng Sucrose acetate isobutyrate ($C_{40}H_{62}O_{19}$)	
1454.		Cảm quan	
1455.		Định tính độ tan	
1456.		Hấp thụ hồng ngoại	
1457.		Điểm nóng chảy	
1458.	Phụ gia thực phẩm Ester của Glycerol với nhựa cây và phụ gia chứa Ester của Glycerol với nhựa cây	Định tính Alcol nhựa và glycerol nhựa	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-22:2011/BYT (Phụ lục 11) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1459.		Hàm lượng không có mặt nhựa dầu cao (lưu huỳnh)	
1460.		Tỷ trọng	
1461.		Chỉ số acid	
1462.		Chỉ số hydroxyl	
1463.		Hàm lượng Pb	
1464.		Cảm quan	
1465.		Định tính độ tan	
1466.		Xác định pH	
1467.	Phụ gia thực phẩm Dinatri diphosphate và phụ gia chứa Dinatri diphosphate	Định tính natri	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-22:2011/BYT (phụ lục 12) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1468.		Định tính phosphat	
1469.		Giảm khối lượng khi sấy khô	
1470.		Các chất không tan trong nước	
1471.		Hàm lượng Fluorid	

1472.		Hàm lượng Arsen	
1473.		Hàm lượng Pb	
1474.		Hàm lượng $\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$	
1475.	Chất nhũ hóa Calci polyphosphate và phụ gia chứa Calci polyphosphate	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 22:2011/BYT (phụ lục 13) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1476.		Định tính độ tan	
1477.		Định tính phosphate	
1478.		Định tính Ca	
1479.		Giảm khối lượng khi nung	
1480.		Hàm lượng phosphat vòng	
1481.		Hàm lượng Fluorid	
1482.		Hàm lượng Arsen	
1483.		Hàm lượng Chi	
1484.		Hàm lượng P_2O_5	
1485.	Phụ gia thực phẩm các muối của các acid béo và phụ gia chứa các muối của các acid béo	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 22:2011/BYT (phụ lục 14) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1486.		Định tính độ tan	
1487.		Định tính cation	
1488.		Định tính thành phần acid béo	
1489.		Hàm lượng các acid béo tự do	
1490.		Hàm lượng các chất không xà phòng hóa	
1491.		Hàm lượng chì	
1492.		Hàm lượng muối của các acid béo	

1493.	Phụ gia thực phẩm Ester của sucrose với các acid béo và phụ gia chứa Ester của sucrose với các acid béo	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-22:2011/BYT (phụ lục 15) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1494.		Định tính độ tan	
1495.		Định tính acid béo	
1496.		Định tính đường	
1497.		Hàm lượng tro sulfat	
1498.		Chỉ số acid	
1499.		Hàm lượng Sucrose tự do	
1500.		Hàm lượng Dimethylformamid	
1501.		Hàm lượng Dimethyl sulfoxid	
1502.		Hàm lượng Ethyl acetat, isopropanol và propylen glycol	
1503.		Hàm lượng Isobutanol	
1504.		Hàm lượng methanol	
1505.		Hàm lượng methyl ethyl keton	
1506.		Hàm lượng Chi	
1507.		Hàm lượng Ester của sucrose với các acid béo	
1508.	Phụ gia thực phẩm Diotyl natri sulfosucinat và phụ gia chứa Diotyl natri sulfosucinat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-22:2011/BYT (phụ lục 16) JECFA monograph 1, Vol.4
1509.		Định tính độ tan	
1510.		Định tính phổ hồng ngoại	
1511.		Xác định pH	
1512.		Giảm khối lượng khi làm khô	

1513.		Độ trong của dung dịch	TCVN 6469:2010
1514.		Hàm lượng tro sulfat	
1515.		Hàm lượng Bis-(2-ethylhexyl)-maleat	
1516.		Hàm lượng chì	
1517.		Hàm lượng Diotyl natri sulfosucinat	
1518.	Phụ gia thực phẩm Stearyl tartrat và phụ gia chứa Stearyl tartrat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-22:2011/BYT (phụ lục 17) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1519.		Định tính độ tan	
1520.		Xác định nhiệt độ nóng chảy	
1521.		Xác định chỉ số hydroxyl	
1522.		Định tính tartrat	
1523.		Hàm lượng tro sulfat	
1524.		Hàm lượng acid tartric tổng số	
1525.		Hàm lượng chất không xà phòng hóa	
1526.		Chỉ số acid	
1527.		Hàm lượng chì	
1528.		Hàm lượng Stearyl tartrat	
1529.	Phụ gia thực phẩm Sorbital monostearat và phụ gia chứa Sorbital monostearat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-22:2011/BYT (phụ lục 18) JECFA monograph 1,
1530.		Định tính độ tan	
1531.		Định tính hấp thụ hồng ngoại	
1532.		Xác định khoảng nhiệt độ đông đặc	

1533.		Hàm lượng nước	Vol.4 TCVN 6469:2010
1534.		Chỉ số acid	
1535.		Chỉ số xà phòng hóa	
1536.		Chỉ số Hydroxyl	
1537.		Hàm lượng polyol	
1538.		Hàm lượng Chì	
1539.		Hàm lượng Sorbital monostearat	
1540.	Phụ gia thực phẩm Sorbitan tristearat và phụ gia chứa Sorbitan tristearat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 22:2011/BYT (phụ lục 19) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1541.		Định tính độ tan	
1542.		Xác định khoảng nhiệt độ đông đặc	
1543.		Hàm lượng nước	
1544.		Hàm lượng tro sulfat	
1545.		Chỉ số acid	
1546.		Chỉ số xà phòng hóa	
1547.		Chỉ số Hydroxyl	
1548.		Hàm lượng polyol	
1549.		Hàm lượng Sorbitan tristearat	
1550.	Phụ gia thực phẩm Sorbitan monolaurat và phụ gia chứa Sorbitan monolaurat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 22:2011/BYT (phụ lục 20) JECFA
1551.		Định tính độ tan	
1552.		Hàm lượng nước	
1553.		Hàm lượng tro sulfat	

1554.		Chỉ số acid	monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1555.		Chỉ số xà phòng hóa	
1556.		Chỉ số Hydroxyl	
1557.		Hàm lượng chì	
1558.		Hàm lượng polyol	
1559.		Hàm lượng Sorbitan monolaurat	
1560.	Phụ gia thực phẩm Sorbitan monooleat và phụ gia chứa Sorbitan monooleat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 22:2011/BYT (phụ lục 21) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1561.		Định tính độ tan	
1562.		Chỉ số iod	
1563.		Hàm lượng nước	
1564.		Hàm lượng tro sulfat	
1565.		Chỉ số acid	
1566.		Chỉ số xà phòng hóa	
1567.		Chỉ số Hydroxyl	
1568.		Hàm lượng chì	
1569.		Hàm lượng polyol	
1570.		Hàm lượng Sorbitan monooleat	
1571.	Phụ gia thực phẩm Sorbitan monopalmitat và phụ gia chứa Sorbitan monopalmitat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 22:2011/BYT (phụ lục 22) JECFA
1572.		Định tính độ tan	
1573.		Định tính độ đông đặc	
1574.		Xác định hấp thụ hồng ngoại	

1575.		Hàm lượng nước	monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1576.		Chỉ số acid	
1577.		Chỉ số xà phòng hóa	
1578.		Chỉ số Hydroxyl	
1579.		Hàm lượng chì	
1580.		Hàm lượng polyol	
1581.		Hàm lượng Sorbitan monopalmitat	
1582.	Phụ gia thực phẩm Acid Alginic và phụ gia chứa Acid Alginic	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 21:2011/BYT (phụ lục 1) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1583.		Định tính tạo kết tủa với amoni sulfat	
1584.		Định tính Alginat	
1585.		Xác định pH	
1586.		Giảm khối lượng khi sấy khô	
1587.		Hàm lượng tro sulfat	
1588.		Hàm lượng chất không tan trong natri hydroxyd	
1589.		Hàm lượng Arsen	
1590.		Hàm lượng Chì	
1591.		Hàm lượng $(C_6H_8O_6)_n$	
1592.	Phụ gia thực phẩm Kali alginat và phụ gia chứa Kali alginat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 21:2011/BYT (phụ lục 2)
1593.		Định tính độ tan	
1594.		Định tính tạo kết tủa với calci clorid	

1595.		Định tính tạo kết tủa với amoni sulfat	JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1596.		Định tính Alginat	
1597.		Định tính Kali	
1598.		Giảm khối lượng khi sấy khô	
1599.		Hàm lượng chất không tan trong nước	
1600.		Hàm lượng Arsen	
1601.		Hàm lượng Chì	
1602.		Hàm lượng $(C_6H_7KO_6)_n$	
1603.	Phụ gia thực phẩm Amoni alginat và phụ gia chứa đầy Amoni alginat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 21:2011/BYT (phụ lục 3) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1604.		Định tính độ tan	
1605.		Định tính tạo kết tủa với calci clorid	
1606.		Định tính tạo kết tủa với amoni sulfat	
1607.		Định tính alginat	
1608.		Định tính amoni	
1609.		Giảm khối lượng khi sấy khô	
1610.		Hàm lượng chất không tan trong nước	
1611.		Hàm lượng tro sulfat	
1612.		Hàm lượng chì	
1613.		Hàm lượng $(C_6H_{11}NO_6)_n$	

1614.	Phụ gia thực phẩm Calci alginat và phụ gia chứa Canxi alginat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 21:2011/BYT (phụ lục 4) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1615.		Định tính độ tan	
1616.		Định tính tạo kết tủa với calci clorid	
1617.		Định tính tạo kết tủa với amoni sulfat	
1618.		Định tính alginat	
1619.		Định tính Calci	
1620.		Giảm khối lượng khi sấy khô	
1621.		Hàm lượng Arsen	
1622.		Hàm lượng Chi	
1623.		Hàm lượng $(C_6H_7Ca_{1/2}O_6)_n$	
1624.	Phụ gia thực phẩm Propylen glycol alginat và phụ gia chứa Propylen glycol alginat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 21:2011/BYT (phụ lục 5) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1625.		Định tính độ tan	
1626.		Định tính tạo kết tủa với acid sulfuric	
1627.		Định tính tạo kết tủa với chì acetat	
1628.		Giảm khối lượng khi sấy khô	
1629.		Hàm lượng chất không tan trong nước	
1630.		Hàm lượng Tổng propylen glycol	
1631.		Hàm lượng Propylen glycol tự do	
1632.		Hàm lượng Arsen	
1633.		Hàm lượng Chi	

1634.		Hàm lượng CO ₂	
1635.	Phụ gia thực phẩm agar và phụ gia chứa agar	Định tính độ tan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-21:2011/BYT (phụ lục 6) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1636.		Cảm quan	
1637.		Định tính tạo gel với nước	
1638.		Định tính tạo kết tủa với dung dịch amoni sulfat	
1639.		Định tính tạo kết tủa với dung dịch chì acetat	
1640.		Kiểm tra hiện vi	
1641.		Hấp thụ nước	
1642.		Giảm khối lượng khi làm khô	
1643.		Hàm lượng tro toàn phần	
1644.		Hàm lượng tro không tan trong acid	
1645.		Hàm lượng các tạp chất ngoại lai không tan trong nước	
1646.		Hàm lượng tinh bột và dextrin	
1647.		Hàm lượng gelatin và các protein khác	
1648.		Hàm lượng Arsen	
1649.		Hàm lượng Chi	
1650.		Hàm lượng agar	
1651.	Phụ gia thực phẩm Carraageenan và các muối Natri,	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-
1652.		Định tính độ tan	

1653.	Kali và amoni của nó và phụ gia chứa Carraageenan và các muối Natri, Kali và amoni của nó	Định tính sulfat	21:2011/BYT (phụ lục 7) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1654.		Định tính Galactose và anhydrogalactose	
1655.		Định tính keo ưa nước và chất đông trùng hợp điển hình	
1656.		Hấp thụ tia hồng ngoại	
1657.		Giảm khối lượng khi sấy khô	
1658.		pH	
1659.		Độ nhớt	
1660.		Hàm lượng Sulfat	
1661.		Hàm lượng tro toàn phần	
1662.		Hàm lượng tro không tan trong acid	
1663.		Hàm lượng chất không tan trong acid	
1664.		Hàm lượng dư lượng dung môi	
1665.		Hàm lượng Arsen	
1666.		Hàm lượng Chì	
1667.		Hàm lượng Cadmi	
1668.		Hàm lượng Thủy ngân	
1669.	Phụ gia thực phẩm gồm đậu Carob và phụ gia chứa gồm đậu Carob	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-21:2011/BYT (phụ lục 8) JECFA
1670.		Định tính độ tan	
1671.		Định tính tạo gel	
1672.		Định tính độ nhớt	

1673.		Định tính thành phần gồm	monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1674.		Kiểm tra hiện vi	
1675.		Giảm khối lượng khi sấy khô	
1676.		Hàm lượng tro tổng số	
1677.		Hàm lượng chất không tan trong acid	
1678.		Hàm lượng protein	
1679.		Hàm lượng tinh bột	
1680.		Hàm lượng Ethanol và isopropanol	
1681.		Hàm lượng Chi	
1682.		Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-21:2011/BYT (phụ lục 9) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1683.		Định tính tạo gel	
1684.		Độ nhớt	
1685.		Định tính thành phần gồm	
1686.		Kiểm tra hiện vi	
1687.	Phụ gia thực phẩm Gôm guar và phụ gia chứa Gôm guar	Giảm khối lượng khi sấy khô	
1688.		Hàm lượng Borat	
1689.		Hàm lượng tro toàn phần	
1690.		Hàm lượng chất không tan trong acid	
1691.		Hàm lượng Protein	
1692.		Hàm lượng Ethanol và isopropanol	

1693.		Hàm lượng Chì	
1694.	Phụ gia thực phẩm Gôm tragacanth và phụ gia chứa Gôm tragacanth	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 21:2011/BYT (phụ lục 10) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1695.		Định tính độ tan	
1696.		Kiểm tra hiện vi	
1697.		Định tính tạo kết tủa	
1698.		Định tính thành phần gôm	
1699.		Giảm khối lượng khi sấy khô	
1700.		Hàm lượng tro sulfat	
1701.		Hàm lượng tro không tan trong acid	
1702.		Hàm lượng chất không tan trong acid	
1703.		Hàm lượng Gôm acacia và các gôm tan khác	
1704.		Hàm lượng Agar	
1705.		Hàm lượng Dextrin	
1706.		Hàm lượng Gôm karaya	
1707.		Hàm lượng Chì	
1708.	Phụ gia thực phẩm Gôm Arabic và phụ gia chứa Gôm Arabic	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 21: 2011/BYT (phụ lục 11) JECFA monograph 1,
1709.		Định tính độ tan	
1710.		Định tính thành phần gôm	
1711.		Định tính quay quang học	
1712.		Giảm khối lượng khi sấy khô	

1713.		Hàm lượng tro toàn phần	Vol.4 TCVN 6469:2010
1714.		Hàm lượng Tro không tan trong acid	
1715.		Hàm lượng Chất không tan trong acid	
1716.		Hàm lượng Tinh bột hoặc dextrin	
1717.		Hàm lượng Gôm có tanin	
1718.		Hàm lượng Chi	
1719.	Phụ gia thực phẩm Gôm xanthan và phụ gia chứa Gôm xanthan	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 21:2011/BYT (phụ lục 12) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1720.		Định tính độ tan	
1721.		Định tính Tạo gel	
1722.		Giảm khối lượng khi sấy khô	
1723.		Hàm lượng Tro toàn phần	
1724.		Hàm lượng Acid pyruvic	
1725.		Hàm lượng Nitrogen	
1726.		Hàm lượng Ethanol và isopropanol	
1727.		Hàm lượng Chi	
1728.		Hàm lượng gôm xanthan	
1729.	Phụ gia thực phẩm Gôm Karaya và phụ gia chứa Gôm Karaya	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 21:2011/BYT (phụ lục 13) JECFA monograph 1,
1730.		Định tính độ tan	
1731.		Định tính trương nở trong dung dịch ethanol	
1732.		Định tính tạo kết tủa	

1733.		Định tính phản ứng màu	Vol.4 TCVN 6469:2010
1734.		Định tính các thành phần của gồm	
1735.		Giảm khối lượng khi làm khô	
1736.		Hàm lượng tro toàn phần	
1737.		Hàm lượng tro không tan trong acid	
1738.		Hàm lượng chất không tan trong acid	
1739.		Hàm lượng acid bay hơi	
1740.		Hàm lượng tinh bột	
1741.		Hàm lượng chì	
1742.		Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 21:2011/BYT (phụ lục 14) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1743.		Định tính độ tan	
1744.		Định tính tạo gel	
1745.		Định tính độ nhớt	
1746.		Định tính các thành phần của gồm	
1747.	Phụ gia thực phẩm	Kiểm tra cấu trúc hiển vi	
1748.	Gôm tara và phụ gia chứa Gôm tara	Giảm khối lượng khi làm khô	
1749.		Hàm lượng tro toàn phần	
1750.		Hàm lượng tro không tan trong acid	
1751.		Hàm lượng protein	
1752.		Hàm lượng tinh bột	
1753.		Hàm lượng chì	

1754.	Phụ gia thực phẩm Gôm gellan và phụ gia chứa Gôm gellan	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 21:2011/BYT (phụ lục 15) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1755.		Định tính độ tan	
1756.		Định tính tạo gel với ion calci	
1757.		Định tính tạo gel với ion natri	
1758.		Giảm khối lượng khi sấy khô	
1759.		Hàm lượng nitrogen	
1760.		Hàm lượng isopropyl alcol	
1761.		Hàm lượng chì	
1762.		Hàm lượng gôm gellan	
1763.	Phụ gia thực phẩm Pectin và phụ gia chứa Pectin	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 21: 2011/BYT (phụ lục 16) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1764.		Định tính độ tan	
1765.		Định tính pectin	
1766.		Định tính nhóm amid	
1767.		Giảm khối lượng khi sấy khô	
1768.		Hàm lượng SO ₂	
1769.		Dư lượng dung môi	
1770.		Hàm lượng tro không tan trong acid	
1771.		Hàm lượng tổng số chất không tan	
1772.		Hàm lượng Nitrogen	
1773.		Hàm lượng acid galacturonic	
1774.		Mức độ amin hoá	

1775.		Hàm lượng chì	
1776.	Phụ gia thực phẩm methyl cellulose và phụ gia chứa methyl cellulose	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-21:2011/BYT (phụ lục 17) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1777.		Định tính độ tan	
1778.		Định tính tạo bột	
1779.		Định tính tạo kết tủa	
1780.		Giảm khối lượng khi làm khô	
1781.		Xác định pH	
1782.		Hàm lượng tro sulfat	
1783.		Hàm lượng Chì	
1784.		Hàm lượng methyl cellulose	
1785.	Phụ gia thực phẩm methyl ethyl cellulose và phụ gia chứa methyl ethyl cellulose	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-21:2011/BYT (phụ lục 18) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1786.		Định tính độ tan	
1787.		Định tính tạo bột	
1788.		Định tính tạo kết tủa	
1789.		Mức độ thay thế	
1790.		Giảm khối lượng khi làm khô	
1791.		Hàm lượng tro sulfat	
1792.		Hàm lượng Chì	
1793.		Hàm lượng methyl ethyl cellulose	
1794.	Phụ gia thực phẩm Natri carboxymethyl	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-
1795.		Định tính độ tan	

1796.	cellulose và phụ gia chứa Natri carboxymethyl cellulose	Định tính tạo bột	21:2011/BYT (phụ lục 19) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1797.		Định tính tạo kết tủa	
1798.		Định tính phản ứng màu	
1799.		Giảm khối lượng khi làm khô	
1800.		Xác định pH	
1801.		Hàm lượng natri	
1802.		Hàm lượng natri clorid	
1803.		Hàm lượng Glycolat tự do	
1804.		Độ thay thế	
1805.		Hàm lượng chi	
1806.		Hàm lượng Natri carboxymethyl cellulose	
1807.	Phụ gia thực phẩm Gelatin thực phẩm và phụ gia chứa Gelatin thực phẩm	Định tính độ tan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-21:2011/BYT (phụ lục 20) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1808.		Định tính tạo kết tủa	
1809.		Cảm quan	
1810.		Định tính tạo đục	
1811.		Định tính giải phóng amoniac	
1812.		Giảm khối lượng khi làm khô	
1813.		Hàm lượng các hợp chất không tan trong nước và có mùi	
1814.		Hàm lượng lưu huỳnh dioxyd	
1815.		Hàm lượng tro	

1816.		Hàm lượng Arsen	
1817.		Hàm lượng Chi	
1818.		Hàm lượng Cadimi	
1819.		Hàm lượng Thủy ngân	
1820.	Phụ gia thực phẩm sáp ong và phụ gia chứa sáp ong	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-20:2011/BYT (phụ lục 1) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1821.		Định tính độ tan	
1822.		Xác định khoảng nóng chảy	
1823.		Chỉ số acid	
1824.		Chỉ số peroxyd	
1825.		Chỉ số xà phòng hóa	
1826.		Hàm lượng sáp carnauba	
1827.		Hàm lượng Ceresin, parafin và một số sáp khác	
1828.		Hàm lượng chất béo, sáp nhật bản, colophan và xà phòng	
1829.		Hàm lượng Glycerin và các polyol khác	
1830.		Hàm lượng chì	
1831.	Phụ gia thực phẩm sáp Candelilla và phụ gia chứa sáp Candelilla	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-20:2011/BYT (phụ lục 2) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1832.		Định tính độ tan	
1833.		Định tính độ hấp thụ hồng ngoại	
1834.		Xác định khoảng nhiệt độ nóng chảy	
1835.		Chỉ số acid	

1836.		Chỉ số xà phòng hóa	
1837.		Hàm lượng chì	
1838.	Phụ gia thực phẩm Shellac và phụ gia chứa Shellac	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 20:2011/BYT (phụ lục 3) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1839.		Định tính phản ứng màu	
1840.		Định tính độ tan	
1841.		Chỉ số acid	
1842.		Giảm khối lượng khi sấy khô	
1843.		Hàm lượng rosin	
1844.		Hàm lượng sáp	
1845.		Hàm lượng chì	
1846.	Phụ gia thực phẩm dầu khoáng và phụ gia chứa dầu khoáng	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 20:2011/BYT (phụ lục 4) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1847.		Định tính độ tan	
1848.		Định tính đốt cháy	
1849.		Xác định Độ nhớt ở 100 ⁰ C	
1850.		Xác định số carbon ở điểm chưng cất 5%	
1851.		Khối lượng phân tử trung bình	
1852.		Xác định độ acid và độ kiềm	
1853.		Hàm lượng các chất dễ than hóa	
1854.		Hàm lượng hydrocarbon đa vòng	
1855.		Hàm lượng parafin rắn	
1856.		Hàm lượng chì	
1857.	Phụ gia thực phẩm đối với sáp vi tinh thể và phụ gia chứa	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-
1858.		Định tính độ tan	

1859.	sáp vi tinh thể	Xác định chỉ số khúc xạ	20:2011/BYT (phụ lục 5) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1860.		Xác định phổ hấp thụ hồng ngoại	
1861.		Xác định độ nhớt ở 100°C	
1862.		Xác định số carbon ở điểm chung cất 5%	
1863.		Xác định Khối lượng phân tử trung bình	
1864.		Hàm lượng Cặn sau khi nung	
1865.		Xác định màu sắc	
1866.		Hàm lượng lưu huỳnh	
1867.		Hàm lượng chì	
1868.		Hàm lượng Hydrocarbon đa vòng thơm	
1869.	Enzyme α -Amylase và glucoamylase và phụ gia chứa Enzyme α -Amylase và glucoamylase	Định tính hoạt tính alpha-amylase	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-19:2011/BYT (phụ lục 1)
1870.		Cảm quan	
1871.		Định tính hoạt tính glucoamylase	
1872.	Enzyme protease (từ nấm) và phụ gia chứa Enzyme protease (từ nấm)	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-19:2011/BYT (phụ lục 2)
1873.		Định tính hoạt tính proteolytic	
1874.	Enzyme papain và phụ gia chứa Enzyme papain	Định tính hoạt tính papain	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-19:2011/BYT (phụ lục 3)
1875.		Cảm quan	
1876.	Enzyme Bromelain và phụ gia chứa	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện

1877.	Enzyme Bromelain	Định tính hoạt tính bromelain	dẫn tại QCVN 4-19:2011/BYT (phụ lục 4)
1878.	Enzyme Glucose oxidase và catalase từ <i>Aspergillus niger</i> var và phụ gia chứa Enzyme Glucose oxidase và catalase từ <i>Aspergillus niger</i> var	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-19:2011/BYT (phụ lục 5)
1879.		Định tính hoạt tính glucose oxidase	
1880.		Định tính hoạt tính catalase	
1881.	Chế phẩm tinh bột	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-18:2011/BYT JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1882.		Định tính độ tan	
1883.		Xác định Cấu trúc hiển vi	
1884.		Nhuộm màu iod	
1885.		Xác định khử đồng	
1886.		Xác định tính khác biệt	
1887.		Hàm lượng lưu huỳnh dioxyd (SO ₂)	
1888.		Hàm lượng Chì	
1889.		Hàm lượng các độ tinh khiết bổ sung đối với từng loại chế phẩm tinh bột hoá học	
1890.		Xác định pH	
1891.		Hàm lượng nhóm carbonyl	
1892.		Hàm lượng dư lượng Mangan	
1893.		Hàm lượng Phosphat	
1894.		Hàm lượng các nhóm acetyl	
1895.		Xác định dư lượng phosphat	

1896.		Hàm lượng vinyl acetat	
1897.		Hàm lượng các nhóm adipat	
1898.		Hàm lượng các nhóm hydroxypropyl	
1899.		Hàm lượng Propylen clorhydrin	
1900.		Độ ester hóa của natri octenyl succinat tinh bột	
1901.		Dư lượng acid octenyl succinic trong natri octenyl succinat tinh bột	
1902.	Chất khí đẩy khí Nitrogen	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 17:2011/BYT (phụ lục 1) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1903.		Định tính thử ngọn lửa	
1904.		Hàm lượng Oxygen	
1905.		Hàm lượng Carbon monoxyd	
1906.		Hàm lượng khí N ₂	
1907.	Chất khí đẩy Khí nitrogen oxyd	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 17:2011/BYT (phụ lục 2) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1908.		Định tính độ tan	
1909.		Định tính thử ngọn lửa	
1910.		Định tính thử Pyrogallol	
1911.		Hàm lượng carbon monoxyd	
1912.		Hàm lượng Nitric oxyd và nitrogen dioxyd	
1913.		Hàm lượng Các Halogen và hydrogen sulfid	
1914.		Hàm lượng Arsin and phosphin	

1915.		Hàm lượng Nito oxyd	
1916.	Phụ gia thực phẩm celulose vi tinh thể và phụ gia chứa celulose vi tinh thể	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 16:2011/BYT (phụ lục 1) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1917.		Định tính độ tan	
1918.		Định tính hấp thụ hồng ngoại	
1919.		Định tính tạo huyền phù	
1920.		Giảm khối lượng khi làm khô	
1921.		Xác định pH	
1922.		Hàm lượng các chất tan trong nước	
1923.		Hàm lượng tro sulfat	
1924.		Hàm lượng tinh bột	
1925.		Hàm lượng chì	
1926.		Hàm lượng cellulose	
1927.	Phụ gia thực phẩm sáp Carnauba và phụ gia chứa sáp Carnauba	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 16:2011/BYT (phụ lục 2) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1928.		Định tính độ tan	
1929.		Xác định khoảng nóng chảy	
1930.		Chỉ số acid	
1931.		Chỉ số xà phòng hóa	
1932.		Chỉ số ester	
1933.		Hàm lượng tro sulfat	
1934.		Hàm lượng các chất không xà phòng hóa	
1935.		Hàm lượng chì	
1936.	Phụ gia thực phẩm	Định tính độ tan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-
1937.	Natri algilat và phụ	Cảm quan	

1938.	gia chứa Natri algilat	Định tính tạo kết tủa với calci clorid	16:2011/BYT (phụ lục 3) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1939.		Định tính tạo kết tủa với amoni sulfat	
1940.		Định tính Alginat	
1941.		Định tính Natri	
1942.		Giảm khối lượng khi sấy khô	
1943.		Hàm lượng chất không tan trong nước	
1944.		Hàm lượng Arsen	
1945.		Hàm lượng Chì	
1946.		Hàm lượng natri algilat $(C_6H_7NaO_6)_n$	
1947.	Phụ gia thực phẩm Azodicarbonamid và phụ gia chứa Azodicarbonamid	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-15:2010/BYT JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1948.		Định tính độ tan	
1949.		Định tính độ nóng chảy	
1950.		Định tính Oxy hoá	
1951.		Định tính CO_2	
1952.		Giảm khối lượng khi sấy khô	
1953.		Xác định pH	
1954.		Hàm lượng tro sulfat	
1955.		Hàm lượng chì	
1956.		Hàm lượng Azodicarbonamid	
1957.	Phụ gia thực phẩm hỗn hợp isopropyl citrat và phụ gia chứa hỗn hợp	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-14:2010/BYT
1958.		Định tính độ tan	
1959.		Định tính citrat	

1960.	isopropyl citrat	Định tính isopropanol	(phụ lục 1) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1961.		Hàm lượng các acid khác ngoài acid citric	
1962.		Hàm lượng các rượu khác ngoài isopropanol	
1963.		Hàm lượng tro sulfat	
1964.		Hàm lượng chì	
1965.	Phụ gia thực phẩm calci dinatri ethylenđiamintetraacetat và phụ gia chứa calci dinatri ethylenđiamintetraacetat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-14:2010/BYT (phụ lục 2) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1966.		Định tính độ tan	
1967.		Định tính Calci	
1968.		Định tính Natri	
1969.		Định tính hoạt tính tạo chelat với ion kim loại	
1970.		Xác định pH	
1971.		Hàm lượng các phức chelat của maggesi	
1972.		Hàm lượng chì	
1973.		Hàm lượng chất chính $C_{10}H_{12}CaN_2Na_2O_8$	
1974.	Phụ gia thực phẩm dinatri ethylenđiamintetraacetat và phụ gia chứa dinatri ethylenđiamintetraacetat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-14:2010/BYT (phụ lục 3) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1975.		Định tính độ tan	
1976.		Định tính hấp thụ hồng ngoại	
1977.		Định tính Natri	
1978.		Định tính hoạt tính Chelat hóa với ion kim loại	
1979.		Xác định pH	
1980.		Hàm lượng Acid nitrilotriacetic	

1981.		Hàm lượng Chi	
1982.		Hàm lượng $C_{10}H_{14}N_2Na_2O_8$	
1983.	Phụ gia thực phẩm tetranatri pyrophosphat và phụ gia chứa tetranatri pyrophosphat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-14:2010/BYT (phụ lục 4) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1984.		Định tính độ tan	
1985.		Xác định pH	
1986.		Định tính Natri	
1987.		Định tính Phosphat	
1988.		Giảm khối lượng khi nung	
1989.		Hàm lượng các chất không tan trong nước	
1990.		Hàm lượng Fluorid	
1991.		Hàm lượng Arsen	
1992.		Hàm lượng Chi	
1993.		Hàm lượng $Na_4P_2O_7$	
1994.	Phụ gia thực phẩm tetrakali diphosphat và phụ gia chứa tetrakali diphosphat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-14:2010/BYT (phụ lục 5) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
1995.		Định tính độ tan	
1996.		Xác định pH	
1997.		Định tính Kali	
1998.		Định tính Phosphat	
1999.		Giảm khối lượng khi nung	
2000.		Hàm lượng các chất không tan trong nước	
2001.		Hàm lượng Fluorid	
2002.		Hàm lượng Arsen	
2003.		Hàm lượng Chi	

2004.		Hàm lượng $K_4P_2O_7$	
2005.	Phụ gia thực phẩm pentanatri triphosphat và phụ gia chứa pentanatri triphosphat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-14:2010/BYT (phụ lục 6) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2006.		Định tính độ tan	
2007.		Xác định pH	
2008.		Định tính Phosphat	
2009.		Định tính Natri	
2010.		Giảm khối lượng khi sấy khô	
2011.		Hàm lượng chất không tan trong nước	
2012.		Hàm lượng Polyphosphat bậc cao	
2013.		Hàm lượng Fluorid	
2014.		Hàm lượng Asen	
2015.		Hàm lượng Chì	
2016.		Hàm lượng pentanatri triphosphat	
2017.	Phụ gia thực phẩm pentakali triphosphat và phụ gia chứa pentakali triphosphat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-14:2010/BYT (phụ lục 7) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2018.		Định tính độ tan	
2019.		Xác định pH	
2020.		Định tính Phosphat	
2021.		Định tính Kali	
2022.		Hàm lượng chất không tan trong nước	
2023.		Giảm khối lượng khi nung	
2024.		Hàm lượng P_2O_5	
2025.		Hàm lượng Fluorid	
2026.		Hàm lượng Arsen	

2027.		Hàm lượng Chì	
2028.		Hàm lượng $K_3O_{10}P_3$	
2029.	Phụ gia thực phẩm natri polyphosphat và phụ gia chứa natri polyphosphat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-14:2010/BYT (phụ lục 8) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2030.		Định tính độ tan	
2031.		Định tính Natri	
2032.		Định tính Orthophosphat	
2033.		Giảm khối lượng khi nung	
2034.		Hàm lượng chất không hoà tan	
2035.		Hàm lượng Fluorid	
2036.		Hàm lượng Arsen	
2037.		Hàm lượng Chì	
2038.		Hàm lượng P_2O_5	
2039.	Phụ gia thực phẩm kali polyphosphat và phụ gia chứa kali polyphosphat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-14 2010/BYT (phụ lục 9) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2040.		Định tính độ tan	
2041.		Định tính tạo gel	
2042.		Định tính Kali	
2043.		Định tính Phosphat	
2044.		Giảm khối lượng khi nung	
2045.		Hàm lượng Phosphat mạch vòng	
2046.		Hàm lượng Fluorid	
2047.		Hàm lượng Arsen	
2048.		Hàm lượng Chì	
2049.		Hàm lượng P_2O_5	
2050.	Phụ gia thực phẩm	Cảm quan	Phương pháp thử

2051.	natri calci polyphosphat và phụ gia chứa natri calci polyphosphat	Định tính Natri	nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 14:2010/BYT (phụ lục 10) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2052.		Định tính Phosphat	
2053.		Định tính Calci	
2054.		Hàm lượng Fluorid	
2055.		Hàm lượng Arsenic	
2056.		Hàm lượng Chi	
2057.		Hàm lượng P_2O_5	
2058.	Phụ gia thực phẩm natri gluconat và phụ gia chứa natri gluconat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 14:2010/BYT (phụ lục 11) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2059.		Định tính độ tan	
2060.		Định tính Natri	
2061.		Định tính Gluconat	
2062.		Hàm lượng các hợp chất khử	
2063.		Hàm lượng Chi	
2064.		Hàm lượng $C_6H_{11}NaO_7$	
2065.	Phụ gia thực phẩm kali gluconat và phụ gia chứa kali gluconat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 14:2010/BYT (phụ lục 12) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2066.		Định tính Kali	
2067.		Định tính Gluconat	
2068.		Giảm khối lượng khi làm khô	
2069.		Hàm lượng các hợp chất khử	
2070.		Hàm lượng Chi	
2071.		Hàm lượng $C_6H_{11}KO_7$	
2072.	Phụ gia thực phẩm Polyvinylpyrrolidon và phụ gia chứa Polyvinylpyrrolidon	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 13:2010/BYT
2073.		Định tính độ tan	
2074.		Xác định pH	

2075.		Định tính tạo kết tủa	(phụ lục 1) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2076.		Hàm lượng nước	
2077.		Độ nhớt tương đối	
2078.		Hàm lượng Tro toàn phần	
2079.		Hàm lượng Aldehyd	
2080.		Hàm lượng monomer	
2081.		Hàm lượng Hydrazin	
2082.		Hàm lượng Chi	
2083.		Hàm lượng Nitrogen	
2084.	Phụ gia thực phẩm calci lactat và phụ gia chứa calci lactat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 13: 2010/BYT (phụ lục 2) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2085.		Định tính độ tan	
2086.		Định tính lactat	
2087.		Định tính Calci	
2088.		Giảm khối lượng khi làm khô	
2089.		Xác định pH	
2090.		Độ acid	
2091.		Hàm lượng muối magnesi và các muối kiềm	
2092.		Hàm lượng Florid	
2093.		Hàm lượng Chi	
2094.		Hàm lượng chất chính $C_6H_{10}CaO_6$	
2095.	Phụ gia thực phẩm kali dihydrocitrat và phụ gia chứa kali dihydrocitrat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 13:2010/BYT
2096.		Định tính độ tan	
2097.		Xác định pH	
2098.		Định tính Citrat	

2099.		Định tính Kali	(phụ lục 3) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2100.		Giảm khối lượng khi làm khô	
2101.		Hàm lượng Oxalat	
2102.		Hàm lượng Chì	
2103.		Hàm lượng $C_6H_7NaO_7$	
2104.	Phụ gia thực phẩm Dinatri hydrogen phosphat và phụ gia chứa Dinatri hydrogen phosphat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-13: 2010/BYT (phụ lục 4) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2105.		Định tính độ tan	
2106.		Xác định pH	
2107.		Định tính Natri	
2108.		Định tính Phosphat	
2109.		Định tính Orthophosphat	
2110.		Giảm khối lượng khi sấy khô	
2111.		Hàm lượng các chất không tan trong nước	
2112.		Hàm lượng Florid	
2113.		Hàm lượng Arsen	
2114.		Hàm lượng Chì	
2115.		Hàm lượng Na_2HPO_4	
2116.	Phụ gia thực phẩm Dikali hydrogen phosphat và phụ gia chứa Dikali hydrogen phosphat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 13: 2010/BYT (phụ lục 5) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2117.		Định tính độ tan	
2118.		Xác định pH	
2119.		Định tính Kali	
2120.		Định tính Phosphat	
2121.		Định tính Orthophosphat	
2122.		Giảm khối lượng khi sấy khô	

2123.		Hàm lượng các chất không tan trong nước	
2124.		Hàm lượng Fluorid	
2125.		Hàm lượng Arsen	
2126.		Hàm lượng Chì	
2127.		Hàm lượng K_2HPO_4	
2128.	Phụ gia thực phẩm Tricalci orthophosphat và phụ gia chứa Tricalci orthophosphat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-13: 2010/BYT (phụ lục 6) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2129.		Định tính độ tan	
2130.		Định tính Calci	
2131.		Định tính Phosphat	
2132.		Giảm khối lượng khi nung	
2133.		Hàm lượng Fluorid	
2134.		Hàm lượng Chì	
2135.		Hàm lượng $Ca_3(PO_4)_2$	
2136.	Phụ gia thực phẩm Amoni polyphosphat và phụ gia chứa Amoni polyphosphat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-13: 2010/BYT (phụ lục 7) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2137.		Định tính độ tan	
2138.		Xác định pH	
2139.		Định tính Amoni	
2140.		Định tính Phosphat	
2141.		Hàm lượng Phosphat mạch vòng	
2142.		Hàm lượng Fluorid	
2143.		Hàm lượng Arsen	
2144.		Hàm lượng Chì	
2145.		Hàm lượng Amoni polyphosphat	
2146.	Phụ gia thực phẩm	Cảm quan	Phương pháp thử

2147.	Natri hydrocarbonat và phụ gia chứa Natri hydrocarbonat	Định tính độ tan	nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-13: 2010/BYT (phụ lục 8) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2148.		Xác định pH	
2149.		Định tính Natri	
2150.		Định tính Carbonat	
2151.		Giảm khối lượng khi làm khô	
2152.		Hàm lượng các chất không tan trong nước	
2153.		Hàm lượng muối amoni	
2154.		Hàm lượng Chì	
2155.		Hàm lượng NaHCO_3	
2156.	Phụ gia thực phẩm Kali carbonat và phụ gia chứa Kali carbonat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-13:2010/BYT (phụ lục 9) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2157.		Định tính độ tan	
2158.		Định tính Kali	
2159.		Định tính Carbonat	
2160.		Giảm khối lượng khi sấy khô	
2161.		Hàm lượng chì	
2162.		Hàm lượng K_2CO_3	
2163.	Phụ gia thực phẩm Amoni hydrocarbonat và phụ gia chứa Amoni hydrocarbonat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-13:2010/BYT (phụ lục 10) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2164.		Định tính độ tan	
2165.		Xác định pH	
2166.		Định tính Carbonat	
2167.		Định tính Amoni	
2168.		xác định nhiệt	
2169.		Hàm lượng cặn không bay hơi	
2170.		Hàm lượng Clorid	

2171.		Hàm lượng Sulfat	
2172.		Hàm lượng Chì	
2173.		Hàm lượng NH_4CO_3	
2174.	Phụ gia thực phẩm Kali clorid và phụ gia chứa Kali clorid	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 13:2010/BYT (phụ lục 11) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2175.		Định tính độ tan	
2176.		Định tính Clorid	
2177.		Định tính Kali	
2178.		Giảm khối lượng khi làm khô	
2179.		Độ acid hoặc độ kiềm	
2180.		Hàm lượng Iodid hoặc bromid	
2181.		Hàm lượng Natri	
2182.		Hàm lượng Chì	
2183.		Hàm lượng KCl	
2184.	Phụ gia thực phẩm Kali dihydrogen phosphat và phụ gia chứa Kali dihydrogen phosphat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 13:2010/BYT (phụ lục 12) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2185.		Định tính độ tan	
2186.		Xác định pH	
2187.		Định tính Kali	
2188.		Định tính Phosphat	
2189.		Định tính Orthophosphat	
2190.		Giảm khối lượng khi sấy khô	
2191.		Hàm lượng các chất không tan trong nước	
2192.		Hàm lượng Florid	
2193.		Hàm lượng Arsen	
2194.		Hàm lượng Chì	

2195.		Hàm lượng KH_2PO_4	
2196.	Phụ gia thực phẩm Vanillin và phụ gia chứa Vanillin	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 19- 1:2015/BYT (Phụ lục 1) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2197.		Độ tan	
2198.		Điểm sôi	
2199.		Điểm chảy	
2200.		Phổ IR	
2201.		Hàm lượng $\text{C}_8\text{H}_8\text{O}_3$	
2202.	Phụ gia thực phẩm Ethyl vanillin và phụ gia chứa Ethyl vanillin	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 19- 1:2015/BYT (Phụ lục 2) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2203.		Độ tan	
2204.		Điểm sôi	
2205.		Điểm chảy	
2206.		Phổ IR	
2207.		Hàm lượng $\text{C}_9\text{H}_{10}\text{O}_3$	
2208.	Acid folic và nguyên liệu chứa Acid folic	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 3- 2:2010/BYT JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2209.		Độ tan	
2210.		Hấp thụ tử ngoại	
2211.		Sắc ký lớp mỏng	
2212.		Tro sulfat	
2213.		Nước	
2214.		Các amin tự do	
2215.		Hàm lượng $\text{C}_{19}\text{H}_{19}\text{N}_7\text{O}_6$	
2216.	Vitamin A và nguyên liệu chứa Vitamin A	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 3- 7:2019/BYT
2217.		Độ tan	
2218.		Định tính	

2219.		Chỉ số acid	JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2220.		Chỉ số peroxide	
2221.		Hàm lượng vitamin A	
2222.	Kẽm sulfat và nguyên liệu chứa Kẽm sulfat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 3- 1:2010/BYT (Phụ lục 1) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2223.		Độ tan	
2224.		Định tính Kẽm	
2225.		Định tính Sulfat	
2226.		Hàm lượng Kiềm và kiềm thổ	
2227.		Hàm lượng Cadmi	
2228.		Hàm lượng Chi	
2229.		Hàm lượng Thủy ngân	
2230.		Hàm lượng Selen	
2231.		Hàm lượng kẽm sulfat	
2232.		Độ acid	
2233.	Kẽm oxyd và nguyên liệu chứa Kẽm oxyd	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 3- 1:2010/BYT (Phụ lục 2) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2234.		Độ tan	
2235.		Định tính Kẽm	
2236.		Đốt trên lửa	
2237.		Giảm khối lượng khi nung	
2238.		Tính kiềm	
2239.		Hàm lượng Cadmi	
2240.		Hàm lượng Chi	
2241.		Các chất không kết tủa với sulfit	
2242.		Hàm lượng ZnO	

2243.	Các chất được sử dụng để bổ sung sắt vào thực phẩm: Natri sắt (III) ethylenediaminetetraacetat. trihydrat	Độ tan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 3-3:2010/BYT (Phụ lục 1)
2244.		Định tính Fe (III)	
2245.		Định tính Natri	
2246.		Xác định pH	
2247.		Hàm lượng acid nitrilotriacetic	
2248.		Hàm lượng chất không tan trong nước	
2249.		Hàm lượng sắt	
2250.		Hàm lượng EDTA	
2251.		Hàm lượng chì	
2252.		Hàm lượng arsenic	
2253.	Các chất được sử dụng để bổ sung sắt vào thực phẩm: Sắt gluconat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 3-3:2010/BYT (Phụ lục 2)
2254.		Độ tan	
2255.		Định tính muối Fe (II)	
2256.		Định tính Gluconat	
2257.		Giảm khối lượng khi làm khô	
2258.		Hàm lượng các đường khử	
2259.		Hàm lượng sắt (III)	
2260.		Hàm lượng chì	
2261.		Hàm lượng sắt gluconat	
2262.	Các chất được sử dụng để bổ sung sắt vào thực phẩm: Sắt (II) sulfat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 3-3:2010/BYT (Phụ lục 3)
2263.		Độ tan	
2264.		Độ acid	
2265.		Định tính sắt	
2266.		Định tính sulfate	

2267.		Hàm lượng chì	
2268.		Hàm lượng thủy ngân	
2269.		Hàm lượng sắt (II) sulfate	
2270.	Các chất được sử dụng để bổ sung sắt vào thực phẩm: Sắt fumarat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 3-3:2010/BYT (Phụ lục 4)
2271.		Độ tan	
2272.		Định tính kết tủa	
2273.		Định tính muối sắt (II)	
2274.		Định tính huỳnh quang	
2275.		Hàm lượng tổng kim loại nặng	
2276.		Hàm lượng arsenic	
2277.		Hàm lượng ion sắt (III)	
2278.		Hàm lượng sulfate	
2279.		Giảm khối lượng khi sấy	
2280.		Hàm lượng Sắt fumarat	
2281.	Các chất được sử dụng để bổ sung calci vào thực phẩm: Calci carbonat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 3-4:2010/BYT (Phụ lục 1)
2282.		Độ tan	
2283.		Định tính calci	
2284.		Định tính carbonat	
2285.		Giảm khối lượng khi sấy	
2286.		Các chất không tan trong acid	
2287.		Hàm lượng bari	
2288.		Hàm lượng florid	
2289.		Hàm lượng kiềm tự do	
2290.		Hàm lượng muối magesi và muối kiềm	

2291.		Hàm lượng arsenic	
2292.		Hàm lượng chì	
2293.		Hàm lượng calci carbonat	
2294.	Các chất được sử dụng để bổ sung calci vào thực phẩm: Calci gluconat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 3-4:2010/BYT (Phụ lục 2)
2295.		Độ tan	
2296.		Định tính calci	
2297.		Định tính gluconat	
2298.		Giảm khối lượng khi làm khô	
2299.		Các hợp chất khử	
2300.		Hàm lượng chì	
2301.		Hàm lượng Calci gluconat	
2302.	Các chất được sử dụng để bổ sung calci vào thực phẩm: Calci dihydro phosphate	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 3-4:2010/BYT (Phụ lục 3)
2303.		Độ tan	
2304.		Định tính calci	
2305.		Định tính phosphat	
2306.		Giảm khối lượng khi sấy khô	
2307.		Giảm khối lượng khi nung	
2308.		Hàm lượng florid	
2309.		Hàm lượng arsenic	
2310.		Hàm lượng chì	
2311.		Hàm lượng Calci dihydro phosphate	
2312.	Các chất được sử dụng để bổ sung calci vào thực phẩm: Calci	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 3-4:2010/BYT
2313.		Định tính calci	
2314.		Định tính phosphat	

2315.	dihydro diphosphat	Giảm khối lượng khi sấy khô	(Phụ lục 4)
2316.		Các chất không tan trong acid	
2317.		Hàm lượng florid	
2318.		Hàm lượng arsenic	
2319.		Hàm lượng chì	
2320.		Hàm lượng Calci dihydro diphosphat	
2321.	Phụ gia thực phẩm - các chất được sử dụng để bổ sung Iod vào thực phẩm: KIO_3	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 3-6:2011/BYT
2322.		Độ tan	
2323.		Định tính Kali	
2324.		Định tính Iodate	
2325.		Giảm khối lượng khi sấy	
2326.		Tính acid hoặc tính kiềm	
2327.		Hàm lượng chì	
2328.		Hàm lượng KIO_3	
2329.	Các chất được sử dụng để bổ sung magnesi vào thực phẩm: Magnesi hydroxyd	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 3-5:2011/BYT (Phụ lục 1)
2330.		Độ tan	
2331.		Tính kiềm	
2332.		Định tính Magnesi	
2333.		Hàm lượng muối tan	
2334.		Hàm lượng calci	
2335.		Hàm lượng chất không tan trong acid	
2336.		Hàm lượng chì	
2337.		Hàm lượng MgO	

2338.	Các chất được sử dụng để bổ sung magnesi vào thực phẩm: Magnesi clorid	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 3-5:2011/BYT (Phụ lục 2)
2339.		Độ tan	
2340.		Định tính clorid	
2341.		Định tính Magnesi	
2342.		Hàm lượng nhôm	
2343.		Hàm lượng chì	
2344.		Hàm lượng Magnesi clorid	
2345.	Các chất được sử dụng để bổ sung magnesi vào thực phẩm: Magnesi gluconat	Cảm quan	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 3-5:2011/BYT (Phụ lục 3)
2346.		Độ tan	
2347.		Định tính gluconat	
2348.		Định tính Magnesi	
2349.		Hàm lượng nước	
2350.		Hàm lượng các chất khử	
2351.		Hàm lượng chì	
2352.		Hàm lượng magnesi gluconat	
2353.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, chế phẩm sinh học, thức ăn chăn nuôi	Xác định hoạt tính Acetolactate carboxylase	NIFC.05.M.01
2354.		Xác định hoạt tính enzyme Beta glucanase	NIFC.05.M.08
2355.		Xác định hoạt tính enzyme Lysozyme	NIFC.05.M.18
2356.		Xác định hoạt tính enzyme Papain	NIFC.05.M.21
2357.		Xác định hoạt tính enzyme Pullulanase	NIFC.05.M.28
2358.		Xác định hoạt tính enzyme Xylanase	NIFC.05.M.33

2359.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, chế phẩm sinh học bằng phương pháp enzyme	Xác định Beta-glucan có nguồn gốc từ nấm	NIFC.05.M.05
2360.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, chế phẩm sinh học	Xác định hoạt tính enzyme Cellulase (đơn vị FPU)	NIFC.05.M.11
2361.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, thức ăn chăn nuôi	Xác định hoạt độ Trypsin inhibitor	NIFC.05.M.35
2362.	Mỹ phẩm, thực phẩm chức năng	Xác định hàm lượng Bithionol Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.117
2363.		Xác định hàm lượng Glycolic acid Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.146
2364.		Xác định hàm lượng Hexachlorophene Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.147
2365.		Xác định hàm lượng Hydroquinon trong Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.152 (ACM INO 03)
2366.	Mỹ phẩm, thực phẩm chức năng	Xác định hàm lượng Methylisothiazolinone (MIT) Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.161
2367.		Xác định hàm lượng Para amino benzoic acid (PABA) Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.167
2368.		Xác định hàm lượng p-Phenylenediamine (PPD) Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.168
2369.		Xác định hàm lượng Retinoic acid (Tretinoin)	NIFC.05.M.178

		Phương pháp HPLC	(ACM SIN 01)
2370.		Xác định hàm lượng Resorcinol Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.179
2371.		Xác định phẩm màu cấm Phương pháp HPLC	ACM SIN 02
2372.		Xác định một số chất Corticoid. Phương pháp HPLC	ACM MAL 07
2373.		Xác định một số chất Paraben. Phương pháp HPLC	ACM INO 04
2374.		Thử nghiệm đánh giá hiệu quả bảo quản	ACM MAL 08
2375.		Thử giới hạn vi sinh vật	ACM THA 06
2376.		Xác định kim loại nặng Phương pháp AAS	ACM THA 05
2377.		Xác định hàm lượng Triclosan Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.187
2378.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	Xác định Glucomannan Phương pháp enzyme	NIFC.05.M.15
2379.		Xác định hàm lượng Trans- Cinnamic acid Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.130
2380.		Xác định hàm lượng Gabapentin Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.142
2381.		Xác định hàm lượng Icariin Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.153
2382.		Xác định hàm lượng Lactoferrin Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.156

2383.		Xác định hàm lượng Loganin và Morroniside Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.158
2384.		Xác định hàm lượng Oleanolic acid và Ursolic Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.166
2385.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	Xác định hàm lượng Piroxicam Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.172
2386.		Xác định hàm lượng Phospholipid, Lecithin tổng số Phương pháp khối lượng	NIFC.05.M.173
2387.		Xác định tỉ lệ cái/nước	NIFC.05.M.211
2388.		Xác định hàm lượng Policosanol Phương pháp HPTLC	NIFC.05.M.212
2389.		Xác định hàm lượng Oryzanol (Gama Oryzanol)	NIFC.05.M.213
2390.		Xác định hàm lượng Rotudin Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.180
2391.		Xác định một số chất trộn trái phép trong hỗ trợ điều trị bệnh gout bằng LC-MS/MS	NIFC.05.M.190
2392.		Xác định hàm lượng HMO (human milk oligosaccharide) Phương pháp sắc ký	NIFC.05.M.207
2393.		Xác định độ rã và độ hòa tan	NIFC.05.M.208 (USP 38)
2394.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	Xác định hàm lượng Isoflavones (Daidzin, Glycitin, Genistin, Daidzein, Glycitein, Genistein) Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.210

2395.	Thực phẩm chức năng	Xác định Allicin Phương pháp LC-MS/MS	NIFC.05.M.209
2396.	Nguyên liệu thảo dược sản xuất thực phẩm chức năng, dược liệu	Định lượng tinh dầu	Các Dược điển Việt Nam V
2397.		Xác định hàm lượng chất chiết được	
2398.		Xác định tạp chất	
2399.		Xác định tỉ lệ vụn nát	
2400.		Xác định hàm lượng nước/độ ẩm	
2401.		Xác định chỉ số trương nở	
2402.		Định tính bằng phép thử phản ứng hóa học	
2403.		Định tính bằng phép thử sắc ký	
2404.		Xác định tro toàn phần, tro sulfat/tro không tan trong acid	
2405.		Xác định hàm lượng hoạt chất chính	
2406.	Thực phẩm chức năng, dược phẩm và các sản phẩm dạng viên khác	Xác định độ cứng	Các USP 38 – NF 33
2407.		Xác định độ rã	
2408.		Xác định độ hòa tan	
2409.	Thực phẩm chức năng, dược phẩm và các sản phẩm dạng viên khác	Xác định độ đồng đều khối lượng	Các Dược điển Việt Nam V
2410.		Xác định độ đồng đều hàm lượng	
2411.	Thực phẩm chức năng, dược phẩm và các sản phẩm dạng lỏng khác	Chỉ số khúc xạ	Các Dược điển Việt Nam V
2412.		Xác định góc quay riêng	
2413.		Xác định tỉ trọng	
2414.		Xác định giới hạn cho phép về thể tích	

2415.		Xác định giới hạn về tiểu phân	
2416.		Xác định độ nhớt	
2417.		Xác định chỉ số pH	
2418.		Xác định độ dẫn điện riêng	
2419.	Thực phẩm, sữa và sản phẩm sữa, thực phẩm bảo vệ sức khỏe	Xác định hàm lượng menthol, citral, ethyl vanillin, vanillin, amyl acetat Phương pháp GS-MS	NIFC.02.M.39
2420.	Đường trắng và các loại đường chuyên dụng	Xác định độ tro dẫn điện	TCVN 7965:2008
2421.	Đường trắng, đường thô có độ pol cao, nước mía và xi rô bằng so màu rosanilin	Xác định sulfit trong đường trắng, đường thô có độ pol cao, nước mía và xi rô bằng so màu rosanilin	TCVN 6329:2008
2422.	Đường trắng, đường đặc biệt và đường thô	Xác định hao hụt khối lượng khi sấy	TCVN 6332:2010
2423.	Đường	Xác định độ màu của dung dịch đường ở pH 7,0	TCVN 6333:2010
2424.	Đường trắng hàm lượng đường khử thấp	Xác định đường khử bằng phương pháp Knight và Allen EDTA	TCVN 6960:2001
2425.	Đường	Phương pháp Braunschweig để xác định độ phân cực của đường trắng bằng phép đo phân cực	TCVN 8465:2010
2426.	Trái cây và sản phẩm từ trái cây	Xác định độ acid (phương pháp chuẩn độ) trong sản phẩm từ trái cây	AOAC 942.15

2427.	Sữa bột	Xác định hàm lượng đạm không phân hủy	NIFC.02.M.89
2428.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, nguyên liệu thực phẩm	Xác định hàm lượng chất hòa tan	NIFC.02.M.76
2429.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe	Xác định hàm lượng nước bằng phương pháp cất cuốn hơi nước	NIFC.02.M.84
2430.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi	Xác định hàm lượng peroxit	NIFC.02.M.81
2431.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe	Xác định hàm lượng steviol glucoside bằng HPLC	NIFC.02.M.91
2432.	Đường, siro	Xác định độ đục ICUMSA	SASTA method 5.5, 8.5
2433.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, thức ăn chăn nuôi	Xác định một số đường: glucose, fructose, lactose, maltose, sacharose, manitol, mantitol, sorbitol, xylitol, dextrose, maltodextrin, xylose, manose, palatinose, isomalt, ribose, erythritol, ethyl maltol, rhamnase, trehalose	NIFC.02.M.13
2434.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, thức ăn chăn nuôi, nguyên liệu thực phẩm	Xác định hàm lượng chất tan	JECFA monograph 1, vol.4
2435.	Mỹ phẩm, dược phẩm, giấy	Xác định hàm lượng paraben (methyl paraben, propyl paraben, isopropyl paraben, isobutyl paraben, benzyl paraben, phenyl	NIFC.02.M.40

		paraben, pentyl paraben)	
2436.	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	Xác định độ ổn định và thời hạn sử dụng	NIFC.02.M.97
2437.	Sản phẩm bổ sung men vi sinh	Xác định độ ổn định và thời hạn sử dụng	NIFC.02.M.98
2438.	Sữa lên men	Xác định độ ổn định và thời hạn sử dụng	NIFC.02.M.99
2439.	Sản phẩm ăn ngay	Xác định độ ổn định và thời hạn sử dụng	NIFC.02.M.100
2440.	Sữa dạng lỏng	Xác định độ ổn định và thời hạn sử dụng	NIFC.02.M.101
2441.	Bơ và phomat	Xác định độ ổn định và thời hạn sử dụng	NIFC.02.M.102
2442.	Sản phẩm bao gói (bánh, kẹo, thạch, café, chè)	Xác định độ ổn định và thời hạn sử dụng	NIFC.02.M.103
2443.	Đồ ăn nhẹ	Xác định độ ổn định và thời hạn sử dụng	NIFC.02.M.104
2444.	Nước giải khát	Xác định độ ổn định và thời hạn sử dụng	NIFC.02.M.105
2445.	Nước quả	Xác định độ ổn định và thời hạn sử dụng	NIFC.02.M.106
2446.	Giấm và sản phẩm chứa giấm	Xác định chất khô hòa tan	AOAC 987.08
2447.	Thịt và sản phẩm thịt, sữa và sản phẩm sữa, thủy sản và sản phẩm thủy sản, thức ăn chăn nuôi	Xác định đa dư lượng kháng sinh, hormone trong thực phẩm bằng LC-MS/MS Avilamycin, Carazolol, Tilmicosin, Diclazuril, Dicylanyl, Diminazene, Doramectin, Epinomectin, Fluazuron, Imidocarp, Isometamidium, Ivermectine, Levamisole,	NIFC.04.M.010

		Moxidectin, Narasin, Nicarbazin, Porcine Somatotropin, Triclabendazole, Azithromycin, erythromycin, roxithromycin, spiramycin, Tylosin, Lincomycin, Penicillin G, Procaine Penicillin G, Sulfacetamide, sulfisomidine, sulfathiazole, sulfadiazine, sulfaguanidine, sulfapyridine, sulfamerazine, sulfamethoxazole, sulfameter, sulfamethoxypyridazine, sulfisoxazole, sulfadimethoxine, sulfachloropyridazine, sulfamonomethoxine, dexamethasone, albendazole, fenbendazole, flubendazole, oxfendazole, febantel, ceftiofur, sulfadimidine, thiabendazole, Benzylpenicilin, Procainbenzylpenicilin, Dihydrostreptomycin, alpha-cypermethrin, Eprinomectin, Pirlimycin, Spectinomycin, Triclorfon	
2448.	Thực phẩm (rau củ và sản phẩm từ rau củ, chè, sữa và sản phẩm sữa), thực phẩm chức năng	Xác định dư lượng HCBVTV Phương pháp LC-MS/MS và GC-MS/MS Ametoctradin, Aminocyclopyrachlor, Aminopyralid, Amitraz, Amitrole, Azocyclotin, Benalaxyl, Benzovindiflupyr, Bioresmethrin, Bitertanol, Boscalid, Bromopropylate, Buprofezin, Cadusafos, Captan, Carbosulfan, Chlorfenapyr, Chlorothalonil, Chlorpropham, Clethodim, Clofentezine, Clothianidin, Cyantraniliprole, Cycloxydim, Cyflumetofen, Cyhexatin,	EN 15662:2018

		Cyproconazole, Cyprodinil,	
		Cyromazine, Dicamba,	
		Dichlobenil, Dichlofluanid,	
		Dichloran, Dicofol,	
		Diifubenzuron, Dimethenamid-P,	
		Dimethipin, Dimethomorph,	
		Dinocap, Dinotefuran, Dithianon,	
		Dodine, Esfenvalerate,	
		Etofenprox, Etoxazole,	
		Famoxadone, Fenamidone,	
		Fenamiphos, Fenarimol,	
		Fenbuconazole, Fenbutatin Oxide,	
		Fenhexamid, Fenpropimorph,	
		Fenpyroximate, Flubendiamide,	
		Fludioxonil, Fluensulfone,	
		Flufenoxuron, Flumethrin,	
		Fluopicolide, Fluopyram,	
		Flusilazole, Flutolanil, Flutriafol,	
		Fluxapyroxad, Folpet, Guazatine,	
		Haloxypop, Heptachlor,	
		Hexythiazox, Imazalil, Imazamox,	
		Imazapic, Imazapyr, Isopyrazam,	
		Isoxaflutole, Kresoxim-Methyl,	
		Mandipropamid, Meptyldinocap,	
		Mesotrione, Metaflumizone,	
		Methoprene, Methoxyfenozide,	
		Methyl Bromide, Metrafenone,	
		Myclobutanil, Novaluron,	
		Oxydemeton-Methyl, Parathion,	
		Parathion-Methyl, Penconazole,	
		Penthiopyrad, Permethrin,	
		Phenthoate, Phorate, Phosalone,	
		Phosmet, Picoxystrobin, Piperonyl	
		Butoxide, Pirimicarb, Pirimiphos-	
		Methyl, Prochloraz, Profenofos,	
		Propamocarb, Propargite,	
		Propiconazole, Prothioconazole,	
		Pyraclostrobin, Pyrethrins,	
		Pyrimethanil, Pyriproxifen,	
		Quinoxifen, Quintozene,	
		Saflufenacil, Sedaxane,	
		Spinetoram, Spinozad,	
		Spirodiclofen, Spirotetramate,	

		Sulfoxaflor, Tebufenozide, Teflubenzuron, Tecnazene, Terbufos, Thiacloprid, Tolelofos- Methyl, Tolfenpyrad, Tolylfluanid, Triadimefon, Triadimenol, Triazophos, Trifloxystrobin, Triflumizole, Trinexapac-ethyl, Triforine, Vinclozolin, Zoxamide,	
2449.	Thực phẩm (Ngũ cốc, rau quả và sản phẩm rau quả, sữa và sản phẩm sữa), thực phẩm bảo vệ sức khỏe, nước ăn uống, nước sinh hoạt, nước thải, thức ăn chăn nuôi	Xác định dư lượng HCBVTV phân cực Phương pháp LC-MS/MS và GC- MS/MS Paraquat, diquat, glyphosate, Bromide Ion, Chlormequat, Dithiocarbamates, Glufosinate- Ammonium, Glyphosate, Hydrogen Phosphide, Maleic Hydrazide, Cyromazine, Ethephon, Propamacarb	NIFC.04.M.026
2450.	Sữa và sản phẩm sữa	Xác định hàm lượng thuốc bảo vệ thực vật. Phương pháp LC-MS/MS và GC- MS/MS Aldicarb, Carbofuran, Indoxacarb, Carbaryl, Propoxur, Methomyl, Fenobucarb, Methiocarb, Isoprocab, Aldicarb sulfoxide; chlorpyrifos, chlorpyrifos methyl, parathion, Parathion methyl, malathion, fipronil, Dichlorvos, Dimethoate, Trichlorfon, methyl parathion, fenchlorphos, fenitrothion, Edifenphos, methamidophos, profenophos, Diazinon, Disulfoton, Ethion, Ethoprophos, Fenthion, Methidathion, Mevinphos, Phorate; Cypermethrin, Permethrin, Deltamethrin,	NIFC.04.M.023

		Fenvalerate, Bifenthrin, Cyfluthrin, Fenpropathrin, Flucythrinate, Flumethrin, Cyhalothrin; DDT, BHC, Endrin, Dieldrin, Aldrin, Endosulfan, heptachlor, Dicofol, Chlordane, Chlorothanonil; Atrazin, Azoxystrobin, Acetochlor, Abamectin, Acetamiprid Carbendazim, Carboxin, Emamectin, Imidachlorprid, Tebuconazole, Thiabendazol, Thiamethoxame, Acephat, Dinotefuran, Diphenylamine, Terbufos, Thiabendazole, Trifluralin, Iprodion, Diafenthiuron, Dicofol, 2- Phenylphenol, piperonyl butoxide, Fipronil, metalaxyl, Oxamyl, Prochloraz, Propargite, Propiconazole, Isoproturon; Bentazon, Bifenazat, Clormequat, Clorpropham, Clorpyrifos-methyl, Clethodim, Diclorvos, Difenoconazol, Prochloraz, Famoxadin, Glufosinat-amoni, Spinosad, Clordane, Heptachlor, Triclorfon	
2451.	Nước ăn uống, nước sinh hoạt	Xác định hàm lượng HCBVTV. Phương pháp LC-MS/MS và GC-MS/MS Aldicarb, Carbofuran, Indoxacarb, Carbaryl, Propoxur, Methomyl, Fenobucarb, Methiocarb, Isoprocarb, Aldicarb sulfoxide; chlorpyrifos, chlorpyrifos methyl, parathion, Parathion methyl, malathion, fipronil, Dichlorvos, Dimethoate, Triclorfon, methyl parathion, fenchlorphos, fenitrothion, Edifenphos, methamidophos, profenophos,	NIFC.04.M.021

		Diazinon, Disulfoton, Ethion, Ethoprophos, Fenthion, Methidathion, Mevinphos, Phorate; Cypermethrin, Permethrin, Deltamethrin, Fenvalerate, Bifenthrin, Cyfluthrin, Fenpropathrin, Flucythrinate, Flumethrin, Cyhalothrin; DDT, BHC, Endrin, Dieldrin, Aldrin, Endosulfan, heptachlor, Dicofol, Chlordane, Chlorothanonil; Atrazin, Azoxystrobin, Acetochlor, Abamectin, Acetamiprid Carbendazim, Carboxin, Emamectin, Imidachlorprid, Tebuconazole, Thiabendazol, Thiamethoxame, Acephat, Dinotefuran, Diphenylamine, Terbufos, Thiabendazole, Trifluralin, Iprodion, Diafenthiuron, Dicofol, 2- Phenylphenol, piperonyl butoxide, Fipronil, metalaxyl, Oxamyl, Prochloraz, Propargite, Propiconazole, Isoproturon; Alachlor, Clodane, Cloral hydrat, Clorotoluron, Hexaclorobenzen, Methoxychlor, Molinate, Pendimetalin, Pentaclorophenol, Propanil, Simazine, Fenoprop, 2- methyl-4-chlorophenoxyacetic acid, Mecoprop	
2452.	Nước ăn uống, nước sinh hoạt	Xác định các hợp chất dễ bay hơi Phương pháp GC-MS Cacbonetetraclorea, Diclorometan, 1,2 Dicloroetan , 1,1,1 - Tricloroetan , Vinyl clorua , 1,2 Dicloroeten, Tricloroeten , Tetracloreoeten, phenol và dẫn xuất của phenol, Benzen, Toluen, Xylen, Etylbenzen, Styren,	US EPA 524.2

		Benzo(a)pyren, Monoclorobenzen, 1,2 - Diclorobenzen, 1,4 - Diclorobenzen, Triclorobenzen, Hexacloro butadiene, 1,2 - Dibromo - 3 Cloropropan, 1,2- dicloropropan, 1,3- dicloropropen, Methachlor, Bromofoc, Dibromoclorometan, Bromodiclorometan, Alachlor	
2453.	Nước ăn uống, nước sinh hoạt	Xác định các hợp chất hữu cơ phức tạp Di (2 - etylhexyl) adipate, Di (2 - etylhexyl) phtalat	US EPA 525.2
2454.	Nước ăn uống, nước sinh hoạt	Xác định hàm lượng 2,4,6 Triclorophenol, Bromofoc, Dibromoclorometan, Bromodiclorometan	SMEWW 6200
2455.	Nước ăn uống, nước sinh hoạt	Xác định hàm lượng Focmaldehyt, Cloral hydrat (tricloroacetaldehyt)	MEWW 6252
2456.	Nước ăn uống, nước sinh hoạt	Xác định hàm lượng Axit dicloroaxetic, Axit tricloroaxetic, dibromoaxetonitril, tricloroaxetonitril, Dicloroaxetonitril	SMEWW 6251
2457.	Thuốc bảo vệ thực vật và chế phẩm sinh học	Đánh giá độ ổn định	OECD ENV/JM/ MONO (2015)32
2458.	Bao bì nhựa	Xác định hàm lượng Vinyliden Clorid	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 12- 1:2011/BYT (Phụ lục 1.7)
2459.		Xác định hàm lượng Methyl methacrylat	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 12- 1:2011/BYT

			(Phụ lục 2.8)
2460.		Xác định hàm lượng Amin (triethylamin và tributylamin)	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 12-1:2011/BYT (Phụ lục 1.10)
2461.	Bao bì cao su	Xác định hàm lượng 2-Mercaptoimidazol (Cao su chứa Clor)	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 12-2:2011/BYT (Phụ lục 1.2)
2462.	Bao bì kim loại	Xác định hàm lượng Epichlorohydrin	QCVN 12-3:2011/BYT (Phụ lục 1.7)
2463.	Thực phẩm (Dầu thực vật, sữa và các sản phẩm từ sữa, thịt và các sản phẩm thịt, thủy sản và sản phẩm thủy sản, trứng, ngũ cốc, rau củ quả và sản phẩm), Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi	Xác định hàm lượng acid béo - Acid béo bão hòa/saturated fatty acid: MCT (C6:0, C8:0, C10:0, C12:0), C14:0, C16:0, C18:0, C20:0, C22:0, C24:0. - Acid béo chưa bão hòa đơn/mono-unsaturated fatty acid: C14:1, C15:1, C16:1, C17:1, C20:1, C22:1, C24:1, omega 9 (C18:1, C22:1). - Acid béo chưa bão hòa đa/poly-unsaturated fatty acid: omega 6 (C18:2n6 (LA), C18:3n6 (GLA), C20:3n6, C20:4n6), omega 3 (C18:3n3 (ALA), C20:3n3, C20:5n3 (EPA), C22:6n3(DHA)). - Acid béo trans/trans fatty acid: C18:1-t, C18:2-t Phương pháp GC-MS	NIFC.04.M.107 AOAC 996.06
2464.	Rau củ quả và sản phẩm từ rau củ quả, thực phẩm bảo	Xác định Hypoglycin A và methylen cyclopropyl glycin	NIFC.04.M.034

	vệ sức khỏe	Phương pháp LC-MS/MS	
2465.	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	Xác định hàm lượng Pregnenolon acetate Phương pháp HPLC-UV	NIFC.04.M.113
2466.	Thực phẩm (sữa và sản phẩm sữa, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm dinh dưỡng, thức ăn công thức, dầu mỡ động thực vật)	Xác định hàm lượng các dẫn xuất của 2-MCPD, 3-MCPD và glycidol Phương pháp GC-MS	NIFC.04.M.063
2467.	Thực phẩm (thủy sản và sản phẩm thủy sản, thịt và sản phẩm thịt, rau củ quả và sản phẩm rau củ quả, trứng và sản phẩm trứng, ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc, tinh bột và sản phẩm tinh bột), thực phẩm chức năng, thức ăn chăn nuôi	Xác định hàm lượng cyanide Phương pháp HPLC	NIFC.04.M.067
2468.	Thực phẩm (Thịt và sản phẩm thịt, thủy sản và sản phẩm thủy sản, thức ăn công thức), thực phẩm chức năng, thức ăn chăn nuôi, thuốc lá	Xác định hàm lượng nitrosamine Phương pháp GC-MS/MS	NIFC.04.M.075
2469.	Thực phẩm (Thịt và sản phẩm thịt, thủy sản và sản phẩm thủy sản, sữa và sản phẩm sữa, trứng và sản phẩm trứng), thực phẩm	Xác định dư lượng hormone giới tính Phương pháp LC-MS/MS (Trenbolone, 17 β -estradiol, Progesterone, Testosterone, Estrone, Melengestrol acetate)	NIFC.04.M.115

	chức năng, thức ăn chăn nuôi	Zeranol)	
2470.	Thực phẩm (sữa và sản phẩm sữa, trứng và sản phẩm trứng, ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc, bánh, mứt, kẹo, dầu thực vật, tinh bột và sản phẩm tinh bột), thực phẩm chức năng.	Sàng lọc một số chất dị nguyên Phương pháp LC-MS/MS	NIFC.04.M.114
2471.	Khăn giấy và giấy uớt	Xác định hàm lượng formaldehyde Phương pháp đo quang	NIFC.04.M.096
2472.	Hương liệu, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, nguyên liệu, các vi chất bổ sung thực phẩm	Xác định hàm lượng kim loại nặng (Pb, Cd, As, Hg, Sn, Sb, Ni, Co, Cr, Cu, Mn) Phương pháp ICP-MS	NIFC.03.M.45
2473.	Phụ gia, hương liệu, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, nguyên liệu, các vi chất bổ sung thực phẩm	Xác định hàm lượng kim loại (Ca, Na, K, Mg, Mn, Ba, Cu, Fe, Zn, B, P, P ₂ O ₅ , Al, Mo, Se, Ag, Ti, Si) Phương pháp ICP-OES	NIFC.03.M.19
2474.		Hàm lượng các anion (NO ₃ ⁻ , NO ₂ ⁻ , SO ₄ ²⁻ , Cl ⁻ , F ⁻ , Br ⁻ , PO ₄ ³⁻) Phương pháp sắc ký IC	NIFC.03.M.25
2475.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, nước đá	Xác định hàm lượng Thủy ngân Phương pháp phân tích thủy ngân trực tiếp DMA-80	NIFC.03.M.03
2476.	Nước ăn uống, sinh hoạt	Xác định hàm lượng monocloramin	TCVN 6225- 1:2012; SMEWW

			4500-Cl
2477.	Nguyên liệu sản xuất thuốc, thuốc, dược liệu	Hàm lượng tổng kim loại nặng	Các Dược điển Việt Nam V
2478.		Hàm lượng chì	
2479.		Hàm lượng cadmi	
2480.		Hàm lượng arsenic	
2481.		Hàm lượng thủy ngân	
2482.		Hàm lượng florid	
2483.		Hàm lượng sulfate	
2484.		Hàm lượng sắt	
2485.		Hàm lượng đồng	
2486.		Hàm lượng clorid	
2487.	Đũa ăn bằng tre, gỗ	Hàm lượng SO ₂	TCVN 12272:2018
2488.		Hàm lượng Formaldehyde	
2489.		Hàm lượng antimony	
2490.		Hàm lượng arsenic	
2491.		Hàm lượng cadmi	
2492.		Hàm lượng chì	
2493.	Bún, miến, phở khô	Hàm lượng nhôm tự do	NIFC.03.M.56
2494.	Cafe bột	Xác định độ ẩm	TCVN 7035:2002
2495.	Chè	Xác định hàm lượng xơ thô	TCVN 5174:2007
2496.		Xác định hàm lượng tạp chất sắt	TCVN 5614:1991
2497.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, thức ăn chăn nuôi	Xác định hàm lượng tổng số, xơ hòa tan và xơ không hòa tan	TCVN 9050:2012
2498.		Xác định hàm lượng folate tổng.	AOAC 2013.13

		Phương pháp LC-MS/MS	
2499.	Mật ong	Xác định độ ẩm	AOAC 969.38
2500.	Phụ gia thực phẩm	Xác định hàm lượng nước bằng máy chuẩn độ Karl Fischer	JECFA monograph 1 - Vol.4
2501.	Cà phê rang	Xác định độ ẩm bằng tủ sấy chân không	TCVN 10706:2015
2502.	Syro glucose	Xác định hàm lượng chất khô - Phương pháp dùng tủ sấy chân không	TCVN 10374:2014
2503.	Gạo	Xác định tỷ lệ hạt	TCVN 11888:2017
2504.		Xác định tạp chất trong gạo	
2505.		Xác định tỷ lệ thóc và tạp chất lẫn	
2506.		Xác định mức xát	
2507.		Xác định kích thước hạt	
2508.		Xác định hạt đỏ, hạt sọc đỏ, hạt sát đổi, hạt vàng, hạt bạc phần, hạt bị hư hỏng, hạt xanh non, hạt gạo nếp	

II. Lĩnh vực: Sinh học

2509.	Thực phẩm chức năng, Vi chất bổ sung vào thực phẩm, hương liệu, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, muối, gia vị, đường, chè (chè tươi, chè chế biến,	Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 °C	TCVN 4884-2:2015 ISO 4833-2:2013
2510.		Phát hiện <i>Bacillus cereus</i> giả định Phương pháp đếm khuẩn lạc ở 30 °C	TCVN 4992:2005 (ISO 7932:2004)
2511.		Định lượng <i>Streptococcus faecalis</i>	NIFC.06.M.16
2512.		Định lượng vi khuẩn khử sulfit phát triển trong điều kiện kỵ khí	TCVN 7902:2008 (ISO 15213:2003)

2513.	các sản phẩm trà từ thực vật khác), cà phê, cacao, hạt tiêu, điều, nông sản khác và dược liệu	Phát hiện và đếm <i>Enterobacteriaceae</i> Phương pháp đếm khuẩn lạc	TCVN 5518-2:2007 ISO 21528-2:2017
2514.		Phát hiện <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	TCVN 7905-1:2008 ISO 21872-1:2017
2515.		Phát hiện <i>Vibrio cholera</i>	TCVN 7905-1:2008 ISO 21872-1:2017
2516.		Phát hiện và định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> Kỹ thuật MPN tiên tăng sinh	TCVN 5518-1:2007 (ISO 21528-1:2017)
2517.		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	TCVN 8275-2:2010
2518.		Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95	TCVN 8275-1:2010
2519.		Định lượng tổng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
2520.	Thực phẩm chức năng, Vi chất bổ sung vào thực phẩm, hương liệu, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ vật liệu bao gói,	Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β -Glucuronidase Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl β -D-Glucuronid	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)

kg

2521.	chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, muối, gia vị, đường, chè (chè tươi, chè chế biến, các sản phẩm trà từ thực vật khác), cà phê, cacao, hạt tiêu, điều, nông sản khác và dược liệu	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. Kỹ thuật phản ứng chuỗi polymerase (PCR)	NIFC.06.M.84
2522.		Phát hiện và định lượng tổng số nấm men và nấm mốc Phương pháp so màu	AOAC 2002.11:2002
2523.		Phát hiện <i>Escherichia coli</i> / <i>Enterobacteriaceae</i> / coliform	IFC.06.M.255
2524.		Định lượng nhanh nấm men nấm mốc Phương pháp 3M petrifilm	AOAC 2014.05:2014
2525.		Định lượng vi sinh vật hiếu khí	AOAC 996.23
2526.		Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng coagulase dương tính trên đĩa thạch - Phần 3: Phát hiện và dùng kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất	TCVN 4830-3:2005 (ISO 6888-3:2003)
2527.		Phát hiện <i>S. aureus</i> / <i>Staphylococci</i> dương tính coagulase	NIFC.06.M.277
2528.		Phát hiện <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	NIFC.06.M.278
2529.		Định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	NIFC.06.M.20
2530.		Định lượng tổng vi sinh vật hiếu khí bằng phương pháp sử dụng đĩa đếm Petrifilm™	TCVN 9977:2013
2531.	Thực phẩm chức năng, Vi chất bổ sung vào thực phẩm, hương liệu, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ vật liệu	Phát hiện và định lượng <i>Coliform</i> Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất	TCVN 4882:2007 (ISO 4831:2006)
2532.		Phát hiện và định lượng <i>Escherichia coli</i> giả định	TCVN 6846:2007

	bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, muối, gia vị, đường, chè (chè tươi, chè chế biến, các sản phẩm trà từ thực vật khác), cà phê, cacao, hạt tiêu, điều, nông sản khác, phân bón và dược liệu	Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất	(ISO 7251:2005)
2533.		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp.	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)
2534.	Thực phẩm và thức ăn chăn nuôi, nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, thực phẩm chức năng	Định lượng vi khuẩn gram âm không thuộc họ <i>Enterobacteriaceae</i>	NIFC.06.M.437 JECFA monograph 1, Vol.4
2535.	Mỹ phẩm	Định lượng tổng số nấm men – nấm mốc	ISO 16212:2017
2536.		Phát hiện và định lượng tổng số vi khuẩn hiếu khí ưa nhiệt	ISO 21149:2017
2537.		Phát hiện vi sinh vật đặc trưng và không đặc trưng	ISO 18415:2017
2538.		Phát hiện và định lượng <i>Candida Albicans</i>	ISO 18416:2015
2539.		Phát hiện và định lượng <i>Staphylococcus aureus</i>	ISO 22718:2015
2540.		Phát hiện và định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ISO 22717:2015
2541.		Phát hiện và định lượng <i>Escherichia coli</i>	ISO 21150:2015
2542.	Phụ gia, chất hỗ trợ chế biến và các sản phẩm phụ gia, chất	Phát hiện <i>Bacillus cereus</i> giả định	JECFA monograph 1,
2543.		Định lượng <i>Streptococcus faecalis</i>	

2544.	hỗ trợ chế biến	Phát hiện và định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> Kỹ thuật MPN tiên tăng sinh	Vol.4
2545.		Định lượng nấm men và nấm mốc	
2546.		Định lượng tổng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	
2547.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> Kỹ thuật đếm đĩa	
2548.		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp.	
2549.		Định lượng vi sinh vật hiếu khí	
2550.		Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng coagulase dương tính trên đĩa thạch	
2551.		Phát hiện và định lượng <i>Escherichia coli</i> giả định Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất	
2552.	Phụ gia thực phẩm Carmin và phụ gia chứa Carmin	<i>Salmonella</i>	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-10:2010/BYT (Phụ lục 6) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2553.	Phụ gia thực phẩm	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-21:2011/BYT
2554.	Kali alginat và phụ gia chứa Kali	Tổng số nấm men-mốc	
2555.	alginat	<i>Coliforms</i>	

2556.		<i>Salmonella</i>	(phụ lục 2) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2557.	Phụ gia thực phẩm	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 21:2011/BYT (phụ lục 4) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2558.	Calci alginat và phụ gia chứa Canxi alginat	Tổng số nấm men-mốc	
2559.	Phụ gia thực phẩm gồm đậu Carob và phụ gia chứa gồm đậu Carob	Tổng số vi sinh vật	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 21:2011/BYT (phụ lục 8) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2560.		<i>Escherichia coli</i>	
2561.		<i>Salmonella</i>	
2562.		Nấm men và nấm mốc	
2563.	Phụ gia thực phẩm Gôm guar và phụ gia chứa Gôm guar	Tổng số vi sinh vật	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4- 21:2011/BYT (phụ lục 9) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2564.		<i>Escherichia coli</i>	
2565.		<i>Salmonella</i>	
2566.		Nấm men và nấm mốc	
2567.	Phụ gia thực phẩm	Tổng số vi sinh vật	Phương pháp thử nghiệm được viện
2568.	Gôm xanthan và	<i>Escherichia coli</i>	

kg

2569.	phụ gia chứa Gôm xanthan	<i>Salmonella</i>	dẫn tại QCVN 4-21:2011/BYT (phụ lục 12) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2570.		Nấm men và nấm mốc	
2571.	Phụ gia thực phẩm Gôm gellan và phụ gia chứa Gôm gellan	Tổng số vi sinh vật	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-21:2011/BYT (phụ lục 15) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2572.		<i>Escherichia coli</i>	
2573.		<i>Salmonella</i>	
2574.		Nấm men và nấm mốc	
2575.	Phụ gia thực phẩm Natri algilat và phụ gia chứa Natri algilat	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	Phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại QCVN 4-16:2011/BYT (phụ lục 3) JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6469:2010
2576.		Tổng số bào tử nấm men-mốc	
2577.		<i>Coliforms</i>	
2578.		<i>Salmonella</i>	

Ghi chú:

- Đối với các sản phẩm, hàng hóa thuộc đối tượng áp dụng các Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia của các Bộ quản lý ngành, lĩnh vực ban hành, Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia phải tuân thủ các quy định của các Bộ quản lý ngành, lĩnh vực trước khi thực hiện hoạt động thử nghiệm;

- AOAC: Association of Official Analytical Chemists; *ky*

- JECFA: The Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives;
- USP – NF: The United States Pharmacopeia – National Formulary;
- NIFC: Phương pháp thử nghiệm nội bộ của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia.

kg
