

Số: 4304 /TĐC - HCHQ

Hà Nội, ngày 21 tháng 12 năm 2020

**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: 024.39716140;

Email: qlclnifc@gmail.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 này cấp lần 11 (mười một) 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.

**KT. TỔNG CỤC TRƯỞNG
PHÓ TỔNG CỤC TRƯỞNG**



Nguyễn Hoàng Linh





Phụ lục

DANH MỤC CÁC SẢN PHẨM, HÀNG HÓA

ĐĂNG KÝ HOẠT ĐỘNG THỬ NGHIỆM

(Ban hành kèm theo Giấy chứng nhận số: 4304/TĐC - HCHQ ngày 21/12/2020
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.	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm	Xác định hàm lượng tinh bột tổng. Phương pháp enzyme	AOAC 996.11 (NIFC.02.M.251)
2.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	Xác định hàm lượng xơ tổng số, xơ hòa tan, xơ không tan bằng phương pháp enzyme	AOAC 2011.25
3.		Xác định hàm lượng nisin, hexamethylenetetramine	NIFC.02.M.87
4.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Xác định hàm lượng dimethyl dicarbonat Phương pháp GC-MS/MS	NIFC.02.M.220
5.	Sữa và sản phẩm sữa, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ đặc biệt	Xác định độ acid chuẩn độ	TCVN 6843:2001
6.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, nguyên liệu thực phẩm, thức ăn chăn nuôi	Hoạt độ nước	NIFC.02.M.200
7.	Nguyên liệu (đá vôi, vôi sống, vôi ngâm nước)	Xác định chỉ số CCE Phương pháp chuẩn độ	NIFC.02.M.213

kg

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
8.	Gluten	Khả năng hấp thụ nước	NIFC.02.M.250 (TCVN 10521:2014)
9.	Tôm	Định tính agar	NIFC.02.M.249 (AOAC 945.57, 177/QĐ-BNN-QLCL)
10.	Thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Xác định hàm lượng Carbohydrate bằng phương pháp trừ và tính năng lượng	NIFC.02.M.06 AOAC 986.25
11.	Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Hàm lượng xơ thô	NIFC.02.M.09 (Ref. TCVN 5103:1990)
12.	Thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Xác định hàm lượng muối NaCl Phương pháp chuẩn độ điện thế	NIFC.02.M.07
13.		Xác định hàm lượng acid (độ acid) Phương pháp chuẩn độ điện thế	NIFC.02.M.08
14.		Xác định hàm lượng đường khử, đường tổng số Phương pháp chuẩn độ	JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.11 QCVN 4-8:2010/BYT
15.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, bao bì dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	Xác định hàm lượng sulfit, Lưu huỳnh dioxit (SO ₂) Phương pháp chuẩn độ	JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.10 QCVN 4-18:2010/BYT; QCVN 4-10:2010/BYT; QCVN 4-12:2010/BYT; QCVN 4-21:2010/BYT

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
16.	Thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm, sữa và sản phẩm sữa, nguyên liệu thực phẩm	Xác định hàm lượng một số đường: glucose, fructose, lactose, maltose, sacharose, mantitol, sorbitol, xylitol, maltodextrin, xylose, manose, palatinose, isomalt, ribose, erythritol, ethyl maltol, rhamnose, trehalose, Glycerol	NIFC.02.M.13
17.	Phụ gia thực phẩm	Xác định hàm lượng Vitamin C tổng số	NIFC.02.M.14
18.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm	Xác định hàm lượng một số Vitamin nhóm B (6 vitamin B: B1, B2, B3, B5, B6, B9)	NIFC.02.M.15
19.	Phụ gia thực phẩm, Sữa và sản phẩm sữa	Xác định hàm lượng Vitamin B1	NIFC.02.M.16 Ref: TCVN 5164:2018
20.		Xác định hàm lượng Vitamin B2	NIFC.02.M.17 Ref: TCVN 8975:2018
21.	Thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm	Xác định hàm lượng Vitamin B5	AOAC 2012.16
22.		Xác định một số Vitamin nhóm B (B1, B2, B3, B6). Phương pháp LC-MS/MS	NIFC.02.M.20
23.	Thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm, sữa và sản phẩm sữa	Xác định hàm lượng Vitamin A, E, D2, D3	NIFC.02.M.21 QCVN 3-7:2019/BYT QCVN 4-6:2010/BYT
24.		Xác định hàm lượng β -Carotene, Lycopene Phương pháp LC-MS/MS	NIFC.02.M.22 Ref: AOAC 2005.07 QCVN 4-10:2010/BYT
25.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm	Xác định hàm lượng Vitamin K1, K2 (MK-4 và MK-7) Phương pháp LC-MS/MS	NIFC.02.M.23 Ref: TCVN 8974:2011

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
26.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm	Xác định hàm lượng một số phẩm màu: Sunset yellow, Tartrazine, amaranth, Ponceau 4R, Brilliant blue, Fast green, Allura red, Erythrosine, Carmoisine, Indigo carmine, Quinolin yellow, chocolate brown, Brown HT, Carmine	NIFC.02.M.26
27.		Xác định hàm lượng Cafein	NIFC.02.M.27 (TCVN 9723:2013, TCVN 9744:2013)
28.	Phụ gia thực phẩm, sữa và sản phẩm sữa	Xác định hàm lượng β -Carotene, Lycopene	NIFC.02.M.22 Ref: AOAC 2005.07 QCVN 4-10:2010/BYT
29.	Thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm	Xác định hàm lượng tổng Vitamine E	NIFC.02.M.24
30.		Xác định hàm lượng chất bảo quản (acid benzoic hoặc muối benzoat, acid sorbic hoặc muối sorbat) và đường hóa học (saccharin, aspartam, acesulfam K)	NIFC.02.M.25
31.	Thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm	Xác định Anthocyanidin (Cyanindin, Delphinidin, Pelargonidin, malvidin, Peonidin, Petunidin)	NIFC.02.M.31
32.	Thực phẩm, phụ gia thực phẩm	Xác định hàm lượng Acid folic và folate tổng số	AOAC 2013.13
33.		Xác định hàm lượng ure	NIFC.02.M.28 Ref: TCVN 8025:2009
34.	Thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm, bao bì dụng cụ tiếp xúc trực tiếp	Định tính nhanh và định lượng Formaldehyde (Formol)	NIFC.02.M.29

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
	với thực phẩm		
35.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm, thức ăn chăn nuôi	Xác định hàm lượng acid hữu cơ và dạng muối tương ứng: acid formic và muối format, acid acetic và muối acetat, acid propionic và muối propionat, acid butyric và muối butyrat, acid citric và muối citrat, acid lactic và muối lactat, acid oxalic và muối oxalat Phương pháp HPLC	NIFC.02.M.32
36.	Thực phẩm chức năng	Xác định hàm lượng Ascorbyl palmitate	NIFC.02.M.33
37.		Xác định hàm lượng Ascorbyl glucoside	NIFC.02.M.34
38.	Thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm	Xác định Poly phosphate	NIFC.02.M.35
39.		Xác định hàm lượng một số chất điều vị	NIFC.02.M.36
40.		Xác định hàm lượng đường sucralose	NIFC.02.M.37
41.		Xác định hàm lượng Cyclamat	NIFC.02.M.38 Ref: TCVN 8472:2010
42.		Xác định hàm lượng nhóm Paraben: methyl paraben, propyl paraben, isopropyl paraben, isobutyl paraben, penty-paraben, benzy paraben, pheny paraben, ethyl paraben, butyl paraben, pentyl paraben	NIFC.02.M.40
43.	Thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm	Xác định Vanillin và ethyl vanillin	NIFC.02.M.43
44.		Xác định hàm lượng Polyphenol tổng số	NIFC.02.M.44

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
45.	Thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm	Xác định hàm lượng natribisulfít	NIFC.02.M.45
46.		Xác định hàm lượng Inositol trong thực phẩm	NIFC.02.M.47
47.		Xác định hàm lượng BHT, BHA, TBHQ	NIFC.02.M.49
48.		Xác định natri dehydroacetat	NIFC.02.M.50
49.		Xác định một số steviol glucoside	NIFC.02.M.51
50.		Xác định hàm lượng Hederacosyde C	NIFC.02.M.52
51.		Xác định hàm lượng Acid salicylic	NIFC.02.M.53
52.		Xác định hàm lượng morphorlin	NIFC.02.M.54
53.		Độ cặn dơ	NIFC.02.M.55
54.		Xác định hàm lượng Asitiacoside, Picroside I, Picroside II	NIFC.02.M.56
55.		Xác định hàm lượng Carotenoid tổng số	NIFC.02.M.57
56.		Định tính hàn the Phương pháp test thử nhanh	NIFC.02.M.60
57.		Xác định hàm lượng Cinnamic acid	NIFC.02.M.61
58.		Định tính phẩm màu kiềm	NIFC.02.M.65
59.		Xác định hàm lượng vitamin K3	NIFC.02.M.66
60.		Xác định độ truyền qua	NIFC.02.M.67

kg

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
61.	Thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm	Xác định độ dẫn điện	NIFC.02.M.68
62.		Xác định hàm lượng natri erythorbate	NIFC.02.M.70
63.	Thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm	Xác định hàm lượng Carnosic acid bằng phương pháp HPLC	NIFC.02.M.71
64.		Xác định cường độ màu Phương pháp UV-VIS	NIFC.02.M.72
65.		Định tính Hypochlorid	NIFC.02.M.73
66.		Xác định chỉ số peroxit	NIFC.02.M.81
67.		Xác định hàm lượng nước Phương pháp cất cuốn hơi nước	NIFC.02.M.84
68.		Định tính axit vô cơ Phương pháp test thử nhanh	NIFC.02.M.59
69.		Xác định độ deacetyl hóa	NIFC.02.M.85
70.	Thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Xác định hàm lượng chất không tan	Jecfa monograph 1-vol 4
71.	Phụ gia thực phẩm, sữa và sản phẩm sữa	Xác định chỉ số không hòa tan	TCVN 6511:2007
72.	Phụ gia thực phẩm	Xác định hàm lượng xơ tổng, xơ tan và xơ không tan	TCVN 9050:2012
73.	Sữa và sản phẩm sữa, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ đặc biệt	Xác định hàm lượng lipid	TCVN 6688-1,2,3:2007
74.		Xác định hàm lượng chất béo	TCVN 6508:2011 AOAC 989.05
75.		Xác định hàm lượng chất khô tổng số	TCVN 8082:2013
76.	Thực phẩm bổ sung,	Xác định hàm lượng nitơ và	TCVN 8099-1:2015

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
	thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ đặc biệt	tính protein thô Phương pháp Kjeldahl	
77.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Xác định góc quay cực/góc quay cực riêng/năng suất quay cực	TCVN 6469:2010 JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.185 QCVN 4-1:2010/BYT; QCVN 4-6:2010/BYT; QCVN 4-8:2010/BYT; QCVN 4-10:2010/BYT; QCVN 4-11:2010/BYT
78.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Định tính Glutamat. Phương pháp sắc ký lớp mỏng	QCVN 4-1:2010/BYT JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6534:2010 NIFC.02.M.230
79.		Hàm lượng Acid pyrrolidon carboxylic	QCVN 4-1:2010/BYT JECFA monograph 1, Vol.4
80.		Hàm lượng $C_5H_9NO_4$ (acid L-glutamic) Phương pháp chuẩn độ acid - bazo môi trường khan	QCVN 4-1:2010/BYT NIFC.02.M.231
81.		Hàm lượng $C_5H_8NNaO_4.H_2O$ (Mononatri L-glutamat monohydrate) Phương pháp chuẩn độ acid - bazo môi trường khan	QCVN 4-1:2010/BYT NIFC.02.M.231
82.		Hàm lượng $C_5H_8NKO_4.H_2O$ (Monokali L-glutamat monohydrate)	QCVN 4-1:2010/BYT NIFC.02.M.231

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
		Phương pháp chuẩn độ acid - bazo môi trường khan	
83.		Hàm lượng $C_{10}H_{16}CaN_2O_8$ (Monocalcium di-L-glutamate). Phương pháp chuẩn độ acid - bazo môi trường khan	QCVN 4-1:2010/BYT NIFC.02.M.231
84.		Hàm lượng $C_{10}H_{14}N_5O_8P$ (acid 5'-guanylic) Phương pháp quang phổ	QCVN 4-1:2010/BYT NIFC.02.M.242
85.		Hàm lượng $C_{10}H_{13}N_4O_8P$ (acid 5'-inosinic) Phương pháp quang phổ	QCVN 4-1:2010/BYT NIFC.02.M.242
86.		Hàm lượng $C_6H_6O_3$ (Maltol). Phương pháp quang phổ	QCVN 4-1:2010/BYT NIFC.02.M.242
87.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Hàm lượng $C_7H_8O_3$ (Ethyl maltol) Phương pháp quang phổ	QCVN 4-1:2010/BYT NIFC.02.M.242
88.		Hàm lượng $CaH_2P_2O_7$ (Calci dihydrogen diphosphat). Phương pháp chuẩn độ acid-bazo môi trường nước	QCVN 4-2:2010/BYT NIFC.02.M.232
89.		Hàm lượng Na_2CO_3 (Natri carbonat). Phương pháp chuẩn độ acid-bazo môi trường nước	QCVN 4-3:2010/BYT NIFC.02.M.232
90.		Hàm lượng NH_3 (Amoniac). Phương pháp chuẩn độ acid-bazo môi trường nước	QCVN 4-3:2010/BYT NIFC.02.M.232
91.		Xác định phổ hấp thụ quang/hấp thụ tử ngoại/hấp thụ UV-Vis/quang phổ	QCVN 4-1:2010/BYT QCVN 4-6:2010/BYT QCVN 4-8:2010/BYT QCVN 4-10:2010/BYT NIFC.02.M.229

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
92.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Định tính Ribose	QCVN 4-1:2010/BYT JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6534:2010 NIFC.02.M.227
93.		Xác định các tạp chất ngoại lai/ tạp chất ngoại lai có liên quan	QCVN 4-1:2010/BYT QCVN 4-21: 2011/BYT JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.205
94.		Xác định khoảng nóng chảy/nhiệt độ nóng chảy/điểm nóng chảy	TCVN 6469:2010 JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.217 QCVN 4-1:2010/BYT; QCVN 4-2:2010/BYT; QCVN 4-6:2010/BYT; QCVN 4-8:2010/BYT; QCVN 4-11:2010/BYT; QCVN 4-12:2010/BYT; QCVN 4-15:2010/BYT; QCVN 4-16:2010/BYT; QCVN 4-20:2011/BYT; QCVN 4-22:2011/BYT
95.		Xác định các chất không tan trong acid	JECFA monograph 1, Vol.4 QCVN 4-2:2010/BYT QCVN 4-11:2010/BYT QCVN 4-

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
			21:2011/BYT
96.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Định tính Carbonat	JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6534:2010 QCVN 4- 3:2010/BYT; QCVN 4-11:2010/BYT; QCVN 4- 13:2010/BYT
97.		Định tính Amoni	JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6534:2010 QCVN 4- 3:2010/BYT; QCVN 4-9:2010/BYT; QCVN 4- 12:2010/BYT; QCVN 4- 21:2011/BYT
98.		Định tính thử nhiệt	QCVN 4-3:2010/BYT NIFC.02.M.227
99.		Xác định cặn không bay hơi	JECFA monograph 1, Vol.4 QCVN 4- 3:2010/BYT; QCVN 4-11:2010/BYT; QCVN 4- 12:2010/BYT; QCVN 4- 13:2010/BYT
100.		Định tính acid béo/ thành phần acid béo	QCVN 4- 4:2010/BYT; QCVN 4-7:2010/BYT; QCVN 4- 22:2011/BYT
101.		Hàm lượng các acid béo tự do	QCVN 4-4:2010/BYT QCVN 4-

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm		22:2011/BYT
102.		Hàm lượng các chất không xà phòng hóa	QCVN 4-4:2010/BYT QCVN 4- 22:2011/BYT NIFC.02.M.173 TCVN 6123:2007
103.		Hàm lượng các muối acid béo	QCVN 4-4:2010/BYT
104.		Xác định tính kiềm/kiềm tự do/Độ kiềm	JECFA monograph 1 - Vol. 4 QCVN 4- 4:2010/BYT; QCVN 4-9:2010/BYT; QCVN 4- 11:2010/BYT; QCVN 4- 12:2010/BYT; QCVN 3-1:2010/BYT; QCVN 3-4:2010/BYT NIFC.02.M.227
105.		Định tính tính dẻo	QCVN 4-4:2010/BYT NIFC.02.M.227 QCVN 4-9 : 2010/BYT
106.		Hàm lượng các chất tan trong nước	QCVN 4- 4:2010/BYT; QCVN 4-9:2010/BYT; QCVN 4- 10:2010/BYT; QCVN 4- 11:2010/BYT; QCVN 4-16:2010/BYT
107.		Hàm lượng các chất tan trong acid	QCVN 4- 4:2010/BYT; QCVN 4-9:2010/BYT; QCVN 4- 10:2010/BYT

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
108.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Hàm lượng KNO_2 (Kali nitrit). Phương pháp chuẩn độ permanganate	QCVN 4-5:2010/BYT
109.		Hàm lượng NaNO_2 (Natri nitrit). Phương pháp chuẩn độ permanganate	QCVN 4-5:2010/BYT
110.		Hàm lượng NaNO_3 (Natri nitrat). Phương pháp chuẩn độ permanganate	QCVN 4-5:2010/BYT
111.		Hàm lượng KNO_3 (Kali nitrat). Phương pháp chuẩn độ permanganate	QCVN 4-5:2010/BYT
112.		Định tính phản ứng màu	JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.227; QCVN 4-6:2010/BYT; QCVN 4-7:2010/BYT; QCVN 4-10:2010/BYT; QCVN 4-20:2011/BYT; QCVN 4-21:2011/BYT
113.		Phản ứng khử	JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.227 QCVN 4-6:2010/BYT
114.		Định tính ascorbat	JECFA monograph 1, Vol.4 QCVN 4-6:2010/BYT NIFC.02.M.227
115.		Hàm lượng $\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_6$ (acid ascorbic). Phương pháp chuẩn độ Iod	QCVN 4-6:2010/BYT NIFC.02.M.239

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
116.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Hàm lượng $C_6H_7O_6Na$ (natri ascorbate) Phương pháp chuẩn độ Iod	QCVN 4-6:2010/BYT NIFC.02.M.239
117.		Hàm lượng $C_{12}H_{14}O_{12}Ca.2H_2O$ (Calci ascorbat dihydrat) Phương pháp chuẩn độ Iod	QCVN 4-6:2010/BYT NIFC.02.M.239
118.		Hàm lượng $C_{22}H_{38}O_7$ (ascorbyl palmitat) Phương pháp chuẩn độ Iod	QCVN 4-6:2010/BYT NIFC.02.M.239
119.		Hàm lượng $C_{24}H_{42}O_7$ (ascorbyl stearat) Phương pháp chuẩn độ Iod	QCVN 4-6:2010/BYT NIFC.02.M.239
120.		Hàm lượng $C_6H_8O_6$ (Acid erythorbic). Phương pháp chuẩn độ Iod	QCVN 4-6:2010/BYT NIFC.02.M.239
121.		Xác định độ acid	NIFC.02.M.228, NIFC.02.M.227 QCVN 4-6:2010/BYT; QCVN 4-7:2010/BYT; QCVN 4-13:2010/BYT; QCVN 4-20:2011/BYT
122.		Định tính Acid galic	QCVN 4-6:2010/BYT NIFC.02.M.217 NIFC.02.M.228
123.		Thử sắc ký lớp mỏng	JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.230 QCVN 4-6:2010/BYT; QCVN 4-8:2010/BYT;

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm		QCVN 4-10:2010/BYT
124.		Hợp chất hữu cơ Clor hóa	QCVN 4-6:2010/BYT NIFC.02.M.228
125.		Hàm lượng acid tự do	QCVN 4-6:2010/BYT NIFC.02.M.228
126.		Hàm lượng $C_{10}H_{12}O_5$ (Propyl galat)	QCVN 4-6:2010/BYT
127.		Hàm lượng cặn không tan trong ethanol	QCVN 4-6:2010/BYT
128.		Hàm lượng Rosin	QCVN 4-6:2010/BYT NIFC.02.M.227
129.		Định tính các phenol	QCVN 4-6:2010/BYT NIFC.02.M.227
130.		Hàm lượng t-Butyl-p-benzoquinon	QCVN 4-6:2010/BYT
131.		Hàm lượng 2,5-Dibutyl-hydroquinon	QCVN 4-6:2010/BYT
132.		Hàm lượng Hydroquinon	QCVN 4-6:2010/BYT
133.		Hàm lượng Toluen	QCVN 4-6:2010/BYT NIFC.04.M.087
134.		Hàm lượng $C_{10}H_{14}O_2$ (tert-Butylhydroquinon)	QCVN 4-6:2010/BYT NIFC.02.M.49
135.		Hàm lượng tạp chất phenol	QCVN 4-6:2010/BYT
136.		Hàm lượng $C_{11}H_{16}O_2$ (Butylhydroxyanisol)	QCVN 4-6:2010/BYT NIFC.02.M.49
137.		Hàm lượng $C_{15}H_{24}O$ (Butylhydrotoluen)	QCVN 4-6:2010/BYT NIFC.02.M.49
138.		Xác định nhiệt độ đông đặc/khoảng đông đặc	TCVN 6469:2010 QCVN 4-6:2010/BYT

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm		QCVN 4-11:2010/BYT QCVN 4-22:2011/BYT
139.		Xác định chỉ số xà phòng hóa	TCVN 6469:2010 NIFC.02.M.64 QCVN 4-6:2010/BYT; QCVN 4-7:2010/BYT; QCVN 4-16:2010/BYT; QCVN 4-20:2011/BYT; QCVN 4-22:2011/BYT
140.		Xác định acid/định tính acid	QCVN 4-6:2010/BYT QCVN 4-8:2010/BYT QCVN 4-11:2010/BYT QCVN 4-12:2010/BYT NIFC.02.M.227 NIFC.02.M.228
141.		Hàm lượng $C_{30}H_{58}O_4S$ (Dilauryl thiodipropionat)	QCVN 4-6:2010/BYT
142.		Định tính/xác định phổ hồng ngoại/hấp thụ hồng ngoại	QCVN 4-7:2010/BYT; QCVN 4-12:2010/BYT; QCVN 4-14:2010/BYT; QCVN 4-16:2010/BYT; QCVN 4-20:2011/BYT; QCVN 4-21:2011/BYT; QCVN 4-22:2011/BYT; QCVN 19-1:2015/BYT
143.		Định tính Gelatin hoá	QCVN 4-7:2010/BYT

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
144.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Xác định khoảng chung cất/nhiệt độ chưng cất	QCVN 4-7:2010/BYT QCVN 4- 12:2010/BYT
145.		Xác định tỷ trọng	TCVN 6469:2010; NIFC.05.M.197 QCVN 4-7:2010/BYT QCVN 4- 22:2011/BYT
146.		Định tính Acid tự do	QCVN 4-7:2010/BYT NIFC.02.M.228
147.		Hàm lượng $C_3H_8O_2$ (Propylen glycol)	QCVN 4-7:2010/BYT
148.		Khối lượng phân tử	QCVN 4-7:2010/BYT
149.		Xác định độ nhớt	NIFC.02. M.221 QCVN 4- 7:2010/BYT; QCVN 4-13:2010/BYT; QCVN 4- 20:2011/BYT; QCVN 4- 21:2011/BYT
150.		Hàm lượng 1,4-Dioxan	QCVN 4-7:2010/BYT
151.		Hàm lượng Etylen oxyd	QCVN 4-7:2010/BYT
152.		Hàm lượng Etylen glycol và dietylen glycol	QCVN 4-7:2010/BYT
153.		Định tính liên kết không no	QCVN 4-7:2010/BYT
154.		Xác định xà phòng hóa	JECFA monograph 1, Vol.4 QCVN 4-7:2010/BYT
155.		Xác định chỉ số acid	TCVN 6127:2010 QCVN 4- 7:2010/BYT; QCVN 4-16:2010/BYT;

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm		QCVN 4-20:2011/BYT; QCVN 4-22:2011/BYT
156.		Chỉ số Hydroxyl	TCVN 11080:2015 QCVN 4-7:2010/BYT QCVN 4-22:2011/BYT
157.		Hàm lượng Polyoxyetylen (20) sorbitan monooleat	JECFA monograph 1, Vol.4 QCVN 4-7:2010/BYT
158.		Hàm lượng $C_6H_{14}O_6$ (Mannitol). Phương pháp HPLC	QCVN 4-8:2010/BYT NIFC.02.M.243
159.		Định tính tạo kết tủa	JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.227 QCVN 4-8:2010/BYT; QCVN 4-13:2010/BYT; QCVN 4-16:2010/BYT; QCVN 4-21:2011/BYT
160.		Tạp chất hữu cơ Phương pháp HPLC	QCVN 4-8:2010/BYT NIFC.02.M.216
161.		Hàm lượng $C_4H_4KNO_4S$ (Acesulfame K). Phương pháp chuẩn độ acid - bazo môi trường khan	QCVN 4-8:2010/BYT NIFC.02.M.231
162.		Hàm lượng D-mannitol	QCVN 4-8:2010/BYT NIFC.02.M.13
163.		Hàm lượng D-sorbitol	QCVN 4-8:2010/BYT NIFC.02.M.13

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
164.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Hàm lượng Isomalt	QCVN 4-8:2010/BYT NIFC.02.M.13
165.		Định tính dẫn xuất hóa thành acid salicylic	QCVN 4-8:2010/BYT NIFC.02.M.227
166.		Định tính dẫn xuất hóa thành hợp chất có huỳnh quang	QCVN 4-8:2010/BYT NIFC.02.M.227
167.		Hàm lượng Acid benzoic và salicylic	QCVN 4-8:2010/BYT NIFC.02.M.227
168.		Định tính các hợp chất dễ bị than hóa	QCVN 4-8:2010/BYT NIFC.02.M.227
169.		Hàm lượng Toluensulfonamid	JECFA monograph 1, Vol.4 QCVN 4-8:2010/BYT TCVN 9052:2012
170.		Hàm lượng $C_7H_5NO_3S$ (Saccarin) Phương pháp chuẩn độ acid - bazo môi trường nước	QCVN 4-8:2010/BYT NIFC.02M.232
171.		Định tính Citrat	JECFA monograph 1, Vol.4 QCVN 4-9:2010/BYT; QCVN 4-11:2010/BYT; QCVN 4-13:2010/BYT; QCVN 4-14:2010/BYT; QCVN 4-22:2011/BYT NIFC.02.M.227
172.		Hàm lượng Oxalat	QCVN 4-9:2010/BYT QCVN 4-11 : 2010/BYT QCVN 4-13:2010/BYT

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
			NIFC.02.M.32
173.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Hàm lượng $C_{12}H_{10}Ca_3O_{14}$ (Calci citrat). Phương pháp chuẩn độ EDTA	QCVN 4-9:2010/BYT
174.		Hàm lượng các kiềm và kiềm thổ	QCVN 4-9:2010/BYT
175.		Hàm lượng tồn dư dung môi	JECFA monograph 1, Vol.4 QCVN 4-10:2010/BYT
176.		Hàm lượng curcumin. Phương pháp quang phổ	QCVN 4-10:2010/BYT NIFC.02.M.242
177.		Hàm lượng các chất màu phụ	JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6470:2010 QCVN 4-10:2010/BYT
178.		Hàm lượng các amin thơm bậc nhất	JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6470:2010 QCVN 4-10:2010/BYT
179.		Định tính các chất màu	JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6470:2010 QCVN 4-10:2010/BYT NIFC.02.M.227
180.		Hàm lượng chất không tan trong nước	JECFA monograph 1, Vol.4 QCVN 4-10:2010/BYT; QCVN 4-11:2010/BYT; QCVN 4-12:2010/BYT; QCVN

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm		4-13:2010/BYT; QCVN 4- 14:2010/BYT; QCVN 4-16:2010/BYT; QCVN 4- 21:2011/BYT; QCVN 4-22:2011/BYT
181.		Hàm lượng các chất hữu cơ ngoài chất màu	JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6470:2010 QCVN 4- 10:2010/BYT
182.		Hàm lượng các chất có thể chiết bằng ether	JECFA monograph 1, Vol.4 QCVN 4- 10:2010/BYT
183.		Hàm lượng $C_{17}H_{20}N_4O_6$ (Riboflavin). Phương pháp quang phổ	JECFA monograph 1, Vol.4 QCVN 4- 10:2010/BYT NIFC.02.M.242
184.		Hàm lượng Tartrazin Phương pháp chuẩn độ Titan clorid	JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6470:2010 QCVN 4- 10:2010/BYT NIFC.02.M.240
185.		Hàm lượng Quinolin Phương pháp HPLC	QCVN 4- 10:2010/BYT
186.		Hàm lượng Sunset yellow FCF Phương pháp chuẩn độ Titan clorid	JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6470:2010 QCVN 4- 10:2010/BYT NIFC.02.M.240

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
187.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Chất không tan trong dung dịch amoniac loãng	QCVN 4-10:2010/BYT
188.		Hàm lượng Carmoisin. Phương pháp quang phổ	JECFA monograph 1, Vol.4 QCVN 4-10:2010/BYT NIFC.02.M.242
189.		Hàm lượng Carmoisin. Phương pháp chuẩn độ Titan clorid	JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6470:2010 QCVN 4-10:2010/BYT NIFC.02.M.240
190.		Hàm lượng Amaranth. Phương pháp chuẩn độ Titan clorid	JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6470:2010 QCVN 4-10:2010/BYT NIFC.02.M.240
191.		Hàm lượng Ponceau 4R Phương pháp chuẩn độ Titan clorid	JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6470:2010 QCVN 4-10:2010/BYT NIFC.02.M.240
192.		Hàm lượng Fluorescein	QCVN 4-10:2010/BYT
193.		Hàm lượng Erythrosin	QCVN 4-10:2010/BYT
194.		Hàm lượng Red 2G Phương pháp chuẩn độ Titan clorid	JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6470:2010 QCVN 4-10:2010/BYT NIFC.02.M.240

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
195.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Hàm lượng Allura red AC Phương pháp chuẩn độ Titan clorid	JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6470:2010 QCVN 4- 10:2010/BYT NIFC.02.M.240
196.		Hàm lượng Indigotin Phương pháp chuẩn độ Titan clorid	JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6470:2010 QCVN 4- 10:2010/BYT NIFC.02.M.240
197.		Hàm lượng Leuco base	JECFA monograph 1, Vol.4 QCVN 4- 10:2010/BYT
198.		Hàm lượng Brilliant blue FCF Phương pháp chuẩn độ Titan clorid	JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6470:2010 QCVN 4- 10:2010/BYT NIFC.02.M.240
199.		Hàm lượng dung môi tồn dư	JECFA monograph 1, Vol.4
200.		Hàm lượng Chlorophyll	QCVN 4- 10:2010/BYT (Phụ lục 15)
201.		Hàm lượng Chlorophyll phức đồng	QCVN 4- 10:2010/BYT (Phụ lục 15)
202.		Xác định phẩm màu kiềm	QCVN 4-10: 2010/BYT
203.		Hàm lượng Green S Phương pháp chuẩn độ Titan	JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6470:2010

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	clorid	QCVN 4-10:2010/BYT NIFC.02.M.240
204.		Định tính tạp màu	JECFA monograph 1, Vol.4
205.		Phân loại caramen	QCVN 4-10:2010/BYT
206.		Hàm lượng chất rắn	QCVN 4-10:2010/BYT
207.		Xác định cường độ màu	QCVN 4-10:2010/BYT NIFC.02.M.72
208.		Xác định Nito toàn phần	QCVN 4-10:2010/BYT NIFC.02.M.03
209.		Xác định lưu huỳnh toàn phần	QCVN 4-10:2010/BYT
210.		Hàm lượng nitơ amoniac	QCVN 4-10:2010/BYT NIFC.02.M.186
211.		Hàm lượng 4-Methylimidazol (MEI)	QCVN 4-10:2010/BYT
212.		Hàm lượng 2-Acetyl-4-tetrahydroxy-butylimidazol (THI)	QCVN 4-10:2010/BYT
213.		Hàm lượng Brilliant black PN. Phương pháp chuẩn độ Titan clorid	JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6470:2010 QCVN 4-10:2010/BYT NIFC.02.M.240
214.		Hàm lượng Brown HT	JECFA monograph 1, Vol.4 QCVN 4-

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm		10:2010/BYT NIFC.02.M.26
215.		Định tính Carotenoid	QCVN 4- 10:2010/BYT NIFC.02.M.227
216.		Phản ứng Carr-Price	QCVN 4- 10:2010/BYT
217.		Hàm lượng Cao annatto	JECFA monograph 1, Vol.4 QCVN 4- 10:2010/BYT
218.		Hàm lượng β -apo-8'-carotenal	JECFA monograph 1, Vol.4 QCVN 4- 10:2010/BYT
219.		Hàm lượng Ester methyl (hoặc ethyl) của acid β -apo- 8'-carotenoic	JECFA monograph 1, Vol.4 QCVN 4- 10:2010/BYT
220.		Định tính các chất màu kiềm	QCVN 4- 10:2010/BYT NIFC.02.M.227
221.		Hàm lượng chất màu	QCVN 4- 10:2010/BYT
222.		Hàm lượng hợp chất hoà tan trong nước	JECFA monograph 1, Vol.4
223.		Hàm lượng Fast green FCF Phương pháp chuẩn độ Titan clorid	JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6470:2010 QCVN 4- 10:2010/BYT NIFC.02.M.240
224.		Định tính Acetat	JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.227

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
225.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Hàm lượng $\text{CH}_3\text{-COOK}$ (Kali acetat)	QCVN 4-11:2010/BYT NIFC.02.M.32 NIFC.02.M.231
226.		Thử nhiệt	QCVN 4-11:2010/BYT NIFC.02.M.227
227.		Xác định tính acid và tính kiềm	QCVN 3-6:2011/BYT QCVN 4-11:2010/BYT QCVN 4-12:2010/BYT NIFC.02.M.227
228.		Hàm lượng $\text{C}_2\text{H}_3\text{NaO}_4$ (Natri acetat)	QCVN 4-11:2010/BYT NIFC.02.M.32 NIFC.02.M.231
229.		Thử nung	QCVN 4-11:2010/BYT NIFC.02.M.227
230.		Hàm lượng Natri diacetat	QCVN 4-11:2010/BYT NIFC.02.M.32 NIFC.02.M.231
231.		Định tính Acid formic và các tạp chất có thể oxy hóa	QCVN 4-11:2010/BYT QCVN 4-1:2010/BYT NIFC.02.M.227
232.		Định tính Aldehyd	QCVN 4-11:2010/BYT QCVN 4-1:2010/BYT NIFC.02.M.227
233.		Hàm lượng $\text{C}_4\text{H}_6\text{CaO}_4$ (Calci acetat)	QCVN 4-1:2010/BYT NIFC.02.M.231

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
234.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Định tính Lactat	JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.227
235.		Định tính Acid citric, oxalic, phosphoric hoặc tartaric	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.227
236.		Định tính các đường	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.227
237.		Định tính các hợp chất dễ bị than	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.227
238.		Hàm lượng $C_3H_6O_3$ (Acid lactic)	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.32 NIFC.02.M.232
239.		Định tính Malat	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.227
240.		Hàm lượng Acid fumaric và acid maleic	JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.32
241.		Hàm lượng $C_4H_6O_5$ (Acid malic)	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.232
242.		Định tính Acid 1,2 dicarboxylic	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.227
243.		Định tính liên kết đôi	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.227 QCVN 4- 12:2010/BYT
244.		Hàm lượng $C_4H_4O_4$ (Acid fumaric)	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.232

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
245.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Hàm lượng $C_3H_5NaO_3$ (Natri lactat)	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.231
246.		Hàm lượng các hợp chất khử	JECFA monograph 1, Vol.4; QCVN 4- 11:2010/BYT
247.		Hàm lượng $C_3H_5KO_3$ (Kali lactat)	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.231
248.		Hàm lượng $C_6H_8O_7$ (Acid citric)/ Hàm lượng acid citric tổng số	QCVN 4- 11:2010/BYT QCVN 4- 22:2011/BYT NIFC.02.M.232
249.		Các hợp chất dễ than hóa	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.227
250.		Hàm lượng $C_6H_7NaO_7$ (Natri dihydrogen citrat)	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.232
251.		Hàm lượng $C_6H_5Na_3O_7$ (Trinatri citrat)	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.231
252.		Hàm lượng $C_6H_5K_3O_7$ (Trikali citrat)	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.231
253.		Định tính Tartrat	JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.227
254.		Hàm lượng $C_4H_6O_6$ (Acid tartaric)/ Hàm lượng tartaric tổng số	QCVN 4- 11:2010/BYT QCVN 4- 22:2011/BYT NIFC.02.M.232
255.		Hàm lượng $C_4H_4Na_2O_6$	QCVN 4-

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	(Dinatri tartrat)	11:2010/BYT NIFC.02.M.232
256.		Hàm lượng $C_4H_4NaKO_6$ (Kali natri tartrat)	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.232
257.		Hàm lượng các nitrat	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.227
258.		Hàm lượng các acid dễ bay hơi	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.228
259.		Hàm lượng H_3PO_4 (Acid phosphoric)	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.232
260.		Định tính acid tự do và dinatri	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.227
261.		Định tính Orthophosphat	QCVN 4- 11:2010/BYT QCVN 4- 13:2010/BYT QCVN 4- 14:2010/BYT QCVN 4- 22:2010/BYT NIFC.02.M.227
262.		Hàm lượng NaH_2PO_4 (Natri dihydrogen phosphate)	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.232
263.		Hàm lượng Na_3PO_4 (Trinatri orthophosphate)	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.232
264.		Hàm lượng $CaHPO_4$ (Calci monohydrophosphat)	QCVN 4- 11:2010/BYT

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
265.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Hàm lượng $C_4H_4CaO_5$ (Calci malat)	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.32
266.		Hàm lượng $C_4H_3NaO_4$ (Natri fumarate)	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.232
267.		Hàm lượng các muối amoni	QCVN 4- 11:2010/BYT QCVN 4- 12:2010/BYT QCVN 4- 13:2010/BYT NIFC.02.M.227
268.		Hàm lượng NaOH (Natri hydroxyd)	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.232
269.		Hàm lượng KOH (Kali hydroxyd)	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.232
270.		Hàm lượng Carbonat	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.232
271.		Hàm lượng $Ca(OH)_2$ (Calci hydroxyd)	QCVN 4- 11:2010/BYT
272.		Phản ứng với nước	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.227
273.		Định tính Gluconat	JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.227
274.		Hàm lượng $C_6H_{10}O_6$ (Glucono delta-lacton)	QCVN 4- 11:2010/BYT NIFC.02.M.119

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
275.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Định tính các chất dễ bị ôxy hoá	QCVN 4-11:2010/BYT NIFC.02.M.227
276.		Hàm lượng $C_2H_4O_2$ / Định tính acid acetic	QCVN 4-11:2010/BYT JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.232 QCVN 4-22:2010/BYT
277.		Hàm lượng $C_6H_{10}O_4$ (acid adipic)	QCVN 4-11:2010/BYT NIFC.02.M.232
278.		Hàm lượng $C_6H_8O_2$ (Acid sorbic)	QCVN 4-12:2010/BYT NIFC.02.M.232
279.		Hàm lượng các aldehyd	QCVN 4-12:2010/BYT QCVN 4-13:2010/BYT NIFC.02.M.227
280.		Aldehyde và keton	QCVN 18-1:2015/BYT TCVN 8900-2:2012 JECFA monograph 1-Vol. 4
281.		Định tính liên kết không no	QCVN 4-12:2010/BYT NIFC.02.M.227
282.		Hàm lượng $C_6H_7KO_2$ (Kali sorbat)	QCVN 4-12:2010/BYT NIFC.02.M.25
283.		Hàm lượng $C_{12}H_{14}CaO_4$ (Calci sorbat)	QCVN 4-12:2010/BYT NIFC.02.M.25



TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
284.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Định tính Benzoat	JECFA monograph 1 Vol.4 NIFC.02.M.227
285.		Hàm lượng $C_7H_6O_2$ (Acid benzoic)	QCVN 4- 12:2010/BYT NIFC.02.M.25
286.		Thử thăng hoa	QCVN 4- 12:2010/BYT NIFC.02.M.227
287.		Xác định các chất dễ bị than hóa	QCVN 4 - 12:2010/BYT JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.227
288.		Xác định các hợp chất clor hữu cơ	QCVN 4- 12:2010/BYT JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.227
289.		Hàm lượng các chất dễ bị oxy hóa	QCVN 4- 12:2010/BYT NIFC.02.M.227
290.		Hàm lượng $C_7H_6O_2$ (Acid benzoic)	QCVN 4- 12:2010/BYT NIFC.02.M.232
291.		Hàm lượng $C_7H_5NaO_2$ (natri benzoat)	QCVN 4- 12:2010/BYT NIFC.02.M.232
292.		Hàm lượng $C_7H_5KO_2$ (Kali benzoat)	QCVN 4- 12:2010/BYT NIFC.02.M.232
293.		Hàm lượng $C_{14}H_{10}CaO_4$ (Calci benzoat)	QCVN 4- 12:2010/BYT NIFC.02.M.25

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
294.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Hàm lượng p-Hydroxybenzoat	QCVN 4-12:2010/BYT NIFC.02.M.217
295.		Hàm lượng Acid p-hydroxybenzoic và acid salicylic	QCVN 4-12:2010/BYT NIFC.02.M.227
296.		Hàm lượng $C_9H_{10}O_3$ (Ethyl p-hydrobenzoat)	QCVN 4-12:2010/BYT NIFC.02.M.232
297.		Hàm lượng $C_8H_8O_3$ (Methyl p-hydroxybenzoat)	QCVN 4-12:2010/BYT NIFC.02.M.40
298.		Định tính các hợp chất sulfuro	QCVN 4-12:2010/BYT NIFC.02.M.227
299.		Hoạt tính oxy hóa	QCVN 4-12:2010/BYT NIFC.02.M.227
300.		Định tính Sulfit	JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.227
301.		Định tính Thiosulfat	JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.227
302.		Hàm lượng Na_2SO_3 (Natri sulfit)	QCVN 4-12:2010/BYT
303.		Hàm lượng $Na_2S_2O_5$ (Natri meta bisulfit)	QCVN 4-12:2010/BYT
304.		Hàm lượng $K_2S_2O_5$ (Kali meta bisulfit)	QCVN 4-12:2010/BYT
305.		Hàm lượng K_2SO_3 (Kali sulfit)	QCVN 4-12:2010/BYT
306.		Hàm lượng NaCl	QCVN 4-12:2010/BYT,

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm		NIFC.02.M.07 QCVN 4- 21:2011/BYT
307.		Hàm lượng nisin	QCVN 4- 12:2010/BYT NIFC.02.M.87
308.		Hàm lượng $C_6H_{12}N_4$ (Hexamethylen tetramin)	QCVN 4- 12:2010/BYT NIFC.02.M.87
309.		Hàm lượng Dimethyl carbonat	QCVN 4- 12:2010/BYT
310.		Hàm lượng $C_4H_6O_5$ (Dimethyl dicarbonat)	QCVN 4- 12:2010/BYT
311.		Định tính Formaldehyd	QCVN 4- 12:2010/BYT NIFC.02.M.227
312.		Hàm lượng $C_3H_6O_2$ (Acid propionic)	QCVN 4- 12:2010/BYT NIFC.02.M.232
313.		Hàm lượng Acid formic	QCVN 4- 12:2010/BYT NIFC.02.M.228
314.		Định tính Propionat	QCVN 4- 12:2010/BYT NIFC.02.M.227
315.		Định tính muối kiềm của acid hữu cơ	QCVN 4- 12:2010/BYT NIFC.02.M.227
316.		Hàm lượng Natri propionat	QCVN 4- 12:2010/BYT NIFC.02.M.32
317.		Hàm lượng $Na_2S_2O_3$ (Natri thiosulfat)	QCVN 4- 12:2010/BYT

kg

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
318.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Định tính hoạt tính khử	QCVN 4-12:2010/BYT NIFC.02.M.227
319.		Hàm lượng gelatin và các protein khác	QCVN 4-21:2011/BYT
320.		Định tính tạo bọt	QCVN 4-23:2010/BYT QCVN 4-21:2011/BYT NIFC.02.M.227
321.		Thử sắc ký	QCVN 4-23:2011/BYT
322.		Định tính màu sắc và độ đục	QCVN 4-23:2011/BYT
323.		Hàm lượng tanin	QCVN 4-23:2011/BYT
324.		Hàm lượng saponin	QCVN 4-23:2011/BYT
325.		Định tính glycerol	JECFA monograph 1, Vol.4
326.		Định tính acid lactic	JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.227
327.		Định tính acid citric	JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.227
328.		Hàm lượng các acid	JECFA monograph 1, Vol.4
329.		Hàm lượng acid béo tổng số	QCVN 4-22:2011/BYT
330.		Định tính 1,2 – diol	QCVN 4-22:2011/BYT
331.		Định tính đường	QCVN 4-



kg

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
			22:2011/BYT
332.		Hàm lượng sucrose tự do	QCVN 4- 22:2011/BYT
333.		Hàm lượng Dimethylformamid	QCVN 4- 22:2011/BYT
334.		Hàm lượng Cyclohexan và isobutanol	QCVN 4- 22:2011/BYT
335.		Hàm lượng Ethyl acetat và isopropanol	QCVN 4- 22:2011/BYT
336.		Hàm lượng ester sucrose	QCVN 4- 22:2011/BYT
337.		Định tính glyxerol và polyglyxerol	QCVN 4- 22:2011/BYT
338.		Hàm lượng Polyglycerol	JECFA monograph 1, Vol.4
339.		Định tính cồn stearyllic	QCVN 4- 22:2011/BYT
340.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Hàm lượng các acid khác và rượu khác	JECFA monograph 1, Vol.4
341.		Hàm lượng chất không tan trong cloroform	JECFA monograph 1, Vol.4
342.		Hàm lượng Propylen clorhydrin	QCVN 4- 18:2011/BYT
343.		Hàm lượng K_3PO_4 (Trikali ortho-phosphat)	QCVN 4- 22:2011/BYT
344.		Hàm lượng Nitrogen amoni	QCVN 4- 22:2011/BYT
345.		Hàm lượng Triacetin	QCVN 4- 22:2011/BYT
346.		Hàm lượng Sucrose acetate	QCVN 4-

kg

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	isobutyrate ($C_{40}H_{62}O_{19}$)	22:2011/BYT
347.		Định tính Alcol nhựa và glycerol nhựa	QCVN 4-22:2011/BYT
348.		Hàm lượng không có mặt nhựa dầu cao (lưu huỳnh)	QCVN 4-22:2011/BYT
349.		Hàm lượng $Na_2H_2P_2O_7$ (Dinatri diphosphat)	QCVN 4-22:2011/BYT
350.		Hàm lượng Stearyl tartrat	QCVN 4-22:2011/BYT
351.		Hàm lượng Dimethyl sulfoxid	QCVN 4-22:2011/BYT
352.		Hàm lượng Isobutanol	QCVN 4-22:2011/BYT
353.		Hàm lượng methanol	QCVN 4-22:2011/BYT
354.		Hàm lượng methyl ethyl keton	QCVN 4-22:2011/BYT
355.		Hàm lượng muối của các acid béo	QCVN 4-22:2011/BYT
356.		Độ trong của dung dịch	QCVN 4-22:2011/BYT
357.		Hàm lượng Bis-(2-ethylhexyl)-maleat	QCVN 4-22:2011/BYT
358.		Hàm lượng Diotyl natri sulfosucinat	QCVN 4-22:2011/BYT
359.		Hàm lượng Sorbital monostearat	JECFA monograph 1, Vol.4
360.		Hàm lượng polyol	QCVN 4-22:2011/BYT
361.		Hàm lượng Sorbitan tristearat	QCVN 4-

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm		22:2011/BYT
362.		Hàm lượng Sorbitan monolaurat	QCVN 4-22:2011/BYT
363.		Hàm lượng Sorbitan monooleat	QCVN 4-22:2011/BYT
364.		Hàm lượng Sorbitan monopalmitat	JECFA monograph 1, Vol.4
365.		Chỉ số iod	JECFA monograph 1, Vol.4 TCVN 6122:2015
366.		Định tính Alginat	JECFA monograph 1, Vol.4 QCVN 4-21:2011/BYT
367.		Hàm lượng $(C_6H_7NaO_6)_n$ (natri algilat)	QCVN 4-21:2011/BYT JECFA monograph 1 - Vol.4.
368.		Hàm lượng $(C_6H_8O_6)_n$ (Acid alginic)	QCVN 4-21:2011/BYT JECFA monograph 1 - Vol.4.
369.		Hàm lượng chất không tan trong natri hydroxyd	QCVN 4-21:2011/BYT
370.		Hàm lượng $(C_6H_7KO_6)_n$ (Kali alginat)	QCVN 4-21:2011/BYT JECFA monograph 1 - Vol.4.
371.		Hàm lượng $(C_6H_{11}NO_6)_n$ (Amoni alginat)	QCVN 4-21:2011/BYT JECFA monograph 1 - Vol.4.
372.		Hàm lượng $(C_6H_7Ca_{1/2}O_6)_n$	QCVN 4-

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
		(Calci alginat)	21:2011/BYT JECFA monograph 1 - Vol.4.
373.		Hàm lượng CO ₂ / Định tính CO ₂	QCVN 4- 15:2010/BYT JECFA monograph 1 - Vol.4.
374.		Hàm lượng Tổng propylen glycol	QCVN 4- 21:2011/BYT
375.		Hàm lượng Propylen glycol tự do	QCVN 4- 21:2011/BYT
376.		Định tính tạo gel với nước	QCVN 4- 21:2011/BYT
377.		Hấp thụ nước	QCVN 4- 21:2011/BYT
378.		Hàm lượng Agar	QCVN 4- 21:2011/BYT
379.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Hàm lượng Tinh bột	QCVN 4- 21:2011/BYT QCVN 4- 16:2011/BYT
380.		Hàm lượng Tinh bột hoặc dextrin	QCVN 4- 21:2011/BYT
381.		Định tính Galactose và anhydrogalactose	QCVN 4- 21:2011/BYT
382.		Định tính keo ưa nước và chất đồng trùng hợp điển hình	QCVN 4- 21:2011/BYT
383.		Hàm lượng dư lượng dung môi	QCVN 4- 21:2011/BYT
384.		Định tính tạo gel	QCVN 4- 21:2011/BYT QCVN 4-14

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
			2010/BYT
385.		Định tính thành phần gồm	QCVN 4- 21:2011/BYT JECFA monograph 1, Vol.4
386.		Kiểm tra hiện vi	QCVN 4- 21:2011/BYT
387.		Hàm lượng Ethanol và isopropanol	QCVN 4- 21:2011/BYT
388.		Hàm lượng Gôm acacia và các gôm tan khác	QCVN 4- 21:2011/BYT
389.		Hàm lượng Dextrin	QCVN 4- 21:2011/BYT
390.		Hàm lượng gôm xanthan	JECFA monograph 1, Vol.4
391.		Hàm lượng gôm gellan	JECFA monograph 1, Vol.4
392.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Định tính quay quang học	QCVN 4- 21:2011/BYT
393.		Hàm lượng Acid pyruvic	QCVN 4- 21:2011/BYT
394.		Định tính trương nở trong dung dịch ethanol	QCVN 4- 21:2011/BYT
395.		Hàm lượng acid bay hơi	QCVN 4- 21:2011/BYT
396.		Định tính tạo gel với ion calci	QCVN 4- 21:2011/BYT
397.		Định tính tạo gel với ion natri	QCVN 4- 21:2011/BYT
398.		Hàm lượng Isopropyl alcol	QCVN 4- 21:2011/BYT

kg

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
399.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Định tính pectin	QCVN 4-21:2011/BYT
400.		Định tính nhóm amid	QCVN 4-21:2011/BYT
401.		Hàm lượng tổng số chất không tan	QCVN 4-21:2011/BYT
402.		Hàm lượng acid galacturonic	QCVN 4-21:2011/BYT
403.		Mức độ amin hoá	QCVN 4-21:2011/BYT
404.		Hàm lượng methyl cellulose	JECFA monograph 1, Vol.4
405.		Hàm lượng methyl ethyl cellulose	QCVN 4-21:2011/BYT
406.		Mức độ thay thế	JECFA monograph 1, Vol.4 QCVN 4-21:2011/BYT
407.		Hàm lượng Natri carboxymethyl cellulose	QCVN 4-21:2011/BYT
408.		Hàm lượng Glycolat tự do	QCVN 4-21:2011/BYT
409.		Hàm lượng Glycerin và các polyol khác	QCVN 4-20:2011/BYT
410.		Định tính tạo kết tuả	QCVN 4-21:2011/BYT
411.		Định tính tạo đục	QCVN 4-21:2011/BYT
412.		Định tính giải phóng amoniac	QCVN 4-21:2011/BYT

kg

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
413.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Chỉ số peroxyd	QCVN 4-20: 2011/BYT QCVN 3-7: 2019/BYT QCVN 18-1:2015/BYT NIFC.02.M.81
414.		Hàm lượng sáp carnauba	QCVN 4-20:2011/BYT
415.		Hàm lượng Ceresin, parafin và một số sáp khác	QCVN 4-20:2011/BYT
416.		Hàm lượng chất béo, sáp nhệt bản, colophan và xà phòng	QCVN 4-20:2011/BYT
417.		Hàm lượng rosin	QCVN 4-20:2011/BYT
418.		Hàm lượng sáp	QCVN 4-20:2011/BYT
419.		Định tính đốt cháy	QCVN 4-20:2011/BYT NIFC.02.M.227
420.		Đốt trên lửa	QCVN 3-1:2010/BYT NIFC.02.M.227
421.		Xác định số carbon ở điểm chưng cất 5%	JECFA monograph 1, Vol.4 QCVN 4-20:2011/BYT
422.		Xác định Khối lượng phân tử trung bình	JECFA monograph 1, Vol.4 QCVN 4-20:2011/BYT
423.		Hàm lượng các chất dễ than hóa	QCVN 4-20:2011/BYT
424.		Hàm lượng hydrocarbon đa vòng	NIFC.04.M.080 (GC-MS/MS)

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm		QCVN 4-20: 2011/BYT QCVN 18- 1:2015/BYT
425.		Hàm lượng parafin rắn	QCVN 4- 20:2011/BYT
426.		Hàm lượng Cặn sau khi nung	QCVN 4- 20:2011/BYT
427.		Xác định màu sắc	QCVN 4- 20:2011/BYT
428.		Hàm lượng lưu huỳnh/Các chất lưu huỳnh	JECFA monograph 1, Vol.4 QCVN 4- 20:2011/BYT
429.		Định tính hoạt tính alpha-amylase	JECFA monograph 1, Vol.4 QCVN 4- 19:2011/BYT
430.		Định tính hoạt tính glucoamylase	JECFA monograph 1, Vol.4
431.		Định tính hoạt tính proteolytic	JECFA monograph 1, Vol.4
432.		Định tính hoạt tính papain	JECFA monograph 1, Vol.4; NIFC.05.M.201
433.		Định tính hoạt tính bromelain	JECFA monograph 1, Vol.4
434.		Định tính hoạt tính glucose oxidase	JECFA monograph 1, Vol.4
435.		Định tính hoạt tính catalase	JECFA monograph 1, Vol.4
436.		Xác định Cấu trúc hiển vi	QCVN 4- 18:2011/BYT

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
437.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Nhuộm màu iod	QCVN 4- 18:2011/BYT
438.		Xác định khử đồng	QCVN 4- 18:2011/BYT
439.		Xác định tính khác biệt	QCVN 4- 18:2011/BYT
440.		Hàm lượng nhóm carbonyl	QCVN 4- 18:2011/BYT
441.		Hàm lượng dư lượng Mangan	QCVN 4- 18:2011/BYT
442.		Hàm lượng Phosphat	QCVN 4- 18:2011/BYT
443.		Hàm lượng các nhóm acetyl	QCVN 4- 18:2011/BYT
444.		Xác định dư lượng phosphat	QCVN 4- 18:2011/BYT
445.		Hàm lượng vinyl acetat	QCVN 4- 18:2011/BYT
446.		Hàm lượng các nhóm adipat	QCVN 4- 18:2011/BYT NIFC.02.M.107
447.		Hàm lượng các nhóm hydroxypropyl	QCVN 4- 18:2011/BYT
448.		Độ ester hóa của natri octenyl succinat tinh bột	QCVN 4- 18:2011/BYT
449.		Dư lượng acid octenyl succinic trong natri octenyl succinat tinh bột	QCVN 4- 18:2011/BYT
450.		Định tính thử ngọn lửa	QCVN 4- 17:2011/BYT NIFC.02.M.227

ky

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
451.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Định tính tạo huyền phù	QCVN 4- 16:2010/BYT
452.		Hàm lượng cellulose	QCVN 4- 16:2010/BYT NIFC.02.M.09
453.		Chỉ số ester	TCVN 8451:2010 JECFA monograph 1, Vol.4
454.		Định tính Oxy hoá	QCVN 4- 15:2010/BYT
455.		Hàm lượng Azodicarbonamid	QCVN 4- 15:2010/BYT
456.		Định tính isopropanol	QCVN 4- 14:2010/BYT
457.		Hàm lượng các acid khác ngoài acid citric	JECFA monograph 1, Vol.4
458.		Hàm lượng các rượu khác ngoài isopropanol	JECFA monograph 1, Vol.4
459.		Định tính hoạt tính tạo chelat với ion kim loại	QCVN 4- 14:2010/BYT
460.		Hàm lượng các phức chelat của magesi	QCVN 4- 14:2010/BYT
461.		Hàm lượng chất chính $C_{10}H_{12}CaN_2Na_2O_8$ (Calci dinatri ethylendiamintetraacetat)	QCVN 4- 14:2010/BYT
462.		Hàm lượng Acid nitrilotriacetic	QCVN 4- 14:2010/BYT QCVN 3-3: 2010/BYT
463.		Hàm lượng $C_{10}H_{14}N_2Na_2O_8$ (Dinatri ethylendiamintetraacetat)	QCVN 4- 14:2010/BYT

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
464.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Hàm lượng $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$ (Tetranatri diphosphat)	QCVN 4-14:2010/BYT
465.		Hàm lượng $\text{K}_4\text{P}_2\text{O}_7$ (Tetrakali pyrophosphat)	QCVN 4-14:2010/BYT
466.		Hàm lượng Polyphosphat bậc cao	QCVN 4-14:2010/BYT
467.		Hàm lượng pentanatri triphosphat	QCVN 4-14:2010/BYT
468.		Hàm lượng $\text{K}_5\text{O}_{10}\text{P}_3$ (Pentakali triphosphat)	QCVN 4-14:2010/BYT
469.		Hàm lượng chất không hoà tan	QCVN 4-14:2010/BYT
470.		Hàm lượng $\text{C}_6\text{H}_{11}\text{NaO}_7$ (Natri gluconat)	QCVN 4-14:2010/BYT NIFC.02.M.231
471.		Hàm lượng $\text{C}_6\text{H}_{11}\text{KO}_7$ (Kali gluconat)	QCVN 4-14:2010/BYT NIFC.02.M.231
472.		Hàm lượng Phosphat mạch vòng	JECFA monograph 1, Vol.4
473.		Hàm lượng chất chính $\text{C}_6\text{H}_{10}\text{CaO}_6$ (Calci dilactat)	QCVN 4-13:2010/BYT NIFC.02.M.32
474.		Hàm lượng $\text{C}_6\text{H}_7\text{KO}_7$ (Kali dihydrocitrat)	QCVN 4-13:2010/BYT
475.		Hàm lượng Na_2HPO_4 (Dinatri hydrogen phosphat)	QCVN 4-13:2010/BYT
476.		Hàm lượng K_2HPO_4 (Dikali hydrogen phosphat)	QCVN 4-13:2010/BYT

kg

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
477.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Hàm lượng $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$ (Tricalci phosphat)	QCVN 4- 13:2010/BYT
478.		Hàm lượng NaHCO_3 (Natri hydrogen carbonat)	QCVN 4- 13:2010/BYT
479.		Hàm lượng K_2CO_3 (Kali carbonat)	QCVN 4- 13:2010/BYT
480.		Hàm lượng NH_4CO_3 (Amoni hydrogen carbonat)	QCVN 4- 13:2010/BYT
481.		Hàm lượng KCl (Kali clorid)	QCVN 4- 13:2010/BYT NIFC.02.M.241
482.		Xác định nhiệt	QCVN 4- 13:2010/BYT
483.		Hàm lượng Amoni polyphosphat	JECFA monograph 1, Vol.4
484.		Hàm lượng monomer	QCVN 4- 13:2010/BYT
485.		Hàm lượng Hydrazin	QCVN 4- 13:2010/BYT
486.		Định tính Iodate	QCVN 3-6:2011/BYT
487.		Hàm lượng KIO_3 (Kali iodat)	QCVN 3-6:2011/BYT
488.		Hàm lượng KH_2PO_4 (Kali dihydrogen phosphat)	QCVN 4- 13:2010/BYT
489.		Hàm lượng $\text{C}_8\text{H}_8\text{O}_3$ (Vanillin)	NIFC.02.M.43 (HPLC)
490.		Hàm lượng $\text{C}_9\text{H}_{10}\text{O}_3$ (Ethyl vanillin)	NIFC.02.M.43 (HPLC)
491.		Các amin tự do	QCVN 3-2:2010/BYT

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
492.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Hàm lượng $C_{19}H_{19}N_7O_6$ (Acid folic)	QCVN 3-2:2010/BYT NIFC.02.M.15 (HPLC)
493.		Hàm lượng Kiềm và kiềm thổ	QCVN 3-1:2010/BYT
494.		Các chất không kết tủa với sulfit	QCVN 3-1:2010/BYT
495.		Hàm lượng EDTA	QCVN 3-3:2010/BYT
496.		Hàm lượng sắt gluconat	QCVN 3-3:2010/BYT
497.		Hàm lượng Sắt fumarat	QCVN 3-3:2010/BYT
498.		Định tính kết tủa	QCVN 3-3:2010/BYT
499.		Định tính huỳnh quang	QCVN 3-3:2010/BYT
500.		Hàm lượng calci carbonat	QCVN 3-4:2010/BYT
501.		Hàm lượng Calci gluconat	QCVN 3-4:2010/BYT
502.		Hàm lượng Calci dihydro phosphate	QCVN 3-4:2010/BYT
503.		Hàm lượng Calci dihydro diphosphat	QCVN 3-4:2010/BYT
504.		Hàm lượng các chất khử/ Các hợp chất khử	JECFA monograph 1 - Vol. 4
505.		Hàm lượng muối tan	QCVN 3- 5:2011/BYT
506.		Hàm lượng magnesi gluconat	QCVN 3- 5:2011/BYT
507.		Phenol	QCVN 18- 1:2015/BYT
508.		Hàm lượng C_3H_6O (Aceton)	QCVN 18- 1:2015/BYT
509.		Hàm lượng $C_7H_{14}O_2$	JECFA monograph 1-

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	(Isoamyl Acetat)	Vol.
510.		Hàm lượng $C_4H_{10}O_2$ (Butan-1,3-diol)	JECFA monograph 1- Vol.
511.		Các alcol, ete và tạp chất bay hơi khác	JECFA monograph 1 - Vol.4
512.		Hàm lượng $C_4H_{10}O$ (2- Butanol)	JECFA monograph 1 - Vol.4
513.		Benzene	NIFC.04.M.140
514.		C_6H_{12} (Cyclohexan)	JECFA monograph 1 - Vol.4
515.		Hàm lượng $C_4H_8O_2$ (Ethyl acetat)	QCVN 18- 1:2015/BYT
516.		Hàm lượng Natri dichloroisocyanuat	Jecfa FNP 52 Add 11
517.		Hydrocarbon thơm	JECFA monograph 1 - Vol.4
518.		Chỉ số brom	QCVN 18- 1:2015/BYT
519.		Màu	JECFA monograph 1- Vol.4
520.		Các hợp chất không có vòng thơm	JECFA monograph 1- Vol.4
521.		Hàm lượng C_7H_8 (Toluen)	JECFA monograph 1- Vol.4
522.		Hàm lượng C_7H_8O (Benzyl Alcol)	JECFA monograph 1- Vol.4 QCVN 18- 1:2015/BYT
523.		Clor tự do	QCVN 18- 1:2015/BYT

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
524.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Xác định hàm lượng 5-Benzyl-3,6-dioxo-2-piperazine acetic acid Phương pháp HPLC	NIFC.02.M.114 (Ref. Jecfa 2005 INS 962)
525.		Xác định hàm lượng Triphenylphosphine oxide	Jecfa 1993 INS 955
526.		Hàm lượng CH ₂ Cl ₂ (Dicloromethan)	QCVN 18-1:2015/BYT
527.	Thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Xác định hàm lượng nước Sử dụng máy đo độ ẩm	NIFC.02.M.01
528.		Xác định độ ẩm/giảm khối lượng khi làm khô/giảm khối lượng khi sấy/hàm lượng nước. Phương pháp sấy tủ sấy	NIFC.02.M.02 TCVN 8900-2:2012 JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.234 QCVN 4-1:2010/BYT; QCVN 4-2:2010/BYT; QCVN 4-3:2010/BYT; QCVN 4-4:2010/BYT; QCVN 4-5:2010/BYT; QCVN 4-8:2010/BYT; QCVN 4-9:2010/BYT; QCVN 4-10:2010/BYT; QCVN 4-11:2010/BYT; QCVN 4-12:2010/BYT; QCVN 4-13:2010/BYT; QCVN 4-14:2010/BYT; QCVN 4-15:2010/BYT; QCVN 4-16:2010/BYT;

ky

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
			QCVN 4-20:2011/BYT; QCVN 4-21:2011/BYT; QCVN 4-22:2011/BYT
529.	Thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Xác định hàm lượng nước. Phương pháp Karl fischer	TCVN 8900-1:2012 JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.235 QCVN 4-1:2010/BYT; QCVN 4-7:2010/BYT; QCVN 4-8:2010/BYT; QCVN 4-11:2010/BYT; QCVN 4-12:2010/BYT; QCVN 4-13:2010/BYT; QCVN 4-22:2011/BYT; QCVN 3-2:2010/BYT
530.		Xác định độ ẩm/giảm khối	JECFA monograph 1,

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
	Thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	lượng khi làm khô/hàm lượng nước. Phương pháp sấy trên silicagel	Vol.4 NIFC.02.M.225 QCVN 4-5:2010/BYT; QCVN 4-12:2010/BYT; QCVN 4-13:2010/BYT
531.		Xác định độ ẩm/giảm khối lượng khi làm khô/hàm lượng nước Phương pháp sấy trên P ₂ O ₅	JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.226 QCVN 4-11:2010/BYT; QCVN 4-12:2010/BYT
532.		Hàm lượng Protein, Gelatine, Nitrogen Phương pháp Kjeldahl	NIFC.02.M.03 QCVN 4-21:2011/BYT JECFA monograph 1, Vol.4
533.		Xác định hàm lượng Lipid Phương pháp Soxhlet	NIFC.02.M.04
534.		Xác định hàm lượng xơ thô	NIFC.02.M.09 TCVN 5103:1990 TCVN 4998:1989
535.		Xác định hàm lượng tro, tro không tan trong acid, cát sạn Phương pháp khối lượng	NIFC.02.M.05
536.	Đường trắng	Xác định đường khử bằng phương pháp KNIGHT VÀ ALLEN EDTA Phương pháp chính thức	TCVN 6960:2001
537.	Bia	Xác định độ acid	TCVN 5564:2009
538.	Bơ	Xác định độ ẩm, hàm lượng chất khô không béo và hàm lượng chất béo	TCVN 8151-1:2009

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
		Phần 1: Xác định độ ẩm Phương pháp chuẩn	
539.	Bơ	Xác định độ ẩm, hàm lượng chất khô không béo và hàm lượng chất béo. Phần 2: Xác định hàm lượng chất khô không béo (Phương pháp chuẩn)	TCVN 8151-2:2009
540.		Xác định độ ẩm, hàm lượng chất khô không béo và hàm lượng chất béo - Phần 3: Tính hàm lượng chất béo	TCVN 8151-3:2009
541.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	Xác định hoạt độ chống oxy hóa bằng phản ứng với 2,2 diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH)	TCVN 11939:2017 (AOAC 2012.04)
542.		Xác định hàm lượng kim loại nặng (Pb, Cd, As, Hg)	AOAC 2015.01
543.		Xác định hàm lượng K, Na, Ca, Mg, P, Cu, Fe, Zn	AOAC 2011.14
544.	Thực phẩm	Xác định hàm lượng Na, K, Ca, Mg, P, Fe, Zn, Mn, Cu, Mo, Cr, Se	AOAC 2015.06
545.		Xác định Hàn the (tính theo $\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7$)	NIFC.03.M.74
546.		Xác định hàm lượng Nitrit, Nitrat	NIFC.03.M.75
547.		Xác định hàm lượng Cacbon dioxide	NIFC.03.M.70
548.	Nước sạch, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, nước đá thực phẩm	Xác định hàm lượng Monocloramin	TCVN 6225-1:2012

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
549.	Nước sạch, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, nước đá thực phẩm, nước mặt, nước thải	Xác định hàm lượng amoni	SMEWW 4500-NH3:2017
550.	Bơm kim tiêm y tế	Xác định giới hạn kim loại có thể chiết được (Pb, Cd, Zn, Fe)	TCVN 5903:1995
551.	Dây truyền dịch y tế	Xác định hàm lượng các ion kim loại (Ba, Cr, Cu, Pb, Sn, Cd)	TCVN 6591-4:2008
552.		Xác định giới hạn tổng hàm lượng kim loại nặng	TCVN 6591-4:2008
553.		Xác định giới hạn chất khử	TCVN 6591-4:2008
554.	Nước sạch, nước ngầm, nước mặt, nước thải	Hàm lượng Crôm VI (Cr6+)	TCVN 6658:2000
555.	Nước sạch, nước ngầm, nước mặt, nước thải	Hàm lượng oxy hoà tan (DO)	TCVN 7324:2004
556.	Nước sạch, nước ngầm, nước mặt, nước thải	Tổng hàm lượng cặn không tan (TSS)	TCVN 6625:2000
557.	Muối iot	Xác định hàm lượng Iot Phương pháp chuẩn độ	TCVN 6341:1998
558.	Bột canh iot, gia vị bổ sung iot	Xác định hàm lượng Iot Phương pháp chuẩn độ	TCVN 6487:1999
559.	Nước sinh hoạt, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, nước đá dùng liền	Xác định hàm lượng các hợp chất hữu cơ dễ bay hơi Phương pháp sắc ký khí khối phổ	EPA 524.2

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
560.	Thực phẩm, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, nước đá dùng liền; vật liệu tiếp xúc thực phẩm	Xác định hàm lượng Bisphenol A Phương pháp LC-MS/MS	NIFC.04.M.086
561.	Thuốc bảo vệ thực vật chứa Abamectin	Xác định hàm lượng Abamectin Phương pháp sắc ký lỏng	TCVN 9475:2012 (NIFC.04.M.157)
562.	Thuốc bảo vệ thực vật chứa Chlorothalonil	Xác định hàm lượng Chlorothalonil Phương pháp sắc ký lỏng và sắc ký khí	TCVN 8145:2009 (NIFC.04.M.159)
563.	Thuốc bảo vệ thực vật chứa Chlorfenapyr	Xác định hàm lượng Chlorfenapyr	TCVN 12475: 2018 (NIFC.04.M.160)
564.	Thuốc bảo vệ thực vật chứa Tebuconazole	Xác định hàm lượng Tebuconazole Phương pháp sắc ký khí	TCVN 9482:2012 (NIFC.04.M.147)
565.	Thuốc bảo vệ thực vật chứa Diquat	xác định hàm lượng diquat Phương pháp HPLC-UV	NIFC.04.M.138
566.	Thực phẩm, rau quả và sản phẩm rau quả	Xác định chất kích thích tăng trưởng thực vật: 1-Naphthaleneacetic acid (1-NAA), β -Naphthyloxyacetic acid (2-NOA), 2,3,5-Triiodobenzoic acid (TIBA), Methyl 1- naphthaleneacetate, 2,4,5-Trichlorophenoxyacetic acid (2,4,5-T), 2,4-Dichlorophenoxyacetic acid (2,4-D), 4-Amino-3,5,6-trichloropicolinic acid (Picloram), 2-Methyl-4-chloro	NIFC.04.M.112



kg

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
		henoxyacetic acid (MCPA), 4-Chlorophenoxyacetic acid (4-CPA), 3,6-Dichloro-2- methoxybenoic acid (Dicamba), 6- Benzylaminopurine (6-BAP), Forchlorfenuron (CPPU), Thidiazuron (TDZ) Phương pháp LC-MS/MS	
567.	Thực phẩm, sữa và sản phẩm sữa, thực phẩm chức năng	Xác định hàm lượng ochratoxin A Phương pháp HPLC hoặc LC- MS/MS	NIFC.04.M.033 AOAC 2000.09 AOAC 2000.01
568.	Thực phẩm, sữa và sản phẩm sữa, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ đặc biệt	Xác định hàm lượng 3-MCPD và 1,3-DCP Phương pháp GC-MS	NIFC.04.M.062
569.		Xác định hàm lượng 2-MCPD và 3-MCPD, 2-MCPD và 3- MCPD esters, Glycidyl esters Phương pháp GC-MS/MS	AOAC 2018.03 (NIFC.04.M.063)
570.	Thực phẩm chức năng, thực phẩm	Xác định hàm lượng Phytosterol Phương pháp GC-MS	NIFC.04.M.120
571.	Thuốc lá	Xác định hàm lượng Nicotin Phương pháp sắc ký lỏng khối phổ	NIFC.04.M.171
572.		Xác định hoạt lực enzyme α -amylase Phương pháp quang phổ	NIFC.05.M.002
573.	Chế phẩm enzyme	Xác định hoạt lực enzyme cellulase Phương pháp quang phổ	NIFC.05.M.011 (Ref. EC 3.2.1.4)

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
574.	Chế phẩm enzyme	Xác định hoạt lực của enzyme Lactase Phương pháp quang phổ	NIFC.05.M.016 (Ref. Food Chemical Codex 5 th)
575.		Xác định hoạt lực của enzyme Nattokinase Phương pháp quang phổ	NIFC.05.M.020 (Ref. EC 3.4.21.62)
576.		Xác định hoạt lực của enzyme papain Phương pháp quang phổ	NIFC.05.M.021 (Ref. AOAC 971.16)
577.		Xác định hoạt lực của enzyme protease. Phương pháp quang phổ	NIFC.05.M.026 (Ref. QCVN 4 -19: 2011/BYT)
578.		Xác định hoạt độ Phytase Phương pháp quang phổ	NIFC.05.M.027 (Ref. TCVN 8678: 2011)
579.	Thực phẩm chức năng, thức ăn chăn nuôi	Xác định hàm lượng Fructan (FOS/Inulin) Phương pháp enzyme và sắc ký trao đổi ion	NIFC.05.M.013 (Ref. AOAC 999.03)
580.		Xác định Beta-glucan Phương pháp quang phổ	NIFC.05.M.005 (Ref. TCVN 12629:2019)
II Lĩnh vực: Sinh học			
581.	Thực phẩm	Phát hiện <i>streptococcus</i> spp	NIFC.06.M.476
582.		Phát hiện nấm men, nấm mốc	NIFC.06.M.526
583.	Thực phẩm, sữa và sản phẩm sữa	Phát hiện <i>Clostridia</i> sinh độc tố thần kinh Botulinum tuýp A,B,E và F	TCVN 11395:2016 ISO/TS 17919:2013 NIFC.06.M.521
584.		Phát hiện <i>Clostridium botulinum</i> và độc tố	TCVN 9049:2012

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
		Botulinum	AOAC 977.26
585.	Thịt và sản phẩm thịt	Phát hiện ký sinh trùng	TCVN 5733:1993 NIFC.06.M.502
586.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44 °C sử dụng màng lọc	TCVN 7135:2002 NIFC.06.M.503
587.		Phương pháp phát hiện ấu trùng giun xoắn (<i>Trichinella</i>) trong thịt lợn	TCVN 9581:2013 NIFC.06.M.504
588.	Thực phẩm, phụ gia thực phẩm	Phát hiện <i>Bacillus cereus</i>	NIFC.06.M.522
589.		Định lượng tổng số bào tử chịu nhiệt	NIFC.06.M.458
590.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i>	FDA – BAM CHAPTER 12 NIFC.06.M.524
591.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, sữa và sản phẩm sữa bổ sung vi chất dinh dưỡng, dụng cụ vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> group	ISO 7932:2004/ AMD 1:2020
592.	Nước sạch, nước sản xuất; Nước uống đóng chai, đóng bình; nước khoáng thiên nhiên; nước đá	Phát hiện và đếm <i>Escherichia coli</i> và <i>Coliforms</i> Phương pháp màng lọc	TCVN 6187-1:2019
593.	Vật tư; trang thiết bị y tế	Thử nghiệm chất gây sốt trong trang thiết bị, vật tư y tế	Dược điển Anh 2018 (Appendix XIX D-A564) NIFC.06.M.534

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
594.	Thiết bị chăm sóc sức khỏe; thành phần, nguyên liệu thô hoặc bao bì của các thiết bị chăm sóc sức khỏe	Tổng số vi sinh vật trên các sản phẩm chăm sóc sức khỏe	ISO 11737-1:2018
595.	Khẩu trang	Độ vô khuẩn	BS EN 14683:2019 NIFC.06.M.487
596.	Thuốc bảo vệ thực vật, hóa chất	Quy trình thử nghiệm độc trường diễn đường miệng trên ong	NIFC.06.M.432

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;
- BS: British Standard;
- EN: European Standard;
- AOAC: Association of Official Analytical Chemists;
- NIFC.xxx: Phương pháp thử nghiệm nội bộ của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia./





