



Member of ILAC/APAC MRA

CHỨNG CHỈ CÔNG NHẬN *Certificate of Accreditation*

Phòng thí nghiệm:

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

Laboratory:

NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL

Địa điểm PTN/ Lab location:

65 Phạm Thận Duật, Cầu Giấy, Hà Nội

đã được đánh giá và phù hợp các yêu cầu của

has been assessed and found to conform with the requirements of

ISO/IEC 17025:2017

Lĩnh vực công nhận

Field of Accreditation

ĐO LƯỜNG – HIỆU CHUẨN, HÓA, SINH

Measurement - Calibration, Chemical, Biological

Mã số

Accreditation No

VILAS 203

**GIÁM ĐỐC
VĂN PHÒNG CÔNG NHẬN CHẤT LƯỢNG
(Director of Bureau of Accreditation)**



VŨ XUÂN THUY

Ngày/ Date of Issue: 17/11/2020 (Annex of decision: 894.2020/QĐ-VPCNCL date 17/11/2020)

Hiệu lực công nhận/ Period of validation: up to 23/12/2023

Hiệu lực lần đầu/ Beginning of accreditation: 23/12/2005

Số: 894.2020/QĐ-VPCNCL

Hà Nội, ngày 17 tháng 11 năm 2020.

QUYẾT ĐỊNH
Về việc công nhận phòng thí nghiệm

GIÁM ĐỐC
VĂN PHÒNG CÔNG NHẬN CHẤT LƯỢNG

- Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 30 tháng 6 năm 2006;
- Căn cứ Quyết định số 26/2007/QĐ-BKHCN ngày 31 tháng 10 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ về việc quy định tổ chức và hoạt động của Tổ chức công nhận;
- Căn cứ Quyết định số 2058/QĐ-BKHCN ngày 23 tháng 07 năm 2018 về việc ban hành Điều lệ Tổ chức và Hoạt động Văn phòng Công nhận Chất lượng;
- Theo đề nghị của Đoàn chuyên gia đánh giá và Ban thẩm xét.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Công nhận Phòng thí nghiệm:

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 với danh mục các phép thử nghiệm
kèm theo Quyết định này.

Điều 2: Phòng thí nghiệm được mang số hiệu: **VILAS 203**.

Điều 3: Phòng thí nghiệm được công nhận ở Điều 1 phải tuân thủ đầy đủ các yêu cầu về công nhận theo quy định hiện hành.

Điều 4: Quyết định này có hiệu lực đến ngày 23 tháng 12 năm 2023 và Phòng thí nghiệm sẽ chịu sự giám sát định kỳ mỗi năm một lần.

Điều 5: Quyết định này thay thế Quyết định số 882.2020/QĐ-VPCNCL ngày 06 tháng 11 năm 2020.

Nơi nhận:

- Cơ sở được đánh giá;
- HS đánh giá;
- Lưu VT.



GIÁM ĐỐC
VŨ XUÂN THỦY

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

(Kèm theo quyết định số: 84/2020/QĐ - VPCNCL ngày 17 tháng 11 năm 2020
của giám đốc Văn phòng Công nhận Chất lượng)

Tên phòng thí nghiệm: **Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia**

Khoa Kim loại và vi khoáng

Laboratory: *National Institute for Food Control*

Laboratory of Heavy metals and minerals

Cơ quan chủ quản: **Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia**

Organization: *National Institute for Food Control*

Lĩnh vực thử nghiệm: **Hóa**

Field of testing: *Chemical*

Người quản lý / Laboratory manager: **Lê Thị Hồng Hào**

Người có thẩm quyền ký / Approved signatory:

TT	Họ và tên / Name	Phạm vi được ký / Scope
1.	Lê Thị Hồng Hào	Các phép thử được công nhận / <i>Accredited tests</i>
2.	Trần Cao Sơn	
3.	Lê Thị Phương Thảo	
4.	Đinh Viết Chiến	
5.	Nguyễn Thị Minh Châu	

Số hiệu / Code: **VILAS 203**

Hiệu lực công nhận / Period of Validation: **23 / 12 / 2023**

Địa chỉ / Address: **số 65 Phạm Thận Duật, Mai Dịch, Cầu Giấy, Hà Nội**

Địa điểm / Location: **số 65 Phạm Thận Duật, Mai Dịch, Cầu Giấy, Hà Nội**

Điện thoại / Tel: **024 3933 5741**

Fax: **024 3933 5738**

E-mail: **qlcnifc@gmail.com/qlcl@nifc.gov.vn**

Website: **www.nifc.gov.vn**

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA KIM LOẠI VÀ VI KHOÁNG

LABORATORY OF HEAVY METALS AND MINERALS

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
1.	Bao bì, vật liệu bằng nhựa tiếp xúc với thực phẩm <i>Plastic Food Container and Food contact materials</i>	Xác định hàm lượng Chì Phương pháp GF-AAS <i>Determination of Lead content GF-AAS method</i>	0,2 µg/g	QCVN 12-1:2011/BYT
2.		Xác định hàm lượng Cadmi Phương pháp GF-AAS <i>Determination of Cadmium content GF-AAS method</i>	0,02 µg/g	
3.		Thử thôi nhiễm kim loại nặng Phương pháp thử giới hạn <i>Determination of heavy metals migration Limit test</i>	1,0 µg/mL	
4.		Lượng KMnO ₄ sử dụng Phương pháp chuẩn độ <i>Amount of KMnO₄ used Titration method</i>	0,5 µg/mL	
5.		Thử thôi nhiễm hàm lượng Antimony Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Antimony migration ICP-OES method</i>	0,03 µg/mL	
6.		Thử thôi nhiễm hàm lượng Germanium Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Germanium migration ICP-OES method</i>	0,05 µg/mL	
7.	Bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm <i>Rubber implements, container and packaging in direct contact with foods</i>	Xác định hàm lượng Chì Phương pháp GF-AAS <i>Determination of Lead content GF-AAS method</i>	0,2 µg/g	QCVN 12-2:2011/BYT
8.		Xác định hàm lượng Cadmi Phương pháp GF-AAS <i>Determination of Cadmium content GF-AAS method</i>	0,02 µg/g	

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA KIM LOẠI VÀ VI KHOÁNG

LABORATORY OF HEAVY METALS AND MINERALS

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
9.	Bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm <i>Rubber implements, container and packaging in direct contact with foods</i>	Thử thôi nhiễm kim loại nặng Phương pháp thử giới hạn <i>Determination of heavy metals migration</i> <i>Limit test</i>	1,0 µg/mL	QCVN 12-2:2011/BYT
10.		Thử thôi nhiễm hàm lượng Kẽm Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Zinc migration</i> <i>ICP-OES method</i>	0,05 µg/mL	
11.	Bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm <i>Metallic containers in direct contact with foods</i>	Thử thôi nhiễm hàm lượng Chì Phương pháp GF-AAS <i>Determination of Lead migration</i> <i>GF-AAS method</i>	17 µg/L	QCVN 12-3:2011/BYT
12.		Thử thôi nhiễm hàm lượng Cadmi Phương pháp GF-AAS <i>Determination of Cadmium migration</i> <i>GF-AAS method</i>	1,7 µg/L	
13.		Thử thôi nhiễm hàm lượng Arsenic Phương pháp ICP-MS <i>Determination of Arsenic migration</i> <i>ICP-MS method</i>	1,0 µg/L	Ref QCVN 12-3:2011/BYT
14.	Bao bì, dụng cụ bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	Thử thôi nhiễm hàm lượng Chì Phương pháp GF-AAS <i>Determination of Lead migration</i> <i>GF-AAS method</i>	17 µg/L	QCVN 12-4:2015/BYT
15.	<i>Glass, ceramic, porcelain and enameled implements, containers, and packaging in direct contact with food</i>	Thử thôi nhiễm hàm lượng Cadmi Phương pháp GF-AAS <i>Determination of Cadmium migration</i> <i>GF-AAS method</i>	1,7 µg/L	QCVN 12-4:2015/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA KIM LOẠI VÀ VI KHOÁNG

LABORATORY OF HEAVY METALS AND MINERALS

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
16.	Nước sạch, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, nước đá thực phẩm <i>Domestic water bottled water, natural mineral water, ice food</i>	Xác định độ cứng Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of hardness Titration method</i>	15 mg/L	SMEWW 2340C: 2017
17.		Xác định hàm lượng anion Cl ⁻ , F ⁻ , Br ⁻ , NO ₃ ⁻ , SO ₄ ²⁻ , PO ₄ ³⁻ , NO ₂ ⁻ Phương pháp sắc ký ion <i>Determination of anion content Ion chromatography method</i>	Cl ⁻ : 5 mg/L F ⁻ : 0,25 mg/L Br ⁻ : 0,25 mg/L NO ₃ ⁻ : 1,0 mg/L NO ₂ ⁻ : 0,5 mg/L PO ₄ ³⁻ : 5,0 mg/L SO ₄ ²⁻ : 1,0 mg/L	NIFC.03.M.22 2018
18.		Xác định hàm lượng amoni (NH ₄ ⁺) Phương pháp sắc ký ion <i>Determination of ammonium (NH₄⁺) content Ion chromatography method</i>	0,3 mg/L	NIFC.03.M.21 2018
19.		Xác định hàm lượng anion ClO ₃ ⁻ , BrO ₃ ⁻ , NO ₂ ⁻ <i>Determination of anion ClO₃⁻, BrO₃⁻, NO₂⁻ content</i>	ClO ₃ ⁻ , BrO ₃ ⁻ , NO ₂ ⁻ 0,01 mg/L	NIFC.03.M.27 2020
20.		Xác định chỉ số pemanganat Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of permanganate index Titration method</i>	0,45 mg/L	NIFC.03.M.30 2018 (Ref. TCVN 6186:1996)
21.		Xác định hàm lượng tổng chất rắn hòa tan (TDS) Phương pháp khối lượng <i>Determination of Total dissolved solid Gravimetric method</i>	25 mg/L	NIFC.03.M.42 2018 (Ref.SMEWW 2540-Solids C 2017)
22.		Xác định hàm lượng Clo dư Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of residues chlorine content by titration method</i>	0,3 mg/L	NIFC.03.M.33 2018 (Ref.SMEWW 4500 Cl F:2017; TCVN 6225-1:2012)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA KIM LOẠI VÀ VI KHOÁNG

LABORATORY OF HEAVY METALS AND MINERALS

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
23.	Nước sạch, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, nước đá thực phẩm <i>Domestic water bottled water, natural mineral water, ice food</i>	Xác định hàm lượng Monocloramin Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of monochloramine content</i> <i>Titration method</i>	0,3 mg/L	TCVN 6225-1: 2012
24.		Xác định hàm lượng amoni Phương pháp UV-Vis <i>Determination of amonia content</i> <i>UV-Vis method</i>	0,03 mg/L	SMEWW 4500-NH3 2017
25.		Xác định hàm lượng kim loại nặng Pb, Cd, As, Hg, Sn, Sb, Co, Ni, Cr, Se, Mo, Mn, Cu, Fe, Zn, Ba, B, Al, Na Phương pháp ICP-MS <i>Determination of heavy metals as Pb, Cd, As, Hg, Sn, Sb, Co, Ni, Cr, Se, Cu, Mo, Mn, Fe, Zn, Ba, B, Al, Na content</i> <i>ICP-MS method</i>	Pb: 0,5 µg/L Cd: 0,5 µg/L As: 0,5 µg/L Hg: 0,5 µg/L Sn: 0,5 µg/L Sb: 0,5 µg/L Co: 0,5 µg/L Ni: 0,5 µg/L Se: 0,5 µg/L Mo: 1,0 µg/L Cr: 1,0 µg/L Mn: 1,0 µg/L Cu: 5,0 µg/L Fe: 5,0 µg/L Zn: 5,0 µg/L Ba: 5 µg/L Al: 10 µg/L B: 10 µg/L Na: 0,5 mg/L	NIFC.03.M.66 2020 (Ref. SMEWW 3125 B:2017)
26.		Xác định hàm lượng Ba, B, Mo, Al, Fe, Zn, Na, K, Ca, Mg Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Ba, B, Mo, Al, Fe, Zn, Na, K, Ca, Mg content</i> <i>ICP – OES method</i>	Ba, B, Mo, Al: 0,02 mg/L Fe, Zn: 0,03 mg/L Na, Ca, Mg, K: 0,5 mg/L	NIFC.03.M.19 2019
27.		Xác định hàm lượng thủy ngân Phương pháp DMA <i>Determination of mercury content</i> <i>DMA method</i>	0,9 µg/L	NIFC.03.M.03 2018

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA KIM LOẠI VÀ VI KHOÁNG

LABORATORY OF HEAVY METALS AND MINERALS

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
28.	Gạo <i>Rice</i>	Xác định dạng As (III), As (V) LC-ICP-MS <i>Determination of Arsenic (III) and Arsenic (V) LC-ICP-MS method</i>	As (III): 0,03 mg/kg As (V): 0,03 mg/kg	NIFC.03.M.48 2019
29.	Mật ong và sản phẩm từ mật ong <i>Honey and honey products</i>	Hàm lượng chất rắn không tan trong nước <i>Determination of water insoluble solid content</i>	-	TCVN 5264:1990
30.	Rau quả và sản phẩm rau quả, Thịt và sản phẩm thịt <i>Vegetables and vegetable products, Meat and meat products</i>	Xác định hàm lượng NO ₃ ⁻ Phương pháp sắc ký ion <i>Determination of NO₃⁻ content Ion chromatography method</i>	50 mg/kg	NIFC.03.M.25 2019
31.	Thịt và sản phẩm thịt; sản phẩm ngũ cốc <i>Meat and meat products; cereal products</i>	Xác định hàn the (tính theo Na ₂ B ₄ O ₇) Phương pháp ICP-OES <i>Determination of borax in food (calculated according to Na₂B₄O₇) by ICP-OES method</i>	30 mg/kg	NIFC.03.M.74 2020
32.	Bơ, Dầu ăn, Chất béo <i>Butter, Cooking oil, Fat</i>	Xác định hàm lượng Na Phương pháp ICP - OES <i>Determination of Na content ICP - OES method</i>	10 mg/kg	NIFC.03.M.19 2019 (Ref AOAC 2011.14)
33.	Thực phẩm chức năng <i>Functional food</i>	Xác định hàm lượng K, Na, Ca, Mg, P, Cu, Fe, Zn, Mn Phương pháp ICP - OES <i>Determination of K, Na, Ca, Mg, P, Cu, Fe, Zn, Mn content ICP - OES method</i>	K: 45 mg/kg Mg: 30 mg/kg Na: 25 mg/kg Ca: 40 mg/kg P: 20 mg/kg Fe: 10 mg/kg Cu: 0,25 mg/kg Zn: 15 mg/kg Mn: 1,5 mg/kg	NIFC.03.M.19 2019 (Ref AOAC 2011.14)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA KIM LOẠI VÀ VI KHOÁNG

LABORATORY OF HEAVY METALS AND MINERALS

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
34.	Thực phẩm <i>Food</i>	Xác định hàm lượng K, Na, Ca, Mg, P, Cu, Fe, Zn, Mn Phương pháp ICP - OES <i>Determination of K, Na, Ca, Mg, P, Cu, Fe, Zn, Mn content</i> <i>ICP - OES method</i>	Bột ngũ cốc; bột chiết xuất từ rau, củ/ <i>Cereal flour, vegetable and root extract powders:</i> K: 30 mg/kg Mg: 25 mg/kg Na: 30 mg/kg Ca: 20 mg/kg P: 25 mg/kg Fe: 6 mg/kg Cu: 0,9 mg/kg Mn: 1,5 mg/kg Zn: 15 mg/kg Đồ uống/ <i>beverage:</i> K: 10 mg/L Na: 5 mg/L Ca: 10 mg/L P: 20 mg/L Fe: 2 mg/L Cu: 1,0 mg/L Mn: 1,0 mg/L Zn: 1,0 mg/L Mg: 10 mg/L Chè và cafe/ <i>tea and coffee:</i> K: 30 mg/kg Mg: 30 mg/kg Na: 20 mg/kg Ca: 20 mg/kg Fe : 4 mg/kg Cu: 0,7 mg/kg Zn: 1,2 mg/kg Mn: 1,5 mg/kg P: 20 mg/kg	NIFC.03.M.19 2019 (Ref AOAC 2011.14)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA KIM LOẠI VÀ VI KHOÁNG

LABORATORY OF HEAVY METALS AND MINERALS

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
35.	Thực phẩm <i>Food</i>	Xác định hàm lượng kim loại nặng Pb, Cd, As, Hg Phương pháp ICP-MS <i>Determination of heavy metals as Pb, Cd, As, Hg content ICP-MS method</i>	Dầu ăn, chất béo, gia vị/ <i>cooking oil, fat, spice:</i> Pb: 0,02 mg/kg Cd: 0,01 mg/kg As: 0,02 mg/kg Hg: 0,01 mg/kg Các loại thực phẩm khác (nông sản và các sản phẩm nông sản; bánh, mứt, kẹo; đồ uống; tinh bột và sản phẩm tinh bột; sữa và sản phẩm sữa) / <i>other foods (agricultural and agricultural products; cakes, jams, candies; drinks; starch and starch products; milk and dairy products):</i> Pb: 0,01 mg/kg Cd: 0,01 mg/kg As: 0,02 mg/kg Hg: 0,01 mg/kg	AOAC 2015.01
36.	Thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm bổ sung, sữa và sản phẩm sữa <i>Food for special medical purposes, Food supplement, Milk and milk products</i>	Xác định hàm lượng Na, K, Ca, Mg, P, Fe, Zn, Mn, Cu, Mo, Cr, Se Phương pháp ICP-MS <i>Determination of Na, K, Ca, Mg, P, Fe, Zn, Mn, Cu, Mo, Cr, Se content ICP-MS method</i>	Na: 25 mg/kg; K: 25 mg/kg; Ca: 25 mg/kg; Mg: 25 mg/kg; P: 25 mg/kg; Fe: 0,5 mg/kg; Zn: 0,5 mg/kg; Mn: 0,10 mg/kg; Cu: 0,10 mg/kg; Mo: 0,01 mg/kg; Cr: 0,01 mg/kg; Se: 0,01 mg/kg	AOAC 2015.06

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA KIM LOẠI VÀ VI KHOÁNG

LABORATORY OF HEAVY METALS AND MINERALS

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
37.	Thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm bổ sung, sữa và sản phẩm sữa <i>Food for special medical purposes, Food supplement, Milk and milk products</i>	Xác định hàm lượng K, Na, Ca, Mg, P, Cu, Fe, Zn Phương pháp ICP - OES <i>Determination of K, Na, Ca, Mg, P, Cu, Fe, Zn content ICP - OES method</i>	Sữa dạng lỏng (sữa tươi, sữa nguyên liệu, sữa hạt): K: 50 mg/L Mg: 60 mg/L Na: 35 mg/L Ca: 60 mg/L P: 65 mg/L Fe: 0,45 mg/L Zn: 2,6 mg/L Thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm bổ sung, sữa bột và sản phẩm sữa: K: 6,0 mg/kg Mg: 5,0 mg/kg Na: 5,0 mg/kg Ca: 3,0 mg/kg P: 15 mg/kg Fe: 3,0 mg/kg Cu: 3,1 mg/kg Zn: 16 mg/kg	AOAC 2011.14
38.	Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, Nước sạch <i>Food, functional food, Domestic water</i>	Xác định hàm lượng As Phương pháp hóa hơi hydride HVG-AAS <i>Determination of Arsenic content HVG-AAS method</i>	Thịt và sản phẩm thịt, cá và sản phẩm cá/ <i>Meat and meat products, Fish and Fish products:</i> 10 µg/kg Rau và sản phẩm rau/ <i>Vegetable and Vegetable products:</i> 10 µg/kg Thực phẩm chức năng, sữa và sản phẩm sữa/ <i>Functional food, Milk and milk products:</i> 10 µg/kg Nước ăn uống, nước sinh hoạt/ <i>Drinking water, domestic water:</i> 0,5 µg/L	NIFC.03.M.02 2018

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA KIM LOẠI VÀ VI KHOÁNG

LABORATORY OF HEAVY METALS AND MINERALS

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
39.	Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, nước sạch <i>Food, functional food, Domestic water</i>	Xác định hàm lượng Cadmi Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử lò GF-AAS <i>Determination of Cadmi content. GF-AAS method</i>	Thịt và sản phẩm thịt, cá và sản phẩm cá/ <i>Meat and meat products, Fish and Fish products:</i> 10 µg/kg Sản phẩm bánh, kẹo/ <i>Cake and candy products:</i> 10 µg/kg Sữa và sản phẩm sữa/ <i>Milk and milk products:</i> 5 µg/kg Thực phẩm chức năng/ <i>Functional food:</i> 10 µg/kg Nước ăn uống, nước sinh hoạt/ <i>Drinking water, domestic water:</i> 0,15 µg/L	NIFC.03.M.05 2018
40.		Xác định hàm lượng Chì Phương pháp GF-AAS <i>Determination of lead content GF-AAS method</i>	Sản phẩm bánh, kẹo/ <i>Cake and candy products:</i> 20 µg/kg Thịt và sản phẩm thịt, cá và sản phẩm cá/ <i>Meat and meat products, Fish and Fish products:</i> 10 µg/kg Đồ uống/ <i>beverage:</i> 20 µg/L Thực phẩm chức năng/ <i>Functional food:</i> 20 µg/kg Nước ăn uống, nước sinh hoạt/ <i>Drinking water, domestic water:</i> 0,9 µg/L	NIFC.03.M.08 2018

AFL01/12

Lần ban hành/Issued No: 3.00

Soát xét/ngày/ Revised/dated:

Trang/Page: 10/16

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA KIM LOẠI VÀ VI KHOÁNG

LABORATORY OF HEAVY METALS AND MINERALS

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
41.	Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, Thức ăn chăn nuôi <i>Food, functional food, Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng Fe Phương pháp hấp thụ nguyên tử ngọn lửa (F-AAS) <i>Determination of Iron content F-AAS method</i>	Sản phẩm bánh, kẹo/ <i>Cake and candy products:</i> 6 mg/kg Thịt và sản phẩm thịt/ <i>Meat and meat products:</i> 2,5 mg/kg Rau và sản phẩm rau/ <i>Vegetable and Vegetable products:</i> 3,0 mg/kg Sữa và sản phẩm sữa/ <i>Milk and milk products:</i> 10 mg/kg Thực phẩm chức năng/ <i>Functional food:</i> 6,5 mg/kg Thức ăn chăn nuôi/ <i>Animal feeding stuffs:</i> 25 mg/kg	NIFC.03.M.09 2018
42.		Xác định hàm lượng Cu Phương pháp hấp thụ nguyên tử ngọn lửa (F-AAS) <i>Determination of Copper content. F-AAS method</i>	Sản phẩm bánh, kẹo/ <i>Cake and candy products:</i> 6 mg/kg Thịt và sản phẩm thịt/ <i>Meat and meat products:</i> 1,5 mg/kg Rau và sản phẩm rau/ <i>Vegetable and Vegetable products:</i> 1,0 mg/kg Sữa và sản phẩm sữa/ <i>Milk and milk products:</i> 3,0 mg/kg Thực phẩm chức năng/ <i>functional food:</i> 0,7 mg/kg Thức ăn chăn nuôi/ <i>Animal feeding stuffs:</i> 3,5 mg/kg	NIFC.03.M.01 2018

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA KIM LOẠI VÀ VI KHOÁNG

LABORATORY OF HEAVY METALS AND MINERALS

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
43.	Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, Thức ăn chăn nuôi <i>Food, functional food, Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng Kẽm Phương pháp hấp thụ nguyên tử ngọn lửa (F-AAS) <i>Determination of Zinc content F-AAS method</i>	Sản phẩm bánh, kẹo/ <i>Cake and candy products:</i> 0,5 mg/kg Thịt và sản phẩm thịt/ <i>Meat and meat products:</i> 0,7 mg/kg Rau và sản phẩm rau/ <i>vegetable and vegetable products:</i> 1,5 mg/kg Thực phẩm chức năng/ <i>functional food:</i> 7 mg/kg Thức ăn chăn nuôi/ <i>Animal feeding stuffs:</i> 2 mg/kg	NIFC.03.M.04 2018
44.		Xác định hàm lượng Iot Phương pháp ICP-MS <i>Determination of Iodine content ICP-MS method</i>	Nước mắm/ <i>Fish sauce:</i> 0,51 mg/kg Muối ăn/ <i>Salts:</i> 3,2 mg/kg Sữa và sản phẩm sữa/ <i>Milk and milk products:</i> 0,26 mg/kg Thực phẩm chức năng/ <i>functional food:</i> 17 mg/kg Thức ăn chăn nuôi/ <i>Animal feeding stuffs</i> 32 mg/kg	NIFC.03.M.43 2020

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA KIM LOẠI VÀ VI KHOÁNG

LABORATORY OF HEAVY METALS AND MINERALS

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
45.	Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, Thức ăn chăn nuôi <i>Food, functional food, Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng Thủy ngân Phương pháp sử dụng thiết bị DMA 80 <i>Determination of Mercury content Method using DMA 80 method equipment</i>	Cá và sản phẩm cá/ <i>Fish and fish products:</i> 10 µg/kg Rau và sản phẩm rau/ <i>Vegetable and vegetable products:</i> 10 µg/kg Thịt và sản phẩm thịt <i>Meat and meat products:</i> 10 µg/kg Sữa và sản phẩm sữa/ <i>Milk and milk products:</i> 5 µg/kg Thực phẩm chức năng/ <i>functional food:</i> 10 µg/kg Thức ăn chăn nuôi/ <i>Animal feeding stuffs:</i> 10 µg/kg	NIFC.03.M.03 2018
46.	Thực phẩm chức năng; Phụ gia, hương liệu và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm; Nguyên liệu bổ sung khoáng và vi chất vào thực phẩm; Thức ăn chăn nuôi <i>Functional food; Food additive, flavors and processing aids; Ingredients add minerals and micronutrients to food; Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng kim loại nặng Pb, Cd, As, Hg Phương pháp ICP-MS <i>Determination of heavy metals as Pb, Cd, As, Hg content ICP-MS method</i>	Thực phẩm chức năng/ <i>Functional food:</i> Pb: 0,02 mg/kg Cd: 0,01 mg/kg As: 0,02 mg/kg Hg: 0,01 mg/kg Phụ gia, hương liệu và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm; Nguyên liệu bổ sung khoáng và vi chất vào thực phẩm/ <i>Food additives, flavors and processing aids; Ingredients add minerals and micronutrients to food:</i> Thức ăn chăn nuôi <i>Animal feeding stuffs</i> Pb: 0,03 mg/kg Cd: 0,01 mg/kg As: 0,03 mg/kg Hg: 0,01 mg/kg	NIFC.03.M.45 2020 (Ref AOAC 2015.01)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA KIM LOẠI VÀ VI KHOÁNG

LABORATORY OF HEAVY METALS AND MINERALS

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
47.	Thực phẩm, Thực phẩm chức năng; Nguyên liệu bổ sung khoáng và vi chất vào thực phẩm; Thức ăn chăn nuôi	Xác định hàm lượng kim loại nặng Sn, Sb, Co, Se Phương pháp ICP-MS <i>Determination of heavy metals as Sb, Co, Se content ICP-MS method</i>	Thực phẩm/ <i>food</i> : Sn: 0,03 mg/kg Sb: 0,03 mg/kg Co: 0,03 mg/kg Se: 0,03 mg/kg Thực phẩm chức năng/ <i>Functional food</i> : Nguyên liệu bổ sung khoáng và vi chất vào thực phẩm <i>Ingredients add minerals and micronutrients to food</i> : Sn: 0,03 mg/kg Sb: 0,03 mg/kg Co: 0,03 mg/kg Se: 0,05 mg/kg Thức ăn chăn nuôi/ <i>Animal feeding stuffs</i> : Sn: 0,03 mg/kg Sb: 0,03 mg/kg Co: 0,03 mg/kg Se: 0,5 mg/kg	NIFC.03.M.45 2020 (Ref AOAC 2015.01)
48.	<i>Food, functional food; Ingredients add minerals and micronutrients to food; Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng kim loại nặng Cu, Mn, Cr, Ni Phương pháp ICP-MS <i>Determination of heavy metals Cu, Mn, Cr, Ni content ICP-MS method</i>	Thực phẩm/ <i>food</i> : Thực phẩm chức năng/ <i>Functional food</i> : Cu: 0,03 mg/kg Mn: 0,03 mg/kg Cr: 0,03 mg/kg Ni: 0,03 mg/kg Nguyên liệu bổ sung khoáng và vi chất vào thực phẩm/ <i>Ingredients add minerals and micronutrients to foods</i> : Cu: 0,05 mg/kg Mn: 0,10 mg/kg Cr: 0,05 mg/kg Ni: 0,05 mg/kg Thức ăn chăn nuôi/ <i>Animal feeding stuffs</i> : Cu: 0,05 mg/kg Mn: 0,10 mg/kg Cr: 0,05 mg/kg Ni: 0,05 mg/kg	NIFC.03.M.45 2020 (Ref AOAC 2015.01)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA KIM LOẠI VÀ VI KHOÁNG

LABORATORY OF HEAVY METALS AND MINERALS

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
49.	Thực phẩm chức năng, Phụ gia thực phẩm <i>Functional food, Food additive</i>	Xác định hàm lượng tổng kim loại nặng bằng phương pháp thử giới hạn <i>Determination of total heavy metal content by the limit test method</i>	10 mg/kg	NIFC.03.M.51 2020
50.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Xác định hàm lượng Na, Ca Phương pháp ICP - OES <i>Determination of Na, Ca content ICP - OES method</i>	Na: 20 mg/kg Ca: 20 mg/kg	NIFC.03.M.19 2019
51.	Phụ gia thực phẩm; Thức ăn chăn nuôi <i>Food additive; Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng Silic, SiO ₂ bằng ICP-OES <i>Determination of Silic, SiO₂ content ICP - OES method</i>	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive:</i> Si: 6,0 %; SiO ₂ : 13,0 % Thức ăn chăn nuôi / <i>Animal feeding stuffs</i> Si: 5,0 %	NIFC.03.M.19 2019
52.	Thức ăn chăn nuôi <i>Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng Ca, P, Cu, Fe, Zn, Mn Phương pháp ICP - OES <i>Determination of Ca, P, Cu, Fe, Zn, Mn content ICP - OES method</i>	P: 20 mg/kg Ca: 20 mg/kg Fe: 20 mg/kg Cu: 3,0 mg/kg Zn: 5,0 mg/kg Mn: 1,5 mg/kg	NIFC.03.M.19 2019
53.		Xác định hàm lượng Arsen Phương pháp VGA - AAS <i>Determination of Arsen content VGA-AAS method</i>	25 µg/kg	NIFC.03.M.47 2018 (Ref: EN 16206)
54.	Dung dịch sát khuẩn <i>Antiseptic solution</i>	Xác định hàm lượng Iodine Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Iodine content Titration method</i>	0,15 mg/g	NIFC.03.M.67 2020
55.	Khẩu trang <i>Face mask</i>	Xác định hàm lượng Pb, Cd, As, Hg, Sb Phương pháp ICP-MS <i>Determination of Pb, Cd, As, Hg, Sb content by ICP-MS Method</i>	0,03 mg/kg	NIFC.03.M.61 2020 (Ref TCVN 8389-1:2010)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA KIM LOẠI VÀ VI KHOÁNG

LABORATORY OF HEAVY METALS AND MINERALS

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
56.	Khăn giấy, giấy vệ sinh và giấy tissue <i>Napkin, toilet and tissue paper</i>	Xác định hàm lượng thủy ngân trong dịch chiết nước <i>Determination of mercury in an aqueous extract</i>	0,06 mg/kg	TCVN 10092: 2013
57.		Xác định hàm lượng cadmi và chì trong dịch chiết nước <i>Determination of cadmium and lead in aqueous extract</i>	Pb: 0,6 mg/kg Cd: 0,1 mg/kg	TCVN 10093: 2013
58.	Mỹ phẩm <i>Cosmetic</i>	Xác định hàm lượng Pb, Cd, As, Hg bằng ICP-MS <i>Determination of Pb, Cd, As, Hg content by ICP-MS Method</i>	0,03 mg/kg	NIFC.03.M.62 2020 (Ref ACM THA 05)

Ghi chú / Note:

NIFC.xx.M.yy: Phương pháp do phòng thử nghiệm xây dựng/ *laboratory developed method*

AOAC: *Association of Official Analytical Chemists*

Ref: *reference*

SMEWW: *Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater*

Thực phẩm chức năng (gồm thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dành cho chế độ đặc biệt)/ *Functional food (including Health supplements, food supplement, food for special purposes and food for special dietary uses)*

Ha
ÔNG





DANH MỤC PHÉP HIỆU CHUẨN ĐƯỢC CÔNG NHẬN
LIST OF ACCREDITED CALIBRATION

(Kèm theo quyết định số: .2020/QĐ - VPCNCL ngày tháng năm 2020
của giám đốc Văn phòng Công nhận Chất lượng)

Tên phòng thí nghiệm: **Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia**
Khoa Đảm bảo chất lượng

Laboratory: **National Institute for Food Control**
Laboratory of Quality Assurance

Cơ quan chủ quản: **Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia**
Organization: **National Institute for Food Control**

Lĩnh vực thử nghiệm: **Đo lường - Hiệu chuẩn**
Field of testing: **Measurement – Calibration**

Người quản lý / Laboratory manager: **Lê Thị Hồng Hào**

Người có thẩm quyền ký / Approved signatory:

TT	Họ và tên / Name	Phạm vi được ký / Scope
1.	Lê Thị Hồng Hào	Các phép thử Khoa Đảm bảo chất lượng được công nhận / <i>Accredited tests of Laboratory of Quality Assurance</i>
2.	Trần Cao Sơn	
3.	Đặng Văn Kết	
4.	Đặng Tuấn Anh	

Số hiệu / Code: **VILAS 203**

Hiệu lực công nhận / Period of Validation: **23/ 12/ 2023**

Địa chỉ / Address: **số 65 Phạm Thận Duật, Mai Dịch, Cầu Giấy, Hà Nội**

Địa điểm / Location: **số 65 Phạm Thận Duật, Mai Dịch, Cầu Giấy, Hà Nội**

Điện thoại / Tel: **024 3933 5741**

Fax: **024 3933 5738**

E-mail: **qlcnifc@gmail.com/qlcl@nifc.gov.vn**

Website: **www.nifc.gov.vn**

DANH MỤC PHÉP HIỆU CHUẨN ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED CALIBRATION

VILAS 203

KHOA ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG
LABORATORY OF QUALITY ASSURANCE

Lĩnh vực hiệu chuẩn: Khối lượng

Field of calibration: Mass

TT	Tên đại lượng đo hoặc phương tiện đo được hiệu chuẩn <i>Measurand/ Calibrated equipment</i>	Phạm vi đo/ <i>Range of measurement</i>	Quy trình hiệu chuẩn <i>Calibration Procedure</i>	Khả năng đo và hiệu chuẩn (CMC) ^{1/} <i>Calibration and Measurement Capability (CMC)^{1/}</i>
1.	Cân không tự động cấp chính xác I (Cân phân tích) <i>Non-automatic weighing instruments class I</i> (Analytical balance)	Đến/to 10 g	NIFC.01.M.01 2020	0,11 mg
		(10 ~ 50) g		0,17 mg
		(50 ~ 100) g		0,27 mg
		(100 ~ 200) g		0,50 mg
2.	Cân không tự động cấp chính xác II (Cân kỹ thuật) <i>Non-automatic weighing instruments class II</i> (Technical balance)	Đến/to 50 g	NIFC.01.M.01 2020	1,3 mg
		(50 ~ 100) g		1,7 mg
		(100 ~ 200) g		2,7 mg
		(200 ~ 800) g		14 mg
		(800 ~ 1000) g		27 mg

Lĩnh vực hiệu chuẩn: Nhiệt

Field of calibration: Temperature

TT	Tên đại lượng đo hoặc phương tiện đo được hiệu chuẩn <i>Measurand/ Calibrated equipment</i>	Phạm vi đo/ <i>Range of measurement</i>	Quy trình hiệu chuẩn <i>Calibration Procedure</i>	Khả năng đo và hiệu chuẩn (CMC) ^{1/} <i>Calibration and Measurement Capability (CMC)^{1/}</i>
1.	Tủ nhiệt <i>Thermal chambers</i>	(-80 ~ -20) °C	NIFC.01.M.02 2020	3,9 °C
		(- 20 ~ 50) °C		1,8 °C
		(50 ~ 300) °C		1,9 °C
		(300 ~ 500) °C		6,6 °C

KHOA ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG
LABORATORY OF QUALITY ASSURANCE

Lĩnh vực hiệu chuẩn: Hóa lý

Field of calibration: Physico - Chemical

TT	Tên đại lượng đo hoặc phương tiện đo được hiệu chuẩn <i>Measurand/ Calibrated equipment</i>	Phạm vi đo/ <i>Range of measurement</i>	Quy trình hiệu chuẩn <i>Calibration Procedure</i>	Khả năng đo và hiệu chuẩn (CMC) ¹ / <i>Calibration and Measurement Capability (CMC)¹</i>
1.	Sắc ký khí <i>Gas chromatography</i>	Nhiệt độ buồng cột/ <i>Oven temperature</i> (30 ~ 400) °C	NIFC.01.M.03 2020	1,9 °C
		Diện tích pic n-tetradecan/ <i>n-tetradecan peak area</i> Đến/to 102 pA (Đến/to 500µg/mL)		1,2 %
		Tốc độ dòng khí mang / <i>Gas carrier speed</i> (0,5 ~ 10) mL/min		0,11 mL/min
2.	Sắc ký lỏng hiệu năng cao <i>High performance liquid chromatography</i>	Bước sóng/ <i>wavelength</i> (190 ~ 800) nm	NIFC.01.M.04 2020	0,03 nm
		Tốc độ dòng/ <i>Flow rate</i> (0,1 ~ 5) mL/min		0,004 mL/min

Ghi chú / Note:

NIFC.xx.M.yy: Quy trình hiệu chuẩn do PTN xây dựng / *Laboratory-developed methods.*

(1) Khả năng đo và hiệu chuẩn (CMC) được thể hiện bởi độ không đảm bảo đo mở rộng, diễn đạt ở mức tin cậy 95%, thường dùng hệ số phủ k=2 và công bố tối đa tới 2 chữ số có nghĩa.

Calibration and Measurement Capability (CMC) expressed as an expanded uncertainty, expressed at approximately 95% level of confidence, usually using a coverage factor k=2 and expressed with maximum 2 significance digits./.

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

(Kèm theo quyết định số: 894/2020/QĐ - VPCNCL ngày 17 tháng 11 năm 2020
của giám đốc Văn phòng Công nhận Chất lượng)

Tên phòng thí nghiệm: Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia
Khoa Vi sinh và biến đổi gen, Khoa Động thực vật thực nghiệm

Laboratory: National Institute for Food Control
Laboratory of Microbiology and Genetically modified food,
Laboratory of Experiments on animals and plants

Cơ quan chủ quản: Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia

Organization: National Institute for Food Control

Lĩnh vực thử nghiệm: Hóa, Sinh

Field of testing: Chemical, Biological

Người quản lý / Laboratory manager: Lê Thị Hồng Hào

Người có thẩm quyền ký / Approved signatory:

TT	Họ và tên / Name	Phạm vi được ký / Scope
1.	Lê Thị Hồng Hào	Các phép thử được công nhận / Accredited tests
2.	Trần Cao Sơn	
3.	Lê Thị Phương Thảo	
4.	Nguyễn Thành Trung	
5.	Tạ Thị Yến	
6.	Trần Hồng Ba	

Số hiệu / Code: VILAS 203

Hiệu lực công nhận / Period of Validation: 23 / 12 / 2023

Địa chỉ / Address: số 65 Phạm Thận Duật, Mai Dịch, Cầu Giấy, Hà Nội

Địa điểm / Location: số 65 Phạm Thận Duật, Mai Dịch, Cầu Giấy, Hà Nội

Điện thoại / Tel: 024 3933 5741

Fax: 024 3933 5738

E-mail: qlc@nifc@gmail.com/qlc@nifc.gov.vn

Website: www.nifc.gov.vn

Handwritten signature

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN, KHOA ĐỘNG THỰC VẬT THỰC NGHIỆM

LABORATORY OF MICROBIOLOGY AND GENETICALLY MODIFIED FOOD

LABORATORY OF EXPERIMENTS ON ANIMALS AND PLANTS

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
1.	Nước sạch, nước sản xuất; Nước uống đóng chai, đóng bình; nước khoáng thiên nhiên; nước đá	Định lượng vi sinh vật <i>Enumeration of microorganisms</i>	CFU/mL	ISO 6222:1999
2.		Phát hiện và đếm <i>Escherichia coli</i> và Coliforms Phương pháp màng lọc <i>Detection and enumeration of Escherichia coli and Coliform bacteria</i> <i>Membrane filtration method</i>	1 CFU/250 mL 1 CFU/100 mL	TCVN 6187-1:2019 (ISO 9308-1:2014 /Amd 1:2016) TCVN 6187-1:2009
3.	<i>Domestic water, industrial water; Bottled drinking water, natural mineral water; Edible ice</i>	Phát hiện và đếm số bào tử kỵ khí khử Sulfit Phương pháp màng lọc <i>Detection and enumeration of the spores of sulfite - reducing anaerobes (clostridia)</i> <i>Method by membrane filtration</i>	1 CFU/50 mL	TCVN 6191-2:1996 (ISO 6461-2:1986)
4.	Nước sạch, nước sản xuất; Nước uống đóng chai - đóng bình, nước khoáng thiên nhiên; Nước đá; Nước thải <i>Domestic water, industrial water; Bottled drinking water, natural mineral water; Edible ice; Wastewater</i>	Phát hiện và định lượng vi khuẩn <i>Coliform</i> , <i>Coliform</i> chịu nhiệt và <i>Escherichia coli</i> giả định Phương pháp số có xác suất lớn nhất <i>Detection and enumeration of coliform bacteria, thermotolerant coliform bacteria and presumptive Escherichia coli</i> <i>Most probable number method</i>	0 MPN/100mL 3 MPN/100mL	TCVN 6187-2:1996 (ISO 9308-2:1990) ISO 9308-2:2012

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN, KHOA ĐỘNG THỰC VẬT THỰC NGHIỆM

LABORATORY OF MICROBIOLOGY AND GENETICALLY MODIFIED FOOD

LABORATORY OF EXPERIMENTS ON ANIMALS AND PLANTS

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
5.	Nước sạch, nước sản xuất; Nước uống đóng chai - đóng bình, nước khoáng thiên nhiên; nước thải <i>Domestic water, industrial water; Bottled drinking water, natural mineral water; wastewater</i>	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enumeration of Staphylococcus aureus</i>	1 CFU/250 mL 1 CFU/100 mL	SMEWW 9213B: 2017
6.		Định lượng Coliform chịu nhiệt <i>Enumeration of fecal coliform</i>	1 CFU/250 mL 1 CFU/100 mL	SMEWW 9222D: 2017
7.		Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> <i>Enumeration of Clostridium perfringens</i>	1 CFU/250 mL 1 CFU/100 mL	ISO 14189:2013
8.	Nước sạch, Nước ăn uống, nước sản xuất; Nước uống đóng chai - đóng bình, nước khoáng thiên nhiên; Nước thải, nước mặt <i>Domestic water, drinking water, industrial water; Bottled drinking water, natural mineral water; waste and surface waters</i>	Định lượng <i>Legionella</i> Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of Legionella</i> <i>Membrane filtration method</i>	1 CFU/L	ISO 11731:2017
9.		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	Không phát hiện <i>Not detected/</i> 250mL/100 mL	TCVN 9717:2013 (ISO 19250:2010)

ke

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN, KHOA ĐỘNG THỰC VẬT THỰC NGHIỆM

LABORATORY OF MICROBIOLOGY AND GENETICALLY MODIFIED FOOD

LABORATORY OF EXPERIMENTS ON ANIMALS AND PLANTS

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
10.	Nước sạch, Nước uống đóng chai, nước uống đóng bình, nước khoáng thiên nhiên; Nước đá; <i>Domestic water, Bottled drinking water, Natural mineral water; Edible ice</i>	Phát hiện và đếm khuẩn đường ruột (<i>Enterococcus faecalis</i> / <i>Streptococcus faecalis</i>) Phương pháp màng lọc <i>Detection and enumeration of Streptococci</i> <i>Method by membrane filtration</i>	1 CFU/250 mL	TCVN 6189-2:2009 (ISO 7899-2:2000)
11.		Phát hiện và đếm <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Phương pháp màng lọc <i>Detection and enumeration of Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Method by membrane filtration</i>	1 CFU/250 mL	TCVN 8881:2011 (ISO 16266:2006)
12.	Đồ uống không cồn, có cồn <i>Soft drinks, Alcoholic beverages</i>	Phát hiện và đếm khuẩn đường ruột (<i>Enterococcus faecalis</i> / <i>Streptococcus faecalis</i>) Phương pháp màng lọc <i>Detection and enumeration of Streptococci</i> <i>Method by membrane filtration</i>	1 CFU/250 mL	Ref. TCVN 6189-2:2009 (ISO 7899-2:2000)
13.		Phát hiện và đếm <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Phương pháp màng lọc <i>Detection and enumeration of Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Method by membrane filtration</i>	1 CFU/250 mL	Ref. TCVN 8881:2011 (ISO 16266:2006)
14.	Bơ, Phomai, Sữa lên men, Chế phẩm thực phẩm <i>Butter, Cheese, Fermented milk, Food ingredients</i>	Định lượng Vi khuẩn không sinh acid lactic <i>Enumeration of non-lactic acid bacteria</i>	10 CFU/g 1 CFU/mL	TCVN 8155:2009 ISO 13559:2002

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN, KHOA ĐỘNG THỰC VẬT THỰC NGHIỆM

LABORATORY OF MICROBIOLOGY AND GENETICALLY MODIFIED FOOD

LABORATORY OF EXPERIMENTS ON ANIMALS AND PLANTS

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
15.	Đường tinh luyện <i>Refined sugar</i>	Định lượng nấm men và nấm mốc <i>Quantification of yeasts and molds</i>	CFU/10g	ICUMSA GS 2/3-47:2015
16.		Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí <i>Total plate count (quantitative)</i>	CFU/10g	ICUMSA GS 2/3-41:2011
17.		Định lượng vi khuẩn sinh bào tử ưa nhiệt <i>Quantification of Thermophilic Spore-Forming Bacteria</i> <i>Pour Plate Method or the Membrane Filter Method</i>	CFU/10g	ICUMSA GS 2/3-49:1998
18.		Định lượng vi khuẩn Acidophilus ưa nhiệt (TAB) và vi khuẩn acidophilus sinh Guaiacol (GP-TAB) <i>Quantification of of Thermophilic Acidophilic Bacteria (TAB) and Guaiacol Producing TAB (GP-TAB)</i>	CFU/10g	ICUMSA GS 2/3-50:2017
19.	Sữa tươi <i>Fresh/raw milk</i>	Định lượng tế bào soma trong sữa <i>Enumeration of somatic cells</i>	100 tế bào/mL 100 cell/mL	TCVN 6686-1:2009
20.	Sữa và sản phẩm sữa <i>Milk and milk products</i>	Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of yeasts and moulds</i> <i>Colony count technique</i>	10 CFU/g 1 CFU/mL	TCVN 6265:2007 (ISO 6611:2004)
21.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> giả định Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44 °C sử dụng màng lọc <i>Enumeration of presumptive Escherichia coli - Part 2: Colony-count technique at 44 °C using membranes</i>	1 CFU/g 1 CFU/mL	TCVN 6505-2:2007 (ISO 11866-2:2005)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN, KHOA ĐỘNG THỰC VẬT THỰC NGHIỆM

LABORATORY OF MICROBIOLOGY AND GENETICALLY MODIFIED FOOD

LABORATORY OF EXPERIMENTS ON ANIMALS AND PLANTS

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
22.	Sữa và sản phẩm sữa lên men, Chế phẩm có vi khuẩn acid lactic <i>Milk and fermented milk, Acid lactic bacteria products</i>	Định lượng vi khuẩn acid lactic Phương pháp tế bào học dòng chảy <i>Enumeration of lactic acid bacteria Flow cytometry method</i>	-	ISO 19344:2015
23.	Thịt và sản phẩm thịt <i>Meat and meat products</i>	Phát hiện nang ấu trùng sán dây lợn <i>Detection of porcine cysticercosis</i>	-	NIFC.06.M.431 2019
24.	Thịt và sản phẩm thịt <i>Meat and meat products</i>	Định lượng <i>E. coli</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44 °C sử dụng màng lọc <i>Enumeration of Escherichia coli Colony - count technique at 44 °C using membranes</i>	1 CFU/g 1 CFU /mL	TCVN 7135:2002
25.		Phát hiện <i>Trichinella larvae</i> Phương pháp sử dụng enzyme <i>Detection of Trichinella larvae in meat by enzyme method</i>	/50g /100g	ISO 18743:2015
26.	Thực phẩm, sữa và sản phẩm sữa <i>Food, Milk and milk products</i>	Phát hiện độc tố tụ cầu Staphylococcal Enterotoxins <i>Detection of Staphylococcal Enterotoxins</i>	/g (mL) /2g (mL) /25g (mL)	ISO 19020:2017 AOAC 993.06:2010
27.		Phát hiện <i>Clostridium botulinum</i> và độc tố Botulinum <i>Determination of Clostridium botulinum and its toxins by microbiological method</i>	/g (mL) /2g (mL)	TCVN 9049: 2012 AOAC 977.26

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN, KHOA ĐỘNG THỰC VẬT THỰC NGHIỆM

LABORATORY OF MICROBIOLOGY AND GENETICALLY MODIFIED FOOD

LABORATORY OF EXPERIMENTS ON ANIMALS AND PLANTS

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
28.	Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, Sữa và sản phẩm sữa <i>Food, functional food, Milk and milk products</i>	Định lượng Enterobacteriaceae Phương pháp đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Enterobacteriaceae Colony-count method</i>	1 CFU/g 1 CFU/mL	TCVN 5518-2:2007 (ISO 21528-2:2007) ISO 21528-2:2017
29.		Phát hiện và định lượng Enterobacteriaceae Kỹ thuật MPN tiền tăng sinh <i>Detection and enumeration of Enterobacteriaceae MPN technique with pre-enrichment</i>	LOD: 0 MPN /g (mL) LOQ: 0,31 MPN/g (mL)	TCVN 5518-1- 2007 (ISO 21528-1:2007) ISO 21528-1:2017
30.		Định lượng Enterobacteriaceae Phương pháp pertrifilm (3M) <i>Quantification of Enterobacteriaceae Pertrifilm 3M method</i>	1 CFU/g 1 CFU/mL	AOAC 2003.01
31.		Phát hiện <i>Enterobacter sakazakii</i> <i>Detection of Enterobacter sakazakii</i>	Không phát hiện <i>Not detected/ 25ml (g)</i>	TCVN 7850:2008 ISO 22964:2017
32.		Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	Không phát hiện <i>Not detected/ 25ml (g)</i>	TCVN 7700-1:2007 ISO 11290-1:2017
33.		Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Enumeration of Listeria monocytogenes</i>	10 CFU/g 1 CFU/mL	TCVN 7700-2:2007 ISO 11290-2:2017
34.	Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, thức ăn chăn nuôi <i>Food, functional food, Animal feeding stuffs</i>	Định lượng <i>Streptococcus faecalis</i> (<i>Enterococcus faecalis</i>) Phương pháp đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Streptococcus faecalis (Enterococcus faecalis) Colony-count method</i>	10 CFU/g 1 CFU/mL	NIFC.06.M.16 2018

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN, KHOA ĐỘNG THỰC VẬT THỰC NGHIỆM

LABORATORY OF MICROBIOLOGY AND GENETICALLY MODIFIED FOOD

LABORATORY OF EXPERIMENTS ON ANIMALS AND PLANTS

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
35.	Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, thức ăn chăn nuôi <i>Food, functional food, Animal feeding stuffs</i>	Định lượng <i>P. aeruginosa</i> Phương pháp đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of P. aeruginosa</i> <i>Colony-count method</i>	10 CFU/g 1 CFU/mL	NIFC.06.M.20
36.		Định lượng vi khuẩn khử sulfite phát triển trong điều kiện kỵ khí <i>Enumeration of sulfite-reducing bacteria growing under anaerobic conditions</i>	1 CFU/g 1 CFU/mL	TCVN 7902:2008 (ISO 15213:2003)
37.	Thực phẩm chức năng, sữa và sản phẩm sữa, thức ăn chăn nuôi, chế phẩm sinh học <i>Functional food, Milk and milk products, Animal feeding stuffs, bioproducts</i>	Định lượng <i>Bacillus subtilis</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Bacillus subtilis</i> <i>Colony-count technique</i>	10 CFU/g 1 CFU/mL/g	NIFC.06.M.37 2019
38.		Định lượng vi khuẩn Lactic Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 °C <i>Enumeration of Lactic bacteria</i> <i>Colony count method at 30 °C</i>	1 CFU/g 1 CFU/mL	TCVN 7906:2008 (ISO 15214:1998)
39.		Định lượng vi khuẩn <i>Bifidus</i> giả định Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 37°C <i>Enumeration of presumptive bifidobacteria</i> <i>Colony-count technique at 37°C</i>	1 CFU/g 1 CFU/mL	TCVN 9635:2013 (ISO 29981:2010)
40.		Định lượng <i>Lactobacillus acidophilus</i> giả định trên môi trường chọn lọc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 37 °C <i>Enumeration of presumptive Lactobacillus acidophilus on a selective medium</i> <i>Colony-count technique at 37 °C</i>	1 CFU/g 1 CFU/mL	TCVN 7849:2008 (ISO 20128:2006)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN, KHOA ĐỘNG THỰC VẬT THỰC NGHIỆM

LABORATORY OF MICROBIOLOGY AND GENETICALLY MODIFIED FOOD

LABORATORY OF EXPERIMENTS ON ANIMALS AND PLANTS

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
41.	Thực phẩm chức năng, sữa và sản phẩm sữa, thức ăn chăn nuôi, chế phẩm sinh học <i>Functional food, Milk and milk products, Animal feeding stuffs, bioproducts</i>	Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95 <i>Enumeration of yeasts and moulds</i> <i>Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0.95</i>	1 CFU/g 1 CFU/mL	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)
42.		Định lượng nhanh nấm men nấm mốc Phương pháp 3M petrifilm <i>Enumeration of Yeasts and Molds in Food</i> <i>3M™ Petrifilm™ Rapid Yeast and Mold Count Plate</i>	10 CFU/g 1 CFU/mL	AOAC 2014.05
43.		Định lượng vi sinh vật hiếu khí Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of microorganisms</i> <i>Colony-count technique</i>	1 CFU/g 1 CFU/mL	AOAC 966.23
44.	Thủy sản, Sản phẩm thủy sản, thức ăn chăn nuôi <i>Fish and fishery products, Animal feeding stuffs</i>	Phát hiện <i>Vibrio parahaemolyticus</i> <i>Detection of Vibrio parahaemolyticus</i>	Không phát hiện <i>Not detected/</i> 25ml (g)	TCVN 7905-1:2008 ISO: 21872-1:2017
45.		Phát hiện <i>Vibrio cholerae</i> <i>Detection of Vibrio cholerae</i>	Không phát hiện <i>Not detected/</i> 25ml (g)	TCVN 7905-1:2008 ISO: 21872-1:2017

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN, KHOA ĐỘNG THỰC VẬT THỰC NGHIỆM

LABORATORY OF MICROBIOLOGY AND GENETICALLY MODIFIED FOOD

LABORATORY OF EXPERIMENTS ON ANIMALS AND PLANTS

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
46.	Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, Sữa và sản phẩm sữa, Đồ uống không cồn, Đồ uống có cồn; Sản phẩm nông lâm thủy sản; Thức ăn chăn nuôi <i>Food, functional food; Milk and milk products; Soft drinks, alcoholic beverages; Agriculture products; Animal feeding stuffs</i>	Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 °C <i>Enumeration of microorganisms</i> <i>Colony-count technique at 30 °C</i>	1 CFU/g 1 CFU/mL	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
47.		Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch Phần 2: đếm khuẩn lạc ở 30 °C bằng kỹ thuật cấy bề mặt. <i>The enumeration of microorganisms – Part 2: Colony count at 30 °C by the surface plating technique</i>	10 CFU/g 1 CFU/mL	TCVN 4884-2:2015 (ISO 4833-2:2013)
48.		Định lượng tổng vi sinh vật hiếu khí Phương pháp sử dụng đĩa đếm Petrifilm <i>Enumeration of aerobic plate count using Petrifilm TM count plate</i>	10 CFU/g 1 CFU/mL	TCVN 9977:2013
49.		Định lượng Staphylococci có phản ứng coagulase dương tính trên đĩa thạch - Phần 1: Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Bair-Parker <i>Enumeration of coagulase-positive Staphylococci</i> <i>Technique using Baird-Parker agar medium</i>	10 CFU/g 1 CFU/mL	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888:1999/AMD1:2003) ISO 6888:1999/ AMD2:2018
50.		Định lượng Staphylococci có phản ứng coagulase dương tính trên đĩa thạch - Phần 3: Phát hiện và dùng kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of coagulase-positive Staphylococci</i> <i>Part 3: Detection and MPN technique for low numbers</i>	LOD: 0 MPN /g (mL) LOQ: 0,31 MPN/g (mL)	TCVN 4830-3:2005 (ISO 6888-3:2003)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN, KHOA ĐỘNG THỰC VẬT THỰC NGHIỆM

LABORATORY OF MICROBIOLOGY AND GENETICALLY MODIFIED FOOD

LABORATORY OF EXPERIMENTS ON ANIMALS AND PLANTS

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
51.	Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, Sữa và sản phẩm sữa, Đồ uống không cồn, có cồn, Sản phẩm nông lâm thủy sản, Thức ăn chăn nuôi <i>Food, functional food, Milk and milk products, Soft drinks, alcoholic beverages, Agriculture products, Animal feeding stuffs</i>	Phát hiện <i>Bacillus cereus</i> group Kỹ thuật PCR <i>Detection of Bacillus cereus group PCR technique</i>	-	ISO 7932:2004/ AMD 1:2020
52.		Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enumeration of Staphylococcus aureus</i>	10 CFU/g 1 CFU /mL	FDA - BAM CHAPTER 12 (2019)
53.		Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Clostridium perfringens Colony-count technique</i>	1 CFU/g 1 CFU/mL	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
54.		Định lượng tổng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of total coliforms Colony-count technique</i>	1 CFU/g 1 CFU/mL	TCVN 6848:2007 (ISO 4832: 2006)
55.		Phát hiện và định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Detection and enumeration of coliforms Most probable number technique</i>	LOD: 0 MPN /g (mL) LOQ: 0,31 MPN/g (mL)	TCVN 4882:2007 (ISO 4831:2006)
56.		Định lượng Coliform/ <i>E. coli</i> Phương pháp 3M petrifilm <i>Quantification of Coliform/ E. coli Petrifilm 3M method</i>	10 CFU/g 1 CFU/mL	AOAC 2018.13
57.		Phát hiện và định lượng <i>E. coli</i> giả định Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Detection and enumeration of presumptive Escherichia coli Most probable number technique</i>	LOD: 0 MPN /g (mL) LOQ: 0,31 MPN/g (mL)	TCVN 6846:2007 (ISO 7251:2005)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN, KHOA ĐỘNG THỰC VẬT THỰC NGHIỆM

LABORATORY OF MICROBIOLOGY AND GENETICALLY MODIFIED FOOD

LABORATORY OF EXPERIMENTS ON ANIMALS AND PLANTS

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
58.	Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, Sữa và sản phẩm sữa, Đồ uống không cồn, có cồn, Sản phẩm nông lâm thủy sản, Thức ăn chăn nuôi	Phương pháp 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-Glucuronide <i>Enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli</i> <i>Colony-count technique at 44 °C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide</i>	1 CFU/g 1 CFU/mL	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
59.	Food, functional food, Milk and milk products, Soft drinks, alcoholic beverages, Agriculture products, Animal feeding stuffs	Phát hiện <i>Bacillus cereus</i> giả định Phương pháp đếm khuẩn lạc ở 30 °C <i>Enumeration of presumptive Bacillus cereus</i> <i>Colony-count technique at 30 °C</i>	10 CFU/g 1 CFU/mL	TCVN 4992:2005 (ISO 7932:2004) ISO 7932:2004/ AMD 1:2020
60.		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	Không phát hiện <i>Not detected/</i> 25ml (g)	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017) ISO 6579-1:2017/ AMD1:2020
61.	Bột đậu tương và đậu tương hạt <i>Soybean and soybean meal</i>	Định lượng đậu tương biến đổi gen dòng GTS 40-3-2 Kỹ thuật Real – time PCR <i>Construct- specific method for the quantitation of soya bean line GTS 40-3-2</i> <i>Real- time PCR technique</i>	0,1 %	NIFC.06.M.302 2019 (Ref. ISO 21570: 2005)
62.	Ngô hạt và bột ngô nguyên liệu <i>Corn and corn flour</i>	Định lượng biến đổi gen - MON 810 Kỹ thuật RT-PCR <i>Quantitation of event MON 810.</i> <i>RT-PCR technique</i>	0,5 %	NIFC.06.M.304 2019
63.		Định lượng biến đổi gen - MON 89034 Kỹ thuật RT-PCR <i>Quantitation of event MON 89034.</i> <i>RT-PCR technique</i>	0,5 %	NIFC.06.M.318 2019

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN, KHOA ĐỘNG THỰC VẬT THỰC NGHIỆM

LABORATORY OF MICROBIOLOGY AND GENETICALLY MODIFIED FOOD

LABORATORY OF EXPERIMENTS ON ANIMALS AND PLANTS

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
64.	Ngô hạt và bột ngô nguyên liệu <i>Corn and corn flour</i>	Định lượng biến đổi gen- MON 863 Kỹ thuật RT-PCR <i>Quantitation of event MON 863, RT-PCR technique</i>	0,1 %	NIFC.06.M.319 2019
65.		Định lượng biến đổi gen dòng Bt 176 Kỹ thuật RT-PCR <i>Quantitation of event Bt 176, RT-PCR technique</i>	0,1 %	NIFC.06.M.320 2019
66.		Định lượng biến đổi gen - Bt 11 Kỹ thuật RT-PCR <i>Quantitation of event Bt 11, RT-PCR technique</i>	0,1 %	NIFC.06.M.321 2019
67.		Định lượng biến đổi gen - GA 21 Kỹ thuật RT-PCR <i>Quantitation of event GA21, RT-PCR technique</i>	0,1 %	NIFC.06.M.322 2019
68.		Định lượng biến đổi gen - NK 603 Kỹ thuật RT-PCR <i>Quantitation of event NK603, RT-PCR technique</i>	0,1 %	NIFC.06.M.323 2019
69.		Định lượng biến đổi gen - TC 1507 Kỹ thuật RT-PCR <i>Quantitation of event TC1507 RT-PCR technique</i>	0,1 %	NIFC.06.M.324 2019
70.	Thịt và sản phẩm thịt <i>Meat and meat products</i>	Xác định thịt trâu Kỹ thuật RT-PCR <i>Determination of the buffalo meat RT-PCR Technique</i>	LOD: 0,005 ng ADN	NIFC.06.M.307 2019
71.		Xác định thịt bò Kỹ thuật RT-PCR <i>Determination of the beef RT-PCR Technique</i>	LOD: 0,005 ng ADN	ISO 20224-1:2020

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN, KHOA ĐỘNG THỰC VẬT THỰC NGHIỆM

LABORATORY OF MICROBIOLOGY AND GENETICALLY MODIFIED FOOD

LABORATORY OF EXPERIMENTS ON ANIMALS AND PLANTS

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
72.	Thịt và sản phẩm thịt <i>Meat and meat products</i>	Xác định thịt cừu Kỹ thuật RT-PCR <i>Determination of ovine meat RT-PCR Technique</i>	LOD: 0,005 ng ADN	ISO 20224-2:2020
73.		Xác định thịt lợn Kỹ thuật RT-PCR <i>Determination of the pork RT-PCR Technique</i>	LOD: 0,005 ng ADN	ISO 20224-3:2020
74.		Xác định thịt gà Kỹ thuật RT-PCR <i>Determination the chicken meat RT-PCR Technique</i>	LOD: 0,005 ng ADN	ISO 20224-4:2020
75.		Xác định thịt dê Kỹ thuật RT-PCR <i>Determination of the goat meat RT-PCR Technique</i>	LOD: 0,005 ng ADN	ISO 20224-5:2020
76.		Xác định thịt ngựa Kỹ thuật RT-PCR <i>Determination of the horse meat RT-PCR Technique</i>	LOD: 0,005 ng ADN	ISO 20224-6:2020
77.		Xác định thịt lừa Kỹ thuật RT-PCR <i>Determination of donkey meat RT-PCR Technique</i>	LOD: 0,005 ng ADN	ISO 20224-7:2020
78.	Thực phẩm, Sữa và sản phẩm sữa <i>Food, Milk and milk products</i>	Phát hiện Clostridia sinh độc tố thần kinh Botulinum tuýp A, B, E Và F Kỹ thuật phản ứng chuỗi polymerase (PCR) <i>Detection of botulinum type A, B, E and F neurotoxin-producing clostridia PCR Technique</i>	/g (mL) /2g (mL) /25g (mL)	TCVN 11395:2016 ISO/TS 17919:2013

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN, KHOA ĐỘNG THỰC VẬT THỰC NGHIỆM

LABORATORY OF MICROBIOLOGY AND GENETICALLY MODIFIED FOOD

LABORATORY OF EXPERIMENTS ON ANIMALS AND PLANTS

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limits of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
79.	Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, Sữa và sản phẩm sữa <i>Food, functional food, Milk and milk products</i>	Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i> Kỹ thuật PCR <i>Detection of Listeria monocytogenes PCR Technique</i>	/25g /25mL	NIFC.06.M.85 2019
80.		Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i> Phương pháp phát hiện phân tử (MDA) <i>Detection of Listeria monocytogenes Molecular Detection Assay (MDA)</i>	/25 g /325 g /375g	AOAC 2016.08
81.		Phát hiện <i>Cronobacter</i> sp. Phương pháp phát hiện phân tử (MDA) <i>Detection of Cronobacter sp. Molecular Detection Assay (MDA)</i>	/25 g /325 g /375g	AOAC 2018.01
82.		Phát hiện <i>Lactobacillus acidophilus</i> Kỹ thuật real – time PCR <i>Detection and Enumeration of Lactobacillus acidophilus Real-time PCR technical</i>	LOQ: 10000 CFU/g/mL LOD: 5000 CFU/g/mL	NIFC.06.M.402 2019
83.	Thực phẩm chức năng, sữa và sản phẩm sữa, thức ăn chăn nuôi, chế phẩm sinh học <i>Functional food, Milk and milk products, Animal feeding stuffs, bioproducts</i>	Phát hiện <i>Lactobacillus reuteri</i> Kỹ thuật real – time PCR <i>Detection and Enumeration of Lactobacillus reuteri Real-time PCR technique</i>	LOQ: 10000 CFU/g/mL LOD: 5000 CFU/g/mL	NIFC.06.M.403 2019
84.		Phát hiện <i>Lactobacillus plantarum</i> Kỹ thuật real – time PCR <i>Detection and Enumeration of Lactobacillus plantarum Real-time PCR technique</i>	LOQ: 10000 CFU/g/mL LOD: 5000 CFU/g/mL	NIFC.06.M.404 2019

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN, KHOA ĐỘNG THỰC VẬT THỰC NGHIỆM

LABORATORY OF MICROBIOLOGY AND GENETICALLY MODIFIED FOOD

LABORATORY OF EXPERIMENTS ON ANIMALS AND PLANTS

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
85.	Thực phẩm chức năng, sữa và sản phẩm sữa, thức ăn chăn nuôi, chế phẩm sinh học <i>Functional food, Milk and milk products, Animal feeding stuffs, bioproducts</i>	Phát hiện <i>Lactobacillus paracasei</i> Kỹ thuật real – time PCR <i>Detection and Enumeration of Lactobacillus paracasei</i> <i>Real-time PCR technique</i>	LOQ: 10000 CFU/g/mL LOD: 5000 CFU/g/mL	NIFC.06.M.405 2019
86.		Phát hiện <i>Lactobacillus delbrueckii</i> Kỹ thuật real – time PCR <i>Detection and Enumeration of Lactobacillus delbrueckii</i> <i>Real-time PCR technique</i>	LOQ: 10000 CFU/g/mL LOD: 5000 CFU/g/mL	NIFC.06.M.406 2019
87.		Phát hiện <i>Lactobacillus rhamnosus</i> Kỹ thuật real – time PCR <i>Detection and Enumeration of Lactobacillus rhamnosus</i> <i>Real-time PCR technical</i>	LOQ: 10000 CFU/g/mL LOD: 5000 CFU/g/mL	NIFC.06.M.407 2019
88.		Phát hiện <i>Lactobacillus</i> spp. Kỹ thuật real – time PCR <i>Detection and Enumeration of Lactobacillus spp.</i> <i>Real-time PCR technical</i>	LOQ: 10000 CFU/g/ml LOD: 5000 CFU/g/ml	NIFC.06.M.408 2019
89.		Phát hiện <i>Lactobacillus casei</i> Kỹ thuật real – time PCR <i>Detection and Enumeration of Lactobacillus casei</i> <i>Real-time PCR technical</i>	LOQ: 10000 CFU/g/mL LOD: 5000 CFU/g/mL	NIFC.06.M.409 2019
90.		Phát hiện <i>Bifidobacterium infantis</i> Kỹ thuật real – time PCR <i>Detection and Enumeration of Bifidobacterium infantis</i> <i>Real-time PCR technical</i>	LOQ: 10000 CFU/g/mL LOD: 5000 CFU/g/mL	NIFC.06.M.410 2019

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN, KHOA ĐỘNG THỰC VẬT THỰC NGHIỆM

LABORATORY OF MICROBIOLOGY AND GENETICALLY MODIFIED FOOD

LABORATORY OF EXPERIMENTS ON ANIMALS AND PLANTS

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
91.	Thực phẩm chức năng, sữa và sản phẩm sữa, thức ăn chăn nuôi, chế phẩm sinh học <i>Functional food, Milk and milk products, Animal feeding stuffs, bioproducts</i>	Phát hiện <i>Bifidobacterium spp.</i> Kỹ thuật real – time PCR <i>Detection and Enumeration of Bifidobacterium spp.</i> <i>Real-time PCR technical</i>	LOQ: 10000 CFU/g/mL LOD: 5000 CFU/g/mL	NIFC.06.M.411 2019
92.		Phát hiện <i>Bifidobacterium bifidum</i> Kỹ thuật real – time PCR <i>Detection and Enumeration of Bifidobacterium bifidum</i> <i>Real-time PCR technical</i>	LOQ: 10000 CFU/g/mL LOD: 5000 CFU/g/mL	NIFC.06.M.412 2019
93.		Phát hiện <i>Bifidobacterium longum</i> Kỹ thuật real – time PCR <i>Detection and Enumeration of Bifidobacterium longum</i> <i>Real-time PCR technical</i>	LOQ: 10000 CFU/g/mL LOD: 5000 CFU/g/mL	NIFC.06.M.413 2019
94.		Phát hiện <i>Bifidobacterium breve</i> Kỹ thuật real – time PCR <i>Detection and Enumeration of Bifidobacterium breve</i> <i>Real-time PCR technical</i>	LOQ: 10000 CFU/g/mL LOD: 5000 CFU/g/mL	NIFC.06.M.416 2019
95.		Phát hiện <i>Bifidobacterium animalis</i> Kỹ thuật real – time PCR <i>Detection and Enumeration of Bifidobacterium animalis</i> <i>Real-time PCR technical</i>	LOQ: 10000 CFU/g/mL LOD: 5000 CFU/g/mL	NIFC.06.M.422 2019

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN, KHOA ĐỘNG THỰC VẬT THỰC NGHIỆM

LABORATORY OF MICROBIOLOGY AND GENETICALLY MODIFIED FOOD

LABORATORY OF EXPERIMENTS ON ANIMALS AND PLANTS

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
96.	Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, Sữa và sản phẩm sữa, Đồ uống không cồn, có cồn, Sản phẩm nông lâm thủy sản, Thức ăn chăn nuôi	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. Kỹ thuật PCR <i>Detection of Salmonella spp. PCR Technique</i>	/25g/mL	NIFC.06.M.84 2019
97.	Food, functional food, Milk and milk products, Soft drinks, alcoholic beverages; Agriculture products; Animal feeding stuffs	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. Phương pháp phát hiện phân tử (MDA) <i>Detection of Salmonella sp. Molecular Detection Assay (MDA)</i>	/25 g /325 g /375g	AOAC 2016.01
98.	Thực phẩm và thức ăn chăn nuôi <i>Food and Animal feeding stuffs</i>	Phát hiện thực phẩm biến đổi gen dựa trên promoter 35S Kỹ thuật PCR <i>Detection of genetically modified food based on p35S PCR technique</i>	LOD: 1 %	NIFC.06.M.300 2019 (Ref. TCVN 7605: 2007)
99.		Phát hiện thực phẩm biến đổi gen dựa trên trình tự NOS-TERMINATOR Kỹ thuật PCR <i>Detection of genetically modified food based on tNOS PCR technique</i>	LOD: 1 %	NIFC.06.M.301 2019 (Ref. TCVN 7605 :2007)
100.		Phát hiện protein CP4-EPSPS trong thực phẩm biến đổi gen Phương pháp Western blot <i>Detection of genetically modified food based on CP4-EPSPS protein Western blot method</i>	LOD: 0,1 %	NIFC.06.M.303 2019

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN, KHOA ĐỘNG THỰC VẬT THỰC NGHIỆM

LABORATORY OF MICROBIOLOGY AND GENETICALLY MODIFIED FOOD

LABORATORY OF EXPERIMENTS ON ANIMALS AND PLANTS

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ Materials or product tested	Tên phép thử cụ thể/ The name of specific tests	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limit of quantitation (if any)/range of measurement	Phương pháp thử/ Test method
101.	Phụ gia thực phẩm và sản phẩm phụ gia thực phẩm Food additive and Food additive products	Xác định tổng số vi sinh vật hiếu khí bằng kỹ thuật đếm đĩa <i>Determination of total aerobic count by plate count technique</i>	1 CFU/g 1 CFU /mL	TCVN 11039-1:2015 (JECFA 2006)
102.		Phát hiện và định lượng Coliform và <i>E. coli</i> Kỹ thuật đếm số cô xác suất lớn nhất (phương pháp thông dụng) <i>Detection and enumeration of coliforms and E. coli</i> <i>Most probable number technique (Routine method)</i>	1 CFU/g 1 CFU /mL	TCVN 11039-4:2015 (JECFA 2006)
103.		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of salmonella spp.</i>	-	TCVN 11039-5:2015 (JECFA 2006)
104.		Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of staphylococcus aureus colony count technique</i>	1 CFU/g 1 CFU /mL	TCVN 11039-6:2015 (JECFA 2006)
105.		Phát hiện và định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> Kỹ thuật đếm số xác suất lớn nhất (MPN) <i>Detection and enumeration of Staphylococcus aureus</i> <i>Most probable number (MPN) technique</i>	LOD: 0 MPN /g (mL) LOQ: 0,31 MPN/g (mL)	TCVN 11039-7:2015 (JECFA 2006)
106.		Định lượng nấm men và nấm mốc <i>Enumeration of yeasts and moulds</i>	1 CFU/g 1 CFU /mL	TCVN 11039-8:2015 (JECFA 2006)
107.	Chất sát khuẩn/ diệt khuẩn Chemical disinfectants and antiseptics	Khả năng diệt khuẩn <i>Bactericidal activity of chemical disinfectants and antiseptics</i>	(0~100) %	EN 1276:2019

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN, KHOA ĐỘNG THỰC VẬT THỰC NGHIỆM

LABORATORY OF MICROBIOLOGY AND GENETICALLY MODIFIED FOOD

LABORATORY OF EXPERIMENTS ON ANIMALS AND PLANTS

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
108.	Nước rửa tay <i>Handwash</i>	Khả năng diệt khuẩn của nước rửa tay <i>Bactericidal activity of hygienic handwash</i>	-	BS EN 1499:2013
109.		Khả năng diệt khuẩn của nước/gel rửa tay khô <i>Bactericidal activity of hygienic handrub</i>	-	BS EN 1500:2013
110.	Khẩu trang <i>Face masks</i>			BS EN 14683
111.		Xác định độ vô khuẩn <i>Determination of Microbial cleanliness</i>	CFU/ chiếc	Dược điển Việt Nam, chương 13, mục 13.7 <i>(Pharmacopoeia Vietnamica, chapter 13, 13.7)</i>
112.		Khả năng kháng máu nhân tạo <i>Test method for resistance against penetration by synthetic blood</i>	-	ISO 22609:2004 ASTM F1862
113.	Khẩu trang và nguyên liệu làm khẩu trang <i>Face masks and mask material</i>	Khả năng bảo vệ chống nhiễm khuẩn Hiệu suất lọc vi khuẩn (BFE) <i>Effect of antibacterial protection Bacterial filtration efficiency</i>	(0-100) %	TCVN 8389-2:2010
114.		Xác định hiệu quả ngăn cản vi khuẩn <i>Determination of bacterial barrier efficiency</i>	(0-100) %	BS EN 14683-2019
115.	Khẩu trang, giấy và vải kháng khuẩn/lọc khuẩn <i>Face mask, antibacterial filter paper and fabric</i>	Hiệu quả lọc vi khuẩn/virus <i>Bacterial filtration efficiency</i>	-	ASTM F 2101

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN, KHOA ĐỘNG THỰC VẬT THỰC NGHIỆM

LABORATORY OF MICROBIOLOGY AND GENETICALLY MODIFIED FOOD

LABORATORY OF EXPERIMENTS ON ANIMALS AND PLANTS

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
116.	Vải và các sản phẩm <i>Fabric and its products</i>	Xác định khả năng kháng khuẩn Phương pháp vết song song <i>Antibacterial Activity of Textile Parallel Streak method</i>	-	AATCC TM 147
117.		Xác định độ kháng khuẩn Phương pháp định lượng <i>Test Method for Antibacterial Finishes on Textile Materials: Assess</i>	(0-100) %	AATCC TM 100
118.	Vật liệu vải và sản phẩm quần áo, áo choàng, khăn choàng, vật liệu bảo hộ y tế <i>Protective clothing material</i>	Khả năng kháng sự xâm nhập của vi khuẩn <i>Test method for resistance to dry microbial penetration</i>	-	ISO 22612:2005
119.		Khả năng kháng sự xâm nhập của các mầm bệnh truyền nhiễm qua máu <i>Resistance of Materials Used in Protective Clothing to Penetration by Blood-Borne Pathogens</i>	-	ISO 16604:2004 ASTM F1671
120.		Khả năng kháng sự xâm nhập của máu và dịch cơ thể (sử dụng máu nhân tạo) <i>Determination of the resistance of protective clothing materials to penetration by blood and body fluids</i>	-	ISO 16603:2004
121.		Khả năng kháng sự xâm nhập của chất lỏng chứa vi khuẩn do tiếp xúc cơ học <i>Resistance to penetration by infective agents due to mechanical contact with substances containing contaminated liquids</i>	-	BS EN 14126:2004

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN, KHOA ĐỘNG THỰC VẬT THỰC NGHIỆM

LABORATORY OF MICROBIOLOGY AND GENETICALLY MODIFIED FOOD

LABORATORY OF EXPERIMENTS ON ANIMALS AND PLANTS

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
122.	Vải may mặc và đồ bảo hộ, trang thiết bị y tế tiếp xúc trực tiếp với cơ thể <i>Fabric and protective gear, medical devices contact directly with the body</i>	Khả năng gây kích ứng da/dị ứng da <i>Test for skin sensitization and skin irritation</i>	-	ISO 10993-10:2010
123.		Xác định khả năng kháng khuẩn trong điều kiện tiếp xúc liên tục <i>Standard test method for determining the antimicrobial activity of antimicrobial agents under dynamic contact conditions</i>	-	ASTM E2149 - 13a
124.		Xác định hoạt động kháng khuẩn của các sản phẩm dệt may <i>Determination of antibacterial activity of textile products</i>	-	ISO 20743:2013
125.	Giấy tissue, khăn giấy, giấy vệ sinh <i>Tissues, Napkin, toilet tissue paper</i>	Xác định tổng số vi khuẩn hiếu khí <i>Enumeration of total aerobic bacteria</i>	5 CFU/g	QCVN 09:2015/BCT
126.		Xác định tổng số nấm mốc <i>Enumeration of yeasts and molds</i>	5 CFU/g	QCVN 09:2015/BCT
127.	Giấy và sản phẩm giấy tiếp xúc trực tiếp với da <i>Paper and it's product directed contact with skin</i>	Khả năng gây kích ứng da/dị ứng da <i>Test for skin sensitization and skin irritation</i>	-	ISO 10993-10:2010
128.	Khăn ướt <i>Wet wipes</i>	Tổng số vi sinh vật hiếu khí <i>Total plate count</i>	1 CFU/g	TCVN 11528:2016
129.		Tổng số nấm men nấm mốc <i>Enumeration of yeasts and moulds</i>	/10g	TCVN 11528:2016
130.		Phát hiện <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Detection of Pseudomonas aeruginosa</i>	/10g	TCVN 11528:2016

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN, KHOA ĐỘNG THỰC VẬT THỰC NGHIỆM

LABORATORY OF MICROBIOLOGY AND GENETICALLY MODIFIED FOOD

LABORATORY OF EXPERIMENTS ON ANIMALS AND PLANTS

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
131.	Khăn ướt <i>Wet wipes</i>	Phát hiện <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Detection of Staphylococcus aureus</i>	/10g	TCVN 11528:2016
132.		Phát hiện <i>Candida albicans</i> <i>Detection of Candida albicans</i>	/10g	TCVN 11528:2016
133.		Khả năng kích ứng da <i>Test for skin irritation</i>	-	ISO 10993-10:2010
134.	Thuốc bảo vệ thực vật <i>Plant protection drug</i>	Định lượng <i>Trichoderma</i> spp. <i>Enumeration of Trichoderma spp.</i>	1 CFU/g 1 CFU/mL	NIFC.06.M.262
135.		Định lượng <i>Bacillus subtilis</i> <i>Enumeration of Bacillus subtilis</i>	1 CFU/g 1 CFU/mL	NIFC.06.M.37 2019
136.	Thuốc bảo vệ thực vật, hóa chất <i>Plant protection drug, chemicals</i>	Độc cấp tính đường miệng (LD ₅₀) trên chuột cống/chuột nhắt/chuột lang/thỏ <i>Acute oral toxicity</i>	-	OECD 423:2001
137.		Độc cấp tính đường miệng (LD ₅₀) trên chuột cống/chuột nhắt/thỏ <i>Acute oral toxicity</i>	-	OECD 425:2008
138.		Độc cấp tính qua da (LD ₅₀) trên chuột cống/chuột nhắt/thỏ <i>Acute dermal toxicity</i>	-	OECD 402:2017
139.		Độc cấp tính hô hấp (LC ₅₀) trên chuột cống/chuột nhắt <i>Acute inhalation toxicity</i>	-	OECD 403:2009
140.		Khả năng kích ứng/bào mòn mắt trên thỏ <i>Acute eye irritation/corrosion</i>	-	OECD 405:2020
141.		Khả năng kích ứng/bào mòn da trên thỏ <i>Acute dermal irritation /corrosion</i>	-	OECD 404:2015
142.		Khả năng gây dị ứng trên chuột lang <i>Allergy/ sensitization test</i>	-	OECD 406:1992

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN, KHOA ĐỘNG THỰC VẬT THỰC NGHIỆM

LABORATORY OF MICROBIOLOGY AND GENETICALLY MODIFIED FOOD

LABORATORY OF EXPERIMENTS ON ANIMALS AND PLANTS

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
143.	Thuốc bảo vệ thực vật, hóa chất diệt côn trùng và các hóa chất khác <i>Plant protection drug, insecticides and other chemicals</i>	Độc cấp tính trên cá <i>Fish, Acute toxicity test</i>	-	OECD 203:2019
144.		Độc cấp tính trên giun <i>Earthworm, Acute toxicity tests</i>	-	OECD 207:1984
145.		Độc cấp tính đường miệng trên ong <i>Honeybee, Acute oral toxicity test</i>	-	OECD 213:1998
146.		Độc cấp tính qua da trên ong <i>Honeybee, Acute contact toxicity test</i>	-	OECD 214:1998
147.	Thuốc bảo vệ thực vật, hóa chất diệt côn trùng và các hóa chất khác <i>Plant protection drug, insecticides and other chemicals</i>	Độc cấp tính trên chim <i>Avian Acute oral toxicity test</i>	-	OECD 223:2016
148.		Độc trường diễn trên ong <i>Honeybee (Apis Mellifera L.), Chronic oral toxicity test (10 day feeding)</i>	-	OECD 245:2017

he



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA VI SINH VÀ BIẾN ĐỔI GEN, KHOA ĐỘNG THỰC VẬT THỰC NGHIỆM

LABORATORY OF MICROBIOLOGY AND GENETICALLY MODIFIED FOOD

LABORATORY OF EXPERIMENTS ON ANIMALS AND PLANTS

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

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
1.	Vật liệu vải và sản phẩm quần áo, áo choàng, khăn choàng, vật liệu bảo hộ y tế	Khả năng kháng nước của vật liệu vải <i>Water resistance: Impact penetration test</i>	-	AATCC 42:2000
2.	<i>Protective clothing material</i>	Khả năng kháng nước của vật liệu vải: sử dụng áp suất thủy lực <i>Water resistance: Hydrostatic pressure test</i>	-	AATCC 127:2008

Ghi chú / Note:

NIFC.xx.M.yy: Phương pháp do phòng thử nghiệm xây dựng/ *Laboratory developed method*

AOAC: *Association of Official Analytical Chemists*

Ref: *reference*

SMEWW: *Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water*

OECD: *Organisation for Economic Co-operation and Development*

Thực phẩm chức năng (gồm thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dành cho chế độ đặc biệt)/ *Functional food (including Health supplements, food supplement, food for special purposes and food for special dietary uses)*

H
CÔNG
M





DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

(Kèm theo quyết định số: 894/2020/QĐ - VPCNCL ngày 17 tháng 11 năm 2020 của giám đốc Văn phòng Công nhận Chất lượng)

Tên phòng thí nghiệm: Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia
Khoa Dinh dưỡng và phụ gia thực phẩm

Laboratory: National Institute for Food Control
Laboratory of Nutrients and food additives

Cơ quan chủ quản: Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia
Organization: National Institute for Food Control

Lĩnh vực thử nghiệm: Hóa
Field of testing: Chemical

Người quản lý / Laboratory manager: Lê Thị Hồng Hảo

Người có thẩm quyền ký / Approved signatory:

TT	Họ và tên / Name	Phạm vi được ký / Scope
1.	Lê Thị Hồng Hảo	Các phép thử được công nhận / Accredited tests
2.	Trần Cao Sơn	
3.	Lê Thị Phương Thảo	
4.	Vũ Thị Trang	
5.	Lê Việt Ngân	

Số hiệu / Code: VILAS 203

Hiệu lực công nhận / Period of Validation: 23 / 12 / 2023

Địa chỉ / Address: số 65 Phạm Thận Duật, Mai Dịch, Cầu Giấy, Hà Nội

Địa điểm / Location: số 65 Phạm Thận Duật, Mai Dịch, Cầu Giấy, Hà Nội

Điện thoại / Tel: 024 3933 5741

Fax: 024 3933 5738

E-mail: qlcnifc@gmail.com/qlcl@nifc.gov.vn

Website: www.nifc.gov.vn

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
1.	Cà phê <i>coffee</i>	Xác định hàm lượng tro Phương pháp khối lượng <i>Determination of ash content Gravimetric method</i>	-	TCVN 5253:1990
2.	Cà phê bột <i>Roasted ground coffee</i>	Xác định độ ẩm Phương pháp xác định hao hụt khối lượng ở 103 °C <i>Determination of moisture by loss on drying method at 103 °C</i>	-	TCVN 7035:2002
3.	Cà phê hòa tan <i>Instant coffee</i>	Xác định hao hụt khối lượng ở nhiệt độ 70 °C dưới áp suất thấp <i>Determination of loss on drying at 70 °C under low pressure</i>	-	TCVN 5567:1991
4.	Cà phê rang <i>Roasted coffee</i>	Xác định độ ẩm bằng tủ sấy chân không <i>Determination of moisture by vacuum oven</i>	-	TCVN 10706:2015
5.	Cà phê và sản phẩm cà phê <i>Coffee and coffee products</i>	Xác định hàm lượng Cafein Phương pháp HPLC <i>Determination of the Caffeine content HPLC method</i>	3,2 mg/kg	TCVN 9723:2013
6.	Chè <i>Tea</i>	Xác định hao hụt khối lượng ở 103 °C <i>Determination of loss of mass at 103 °C</i>	-	TCVN 5613:2007
7.		Xác định hàm lượng tro tổng Phương pháp khối lượng <i>Determination of total ash content Gravimetric method</i>	-	TCVN 5611:2007
8.	Chè và sản phẩm chè <i>Tea and tea products</i>	Xác định hàm lượng Cafein Phương pháp HPLC <i>Determination of Caffeine content HPLC method</i>	6,1 mg/kg	TCVN 9744:2013
9.		Xác định hàm lượng Polyphenol tổng số Phương pháp UV-Vis <i>Determination of total Polyphenols content UV-Vis method</i>	(0,1~20) %	TCVN 9745-1:2013

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
10.	Chè và sản phẩm chè <i>Tea and tea products</i>	Xác định hàm lượng chất chiết trong nước <i>Determination of water extract content</i>	-	TCVN 5610:2007
11.		Xác định tro tan và tro không tan trong nước <i>Determination of water-soluble ash and water-insoluble ash content</i>	-	TCVN 5084:2007
12.		Xác định độ kiềm của tro tan trong nước <i>Determination of alkalinity of the water-soluble ash</i>	-	TCVN 5085:1990
13.		Xác định tro không tan trong acid <i>Determination of acid insoluble ash content</i>	-	TCVN 5612:2007
14.		Xác định hàm lượng tanin, Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of tannin content Titration method</i>	-	NIFC.02.M.108 2019 (Ref: AOAC 955.35)
15.	Dầu mỡ động vật và thực vật <i>Animal and vegetable fats and oils</i>	Xác định độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi Phương pháp khối lượng <i>Determination of water content Gravimetric method</i>	-	TCVN 6120:2018
16.		Xác định trị số axit và độ axit <i>Determination of acid value and acidity</i>	-	TCVN 6127:2010
17.		Xác định trị số peroxit <i>Determination of peroxide value</i>	-	TCVN 6121:2018
18.		Xác định chỉ số xà phòng hóa <i>Determination of Saponification value</i>	-	TCVN 6126:2015
19.		Xác định chỉ số iot <i>Determination of iodine value</i>	-	TCVN 6122:2015
20.	Đồ hộp <i>Canned foods</i>	Xác định hàm lượng nước Phương pháp khối lượng <i>Determination of water content Gravimetric method</i>	-	TCVN 4415:1987

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
21.	Đường và sản phẩm đường <i>Sugar and sugar products</i>	Xác định độ pol (đường thô, đường trắng) <i>Determination of theo polarisation of raw sugar and white sugar</i>	-	TCVN 7277:2003 TCVN 8465:2010
22.		Xác định độ màu của dung dịch đường <i>Determination of sugar solution colour</i>	-	TCVN 8462:2010, TCVN 6333:2010
23.		Xác định hàm lượng tro sulfat trong đường nâu, nước mía, syro và mật ri <i>Determination of sulfated ash content in brown sugar, sugarcane juice, syrup and molasses</i>	-	TCVN 11467:2016
24.		Xác định hao hụt khối lượng khi sấy <i>Determination of loss on drying</i>	-	TCVN 6332:2010
25.	Gia vị <i>Spices and condiments</i>	Xác định hàm lượng tro Phương pháp khối lượng <i>Determination of ash content Gravimetric method</i>	-	TCVN 7038:2002
26.		Xác định hàm lượng tanin. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of tannin content Titration method</i>	-	AOAC 955.35
27.	Kem lạnh và kem lạnh hỗn hợp <i>Edible ices and ice-mixes</i>	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng Weibull-Berntrop (phương pháp chuẩn) <i>Determination of fat content Weibull-Berntrop gravimetric method (Reference method)</i>	-	TCVN 6688-2:2007
28.	Kẹo <i>Candy</i>	Xác định độ ẩm Phương pháp khối lượng <i>Determination of moisture Gravimetric method</i>	-	TCVN 4069:2009
29.		Xác định hàm lượng tro tổng số Phương pháp khối lượng <i>Determination of total ash content Gravimetric method</i>	-	TCVN 4070:2009
30.	Hoa bia và sản phẩm từ hoa bia <i>Houblon and houblon products</i>	Xác định hàm lượng Alpha acid Phương pháp UV-VIS <i>Determination of Alpha acids content UV-VIS method</i>	(0,79~70) %	AOAC 963.12

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
31.	Ngũ cốc, đậu đỗ và phụ phẩm <i>Cereals, pulses and by-products</i>	Xác định hàm lượng tro Phương pháp nung <i>Determination of ash yield by incineration</i>	-	TCVN 8124:2009
32.		Xác định hàm lượng nitơ và tính hàm lượng protein thô Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of the nitrogen content and calculation of the crude protein content Kjeldahl method</i>	-	TCVN 8125:2015
33.	Sản phẩm ngũ cốc dạng sợi ăn liền <i>Instant noodles</i>	Xác định độ ẩm Phương pháp khối lượng <i>Determination of moisture content Gravimetric method</i>	-	TCVN 7879:2008
34.	Sản phẩm thủy phân từ tinh bột <i>Starch hydrolysis products</i>	Xác định khả năng khử và đương lượng Dextrose Phương pháp chuẩn độ hằng số Lane và Eynon <i>Determination of reducing powder and Dextrose equivalent content Lane and Eynon constant titre method</i>	-	TCVN 10376:2014
35.	Nông sản và sản phẩm nông sản <i>Agriculture food products</i>	Hàm lượng xơ thô <i>Determination of crude fibre content</i>	-	TCVN 5103:1990
36.	Rau quả và sản phẩm rau quả <i>Vegetables and vegetables products</i>	Xác định hàm lượng Sunfua dioxit tổng số <i>Determination of total Sulphur dioxide content</i>	-	TCVN 6641:2000
37.	Nước mắm <i>Fish Sauce</i>	Xác định hàm lượng ure Phương pháp HPLC <i>Determination of urea content HPLC method</i>	0,6 mg/L	TCVN 8025:2009

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
38.	Nước mắm <i>Fish saurce</i>	Xác định hàm lượng nitơ acid amin <i>Determination of nito acid amin content</i>	-	NIFC.02.M.162 2020 (Ref: TCVN 3706:1990 & TCVN 3707:1990)
39.	Thịt và sản phẩm thịt <i>Meat and meat products</i>	Xác định hàm lượng nitơ Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of nitrogen content Kjeldahl method</i>	-	TCVN 8134:2009
40.		Xác định độ ẩm Phương pháp khối lượng <i>Determination of moisture content Gravimetric method</i>	-	TCVN 8135:2009
41.		Xác định hàm lượng chất béo tổng số Phương pháp khối lượng <i>Determination of total fat content Gravimetric method</i>	-	TCVN 8136:2009
42.		Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng <i>Determination of fat content Gravimetric method</i>	-	TCVN 3703:2009
43.	Thủy sản và sản phẩm thủy sản <i>Fish and fishery products</i>	Xác định độ ẩm Phương pháp khối lượng <i>Determination of moisture content Gravimetric method</i>	-	TCVN 3700: 1990
44.		Xác định hàm lượng tro Phương pháp khối lượng <i>Determination of ash content Gravimetric method</i>	-	TCVN 5105:2009
45.		Xác định hàm lượng protein Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of protein content Kjeldahl method</i>	-	TCVN 3705: 1990
46.		Xác định hàm lượng nitơ amin amoniac <i>Determination of nitrogen amin-amoniac content</i>	-	TCVN 3707:1990

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
47.	Thủy sản và sản phẩm thủy sản, Thịt và sản phẩm thịt <i>Fish and fishery products, Meat and meat products</i>	Xác định hàm lượng nitơ amoniac <i>Determination of nito ammoniac content</i>	-	NIFC.02.M.160 2020 (Ref: TCVN 3706:1990)
48.	Sản phẩm sữa và thực phẩm từ sữa dành cho trẻ sơ sinh <i>Milk products and milk-based food for infant</i>	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng Weibull-Berntrop (phương pháp chuẩn) <i>Determination of fat content Weibull-Berntrop gravimetric method (Reference method)</i>	-	TCVN 6688-1:2007
49.	Sữa và sản phẩm sữa <i>Milk and milk products</i>	Xác định hàm lượng chất khô tổng số <i>Determination of total solids content</i>	-	TCVN 8082:2013
50.		Xác định hàm lượng nitơ và tính protein thô Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of nitrogen content and calculation of crude protein content Kjeldahl method</i>	-	TCVN 8099-1:2015
51.		Xác định hàm lượng chất béo <i>Determination of fat content</i>	-	TCVN 6508:2011 AOAC 989.05
52.		Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng Weibull-Berntrop (phương pháp chuẩn) <i>Determination of fat content Weibull-Berntrop gravimetric method (Reference method)</i>	-	TCVN 6688-3:2007
53.	Chất béo sữa <i>Milk fats</i>	Xác định trị số Peroxide Phương pháp UV-VIS <i>Determination of peroxide value UV-VIS method</i>	-	TCVN 9967:2013

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
54.	Sữa và sản phẩm sữa; Thực phẩm chức năng <i>Milk and milk products; Functional Food</i>	Xác định hàm lượng vitamin A, E, D3 Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of vitamin A, E, D3 content LC-MS/MS method</i>	Vitamin A: 3 µg/100g Vitamin E: 0,06mg/100g Vitamin D3: 0,3µg/100g	NIFC.02.M.21 2018
55.		Xác định hàm lượng một số vitamin nhóm B (6 vitamin B: B1, B2, B3, B5, B6, B9) Phương pháp HPLC <i>Determination of B group vitamins content (6 B vitamins: B1, B2, B3, B5, B6, B9). HPLC method</i>	Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin B6: 1,7 mg/kg/L Vitamin B3, Vitamin B5: 8,3 mg/kg/L Vitamin B9: 0,3 mg/kg/L	NIFC.02.M.15 2018
56.		Xác định hàm lượng Vitamin K ₁ , K ₂ Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Vitamin K₁, K₂ content LC/MS/MS method</i>	Dạng lỏng/ <i>Liquid:</i> Vitamin K ₁ : 2 µg/L Vitamin K ₂ : 0,22 µg/L Dạng bột/ <i>powder:</i> Vitamin K ₁ : 20 µg/kg Vitamin K ₂ : 1,2 µg/kg Dạng dầu/ <i>oil:</i> 40 µg/kg	NIFC.02.M.23 2019 (Ref:TCVN 8974: 2011)
57.		Xác định hàm lượng Inositol Phương pháp HPAEC-PAD <i>Determination of Inositol HPAEC - PAD method</i>	1 mg/kg/L	NIFC.02.M.47 2020

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
58.	Thực phẩm <i>Food</i>	Xác định hàm lượng muối NaCl Phương pháp chuẩn độ điện thế <i>Determination of NaCl content</i> <i>Potentiometric method</i>	-	NIFC.02.M.07 2019
59.		Xác định hàm lượng acid (độ acid) Phương pháp chuẩn độ điện thế <i>Determination of acid content</i> <i>Potentiometric method</i>	-	NIFC.02.M.08 2019
60.		Xác định hàm lượng đường tổng số Phương pháp chuẩn độ hằng số Lane và Eynon <i>Determination of total sugar content</i> <i>Lane and Eynon constant titration method</i>	-	NIFC.02.M.11 2018
61.		Xác định hàm lượng một số chất điều vị (I, G). Phương pháp HPLC <i>Determination of some flavor enhancers (I, G).</i> <i>HPLC method</i>	10 mg/kg	NIFC.02.M.36 2019
62.		Xác định hàm lượng một số phẩm màu/ <i>Determination of food colours:</i> Sunset yellow, Tartrazine, amaranth, Ponceau 4R, Brilliant blue, Fast green, Allura red, Erythrosine, Carmoisine, Indigo carmine, Quinolin yellow, chocolate brown, Brown HT, Carmine Phương pháp HPLC <i>HPLC method</i>	1 mg/kg/L	NIFC.02.M.26 2018
63.	Thực phẩm, Rượu vang, nguyên liệu thực phẩm <i>Food, Wine, Raw material</i>	Xác định hàm lượng Sunfua dioxit tổng số Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of total Sulphur dioxide content</i>	3,3 mg/kg	NIFC.02.M.10 2018
64.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng <i>Food, Functional food</i>	Xác định độ ẩm Phương pháp khối lượng <i>Determination of water content</i> <i>Gravimetry method</i>	-	NIFC.02.M.02 2019

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
65.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng <i>Food, Functional food</i>	Xác định hàm lượng protein Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of protein content Kjeldahl method</i>	-	NIFC.02.M.03 2019
66.		Xác định hàm lượng lipid. Phương pháp Soxhlet <i>Determination of lipid content Soxhlet method</i>	-	NIFC.02.M.04 2018
67.		Xác định hàm lượng tro Phương pháp khối lượng <i>Determination of ash content Gravimetry method</i>	-	NIFC.02.M.05 2019
68.		Xác định hàm lượng vitamin C tổng số Phương pháp HPLC <i>Determination of total vitamin C content HPLC method</i>	Thực phẩm/Food: 6,5 mg/kg Thực phẩm chức năng/ <i>functional food</i> : 1,3 mg/kg	NIFC.02.M.14 2020 (Ref: AOAC 2012.22 TCVN 8977:2011)
69.		Xác định hàm lượng vitamin B ₅ Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of vitamin B₅ content LC/MS/MS method</i>	(0,01-1) mg/g	AOAC 2012.16
70.		Xác định hàm lượng Acid folic Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of folic Acid content LC-MS/MS method</i>	0,87 µg/100g(mL)	AOAC 2013.13
71.		Xác định hàm lượng β-Carotene Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of β-Carotene Content LC-MS/MS method</i>	10 µg/100g	NIFC.02.M.22 2018 (Ref: AOAC 2005.07)
72.		Xác định hàm lượng Ascorbyl palmitate Phương pháp HPLC <i>Determination of Ascorbyl palmitate content HPLC method</i>	Dạng bột, lỏng/ <i>powder, liquid</i> : 4 mg/100g Dạng dầu/oil: 1,1 mg/100g	NIFC.02.M.33 2018

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
73.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng <i>Food, Functional food</i>	Xác định hàm lượng Ascorbyl glucoside Phương pháp HPLC <i>Determination of Ascorbyl glucoside content</i> <i>HPLC method</i>	2,0 mg/100g	NIFC.02.M.34 2018
74.		Xác định hàm lượng Anthocyanin tổng số Phương pháp UV-Vis <i>Determination of total Anthocyanin content</i> <i>UV-Vis method</i>	(0,1~10) %	AOAC 2005.02
75.		Hàm lượng xơ tổng số, xơ hòa tan và xơ không hòa tan bằng phương pháp enzyme - khối lượng <i>Determination of total, soluble, and insoluble dietary fiber by enzymatic-gravimetric method</i>	-	TCVN 9050:2012
76.	Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Functional food, animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng Carbohydrate Phương pháp trừ và tính năng lượng <i>Determination of Carbohydrate content by difference and energy calculation</i>	-	NIFC.02.M.06 2018 (Ref: AOAC 986.25)
77.		Xác định chỉ số peroxide <i>Determination of peroxide</i>	-	NIFC.02.M.81 2019
78.		Xác định một số đường: glucose, fructose, saccharose, lactose Phương pháp HPLC <i>Determination of sugar: glucose, fructose, saccharose, lactose</i> <i>HPLC method</i>	50 mg/100g	NIFC.02.M.13 2020
79.		Xác định hàm lượng BHT, BHA, TBHQ Phương pháp HPLC <i>Determination of BHT, BHA, TBHQ contents</i> <i>HPLC method</i>	20 mg/kg/L	NIFC.02.M.49 2020

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
80.	Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, Thức ăn chăn nuôi (độ ẩm < 20 %) <i>Food, Functional food, Animal feeding stuffs (water < 20 %)</i>	Xác định hàm lượng nước Sử dụng máy đo độ ẩm <i>Determination of water content Moisture analyser Gravimetric method</i>	-	NIFC.02.M.01 2018
81.	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Animal feeding stuffs</i>	Hàm lượng xơ thô <i>Determination of crude fibre content</i>	-	NIFC.02.M.09 2018 (Ref. TCVN 5103: 1990)
82.		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) Phương pháp HPLC <i>Determination of preservatives (benzoic acid or benzoate salts, sorbic acid or sorbate salts), and sweeteners (saccharine, aspartame, acesulfame K) HPLC method</i>	Aspartam, Acesulfam K, saccharin, acid benzoic hoặc muối benzoat: 33 mg/kg, acid sorbic hoặc muối sorbat: 7 mg/kg	NIFC.02.M.25 2019
83.		Xác định hàm lượng Cyclamat Phương pháp HPLC <i>Determination of cyclamate content HPLC method</i>	120 mg/kg	NIFC.02.M.38 2018 (Ref: TCVN 8472: 2010)
84.		Định tính nhanh và định lượng formaldehyde Phương pháp HPLC <i>Quick test and quantitative of formaldehyde HPLC method</i>	1 mg/kg	NIFC.02.M.29 2018

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
85.	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi	Xác định hàm lượng vitamin B ₁ Phương pháp HPLC <i>Determination of Vitamin B₁ content HPLC method</i>	43,5 µg/100g	NIFC.02.M.16 2020 Ref: TCVN 5164:2018
86.	<i>Food, Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng vitamin B ₂ Phương pháp HPLC <i>Determination of vitamin B₂ content HPLC method</i>	32,7 µg/100g	NIFC.02.M.17 2018 Ref: TCVN 8975:2018
87.	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi dạng premix <i>Food, premix Animal feeding stuffs</i>	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 <i>Determination of some organic acids and their salts: formic acid and formate salts, acetic acid and acetate salts, propionic acid and propionate salts, butyric acid and butyrate salts, citric acid and citrate salts, lactic acid and lactate salts, oxalic acid and oxalate salts HPLC method</i>	25 mg/kg/L cho mỗi chất/ <i>Each compound</i>	NIFC.02.M.32 2018
88.		Xác định hàm lượng vitamin A, E, D3 Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of vitamin A, E, D3 content LC-MS/MS method</i>	Vitamin A: 3 µg/100g Vitamin E: 0,06mg/100g Vitamin D3: 0,3µg/100g	NIFC.02.M.21 2018
89.	Thức ăn chăn nuôi dạng premix <i>Premix animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng một số vitamin nhóm B (6 vitamin B: B1, B2, B3, B5, B6, B9) Phương pháp HPLC <i>Determination of B group vitamins content (6 B vitamins: B1, B2, B3, B5, B6, B9). HPLC method</i>	Vitamin B1, B2, B6: 1,7 mg/kg/L Vitamin B3, B5: 8,3 mg/kg/L Vitamin B9: 0,3 mg/kg/L	NIFC.02.M.15 2018

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
90.	Thủy sản và sản phẩm thủy sản, thức ăn chăn nuôi <i>Fisheries and fisheries products, Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng ure Phương pháp HPLC <i>Determination of Urea HPLC method</i>	0,6 mg/kg	NIFC.02.M.28 2018 (Ref: TCVN 8025:2009)
91.	Thức ăn chăn nuôi <i>Animal feeding stuffs</i>	Hàm lượng xơ thô <i>Determination of crude fibre content</i>	-	TCVN 4329:2007
92.		Xác định hàm lượng tro không tan trong acid clohydric <i>Determination of acid insoluble ash content</i>	-	TCVN 9474:2012
93.		Xác định hàm lượng tro Phương pháp khối lượng <i>Determination of ash content Gravimetric method</i>	-	TCVN 4327:2007
94.		Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng <i>Determination of fat content Gravimetric method</i>	-	TCVN 4331:2001
95.		Xác định độ acid béo Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of fat acidity Titrimetric method</i>	-	NIFC.02.M.58 2018 (Ref: ISO 7305:1998)
96.		Xác định hàm lượng Nitơ và tính hàm lượng protein thô Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of nitrogen content and calculation of crude protein content Kjeldahl method</i>	-	TCVN 4328-1:2007
97.		Xác định hàm lượng vitamin K3 Phương pháp HPLC <i>Determination of vitamin K3 HPLC method</i>	2,68 mg/kg	NIFC.02.M.66 2018

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
98.	Thức ăn chăn nuôi <i>Animal feeding stuffs</i>	Xác định độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi khác <i>Determination of moisture and other volatile matter content</i>	-	TCVN 4326:2001
99.		Xác định hàm lượng nitơ amoniac <i>Determination of nitro ammoniac content</i>	-	TCVN 10494:2014
100.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Định tính độ tan <i>Qualitative solubility</i>	-	TCVN 6469:2010
101.		Xác định điểm nóng chảy bằng đo máy <i>Determination of melting point, boiling point</i>	-	NIFC.02.M.217 2020 (Ref: TCVN 6469:2010)
102.		Xác định góc quay cực <i>Determination of optical rotation</i>	-	NIFC.02.M.185 2020 (Ref: TCVN 6469:2010)
103.		Xác định độ nhớt bằng đo máy Brookfield <i>Determination of viscosity</i>	-	NIFC.02.M.221 2020
104.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Xác định độ ẩm/giảm khối lượng khi làm khô/hàm lượng nước bằng phương pháp sấy trên silicagel <i>Determination of moisture / loss on drying / water content by drying method on Silica gel</i>	-	NIFC.02.M.225 2020
	Chất giữ màu <i>Colour retention agent</i>			QCVN 4-5:2010/BYT
	Chất bảo quản <i>Preservatives</i>			QCVN 4-12:2010/BYT
	Chất ổn định <i>Stabilizer</i>			QCVN 4-13:2010/BYT
105.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Xác định độ ẩm/giảm khối lượng khi làm khô/hàm lượng nước bằng phương pháp sấy trên P ₂ O ₅ <i>Determination of moisture / loss on drying/ water content by drying method on P₂O₅</i>	-	NIFC.02.M.226 2020
	Chất điều chỉnh độ acid/ <i>Acidity regulators</i>			QCVN 4-11:2010/BYT
	Chất bảo quản <i>Food preservatives</i>			QCVN 4-12:2010/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
106.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Xác định độ ẩm/giảm khối lượng khi làm khô/hàm lượng nước Phương pháp sấy bằng tủ sấy <i>Determination of moisture / loss on drying / water content</i> <i>Oven drying method</i>		TCVN 8900-1:2012
	Chất điều vị <i>Flavour Enhancer</i>			QCVN 4-1:2010/BYT
	Chất làm ẩm <i>Humectant</i>			QCVN 4-2:2010/BYT
	Chất tạo xốp <i>Raising agents</i>			QCVN 4-3:2010/BYT
	Chất chống đông vón <i>Anticaking agents</i>			QCVN 4-4:2010/BYT
	Chất giữ màu <i>Colour retention agent</i>			QCVN 4-5:2010/BYT
	Chất ngọt tổng hợp <i>Artificial sweeteners</i>			QCVN 4-8:2010/BYT
	Chất làm rắn chắc <i>Firming agents</i>			QCVN 4-9:2010/BYT
	Phẩm màu <i>Colours</i>			QCVN 4-10:2010/BYT
	Chất điều chỉnh độ acid <i>Acidity regulators</i>			QCVN 4-11:2010/BYT
	Chất bảo quản <i>Preservatives</i>			QCVN 4-12:2010/BYT
	Chất ổn định <i>Stabilizer</i>			QCVN 4-13:2010/BYT
	Chất tạo phức kim loại/ <i>Sequestrant</i>			QCVN 4-14:2010/BYT
	Chất xử lý bột/ <i>Flour treatment agent</i>			QCVN 4-15:2010/BYT
	Chất độn <i>Bulking agent</i>			QCVN 4-16:2010/BYT
	Chất làm bóng <i>Glazing agent</i>			QCVN 4-20:2011/BYT
	Chất làm dày <i>Thickener</i>			QCVN 4-21:2011/BYT
	Chất nhũ hóa <i>Emulsifier</i>			QCVN 4-22:2011/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
107.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Xác định độ ẩm/giảm khối lượng khi làm khô/hàm lượng nước bằng phương pháp Karl fischer <i>Determination of moisture / loss on drying / water content by Karl fischer method</i>	-	TCVN 8900-1:2012
	Chất điều vị <i>Flavour Enhancer</i>			QCVN 4-1:2010/BYT
	Chất chống tạo bọt <i>Antifoaming Agent</i>			QCVN 4-7:2010/BYT
	Chất ngọt tổng hợp <i>Artificial sweeteners</i>			QCVN 4-8:2010/BYT
	Chất điều chỉnh độ acid/ <i>Acidity regulators</i>			QCVN 4-11:2010/BYT
	Chất bảo quản <i>Preservatives</i>			QCVN 4-12:2010/BYT
	Chất ổn định <i>Stabilizer</i>			QCVN 4-13:2010/BYT
	Chất nhũ hóa <i>Emulsifier</i>			QCVN 4-22:2011/BYT
108.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Xác định hàm lượng tro tổng số <i>Determination of total ash content</i>	-	TCVN 8900-2:2012
	Chất chống oxy hóa <i>Antioxidant agents</i>			QCVN 4-6:2010/BYT
	Chất làm rắn chắc <i>Firming agents</i>			QCVN 4-9:2010/BYT
	Phẩm màu <i>/Colours</i>			QCVN 4-10:2010/BYT
	Chất điều chỉnh độ acid <i>Acidity regulators</i>			QCVN 4-11:2010/BYT
	Chất ổn định <i>Stabilizer</i>			QCVN 4-13:2010/BYT
	Chất tạo phức kim loại/ <i>Sequestrant</i>			QCVN 4-14:2010/BYT
	Chất làm dày <i>Thickener</i>			QCVN 4-21:2011/BYT
	Chất nhũ hóa <i>Emulsifier</i>			QCVN 4-22:2011/BYT
	Chất tạo bọt <i>Foaming agent</i>			QCVN 4-23:2011/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
109.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Xác định hàm lượng tro sulfat <i>Determination of sulfated ash content</i>	-	TCVN 8900-2:2012
	Chất điều vị <i>Flavour Enhancer</i>			QCVN 4-1:2010/BYT
	Chất chống oxy hóa <i>Antioxidant agents</i>			QCVN 4-6:2010/BYT
	Chất chống tạo bọt/ <i>Antifoaming Agent</i>			QCVN 4-7:2010/BYT
	Chất ngọt tổng hợp <i>Artificial sweeteners</i>			QCVN 4-8:2010/BYT
	Phẩm màu <i>Colours</i>			QCVN 4-10:2010/BYT
	Chất điều chỉnh độ acid <i>Acidity regulators</i>			QCVN 4-11:2010/BYT
	Chất bảo quản <i>Preservatives</i>			QCVN 4-12:2010/BYT
	Chất ổn định <i>Stabilizer</i>			QCVN 4-13:2010/BYT
	Chất tạo phức kim loại <i>Sequestrant</i>			QCVN 4-14:2010/BYT
	Chất xử lý bột <i>Flour treatment agent</i>			QCVN 4-15:2010/BYT
	Chất làm dày <i>Thickener</i>			QCVN 4-21:2011/BYT
	Chất nhũ hóa <i>Emulsifier</i>			QCVN 4-22:2011/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
110.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Xác định các phép thử định tính và độ tinh khiết bằng quan sát hiện tượng <i>Determination of qualitative and purity tests by observing method</i>		NIFC.02.M.227 2020
	Chất điều vị <i>Flavour Enhancer</i>			QCVN 4-1:2010/BYT
	Chất tạo xốp <i>Raising agents</i>			QCVN 4-3:2010/BYT
	Chất chống đông vón <i>Anticaking agents</i>			QCVN 4-4:2010/BYT
	Chất chống oxy hóa <i>Antioxidant agents</i>			QCVN 4-6:2010/BYT
	Chất ngọt tổng hợp <i>Artificial sweeteners</i>			QCVN 4-8:2010/BYT
	Chất làm rắn chắc <i>Firming agents</i>			QCVN 4-9:2010/BYT
	Phẩm màu <i>Colours</i>			QCVN 4-10:2010/BYT
	Chất điều chỉnh độ acid <i>Acidity regulators</i>			QCVN 4-11:2010/BYT
	Chất bảo quản <i>Preservatives</i>			QCVN 4-12:2010/BYT
	Chất ổn định <i>Stabilizer</i>			QCVN 4-13:2010/BYT
	Chất tạo phức kim loại <i>Sequestrant</i>			QCVN 4-14:2010/BYT
	Chế phẩm tinh bột <i>Modified starches</i>			QCVN 4-18:2011/BYT
	Chất làm bóng <i>Glazing agent</i>			QCVN 4-20:2011/BYT
	Chất làm dày <i>Thickener</i>			QCVN 4-21:2011/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
111.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Xác định hàm lượng tro không tan trong acid <i>Determination of acid insoluble ash content</i>		TCVN 8900-2:2012
	Chất chống oxy hóa <i>Antioxidant agents</i>			QCVN 4-6:2010/BYT
	Chất điều chỉnh độ acid <i>Acidity regulators</i>			QCVN 4-11:2010/BYT
	Chất làm dày <i>Thickener</i>			QCVN 4-21:2011/BYT
112.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Xác định các phép thử định tính và độ tinh khiết bằng phương pháp chuẩn độ <i>Determination of qualitative and purity tests by titration method</i>		NIFC.02.M.228 (ban hành lần 2, năm 2020)
	Chất chống đông vón <i>Anticaking agents</i>			QCVN 4-4:2010/BYT
	Chất chống oxy hóa <i>Antioxidant agents</i>			QCVN 4-6:2010/BYT
	Chất chống tạo bọt <i>Antifoaming agent</i>			QCVN 4-7:2010/BYT
	Chất điều chỉnh độ acid <i>Acidity regulators</i>			QCVN 4-11:2010/BYT
	Chế phẩm tinh bột <i>Modified starches</i>			QCVN 4-18:2011/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
113.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Xác định các phép thử định tính và độ tinh khiết bằng phương pháp quang phổ <i>Determination of qualitative and purity tests by spectroscopic method</i>	-	NIFC.02.M.229 2020
	Chất chống đông vón <i>Anticaking agents</i>			QCVN 4-4:2010/BYT
	Chất ngọt tổng hợp <i>Artificial sweeteners</i>			QCVN 4-8:2010/BYT
	Phẩm màu <i>Colours</i>			QCVN 4-10:2010/BYT
	Chất bảo quản <i>Preservatives</i>			QCVN 4-12:2010/BYT
114.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Xác định các phép thử định tính và độ tinh khiết bằng phương pháp sắc ký lớp mỏng <i>Determination of qualitative and purity tests by thin layer chromatography</i>	-	NIFC.02.M.230 2020
	Chất điều vị <i>Flavour enhancer</i>			QCVN 4-1:2010/BYT
	Chất ngọt tổng hợp <i>Sweeteners</i>			QCVN 4-8:2010/BYT
115.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Xác định hàm lượng chất chính bằng phương pháp chuẩn độ axit - bazơ môi trường khan <i>Determination of main component content by acid – base titration nonaqueous</i>	-	NIFC.02.M.231 2020
	Chất điều vị <i>Flavour Enhancer</i>			QCVN 4-1:2010/BYT
	Chất ngọt tổng hợp <i>Artificial sweeteners</i>			QCVN 4-8:2010/BYT
	Chất điều chỉnh độ acid <i>Acidity regulators</i>			QCVN 4-11:2010/BYT
	Chất bảo quản <i>Preservatives</i>			QCVN 4-12:2010/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
116.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Xác định hàm lượng chất chính bằng phương pháp chuẩn độ axit - bazơ môi trường nước <i>Determination of main component content by acid – base titration aqueous</i>	-	NIFC.02.M.232 (ban hành lần 2, năm 2020)
	Chất tạo xốp <i>Raising agents</i>			QCVN 4-3:2010/BYT
	Chất giữ màu <i>Colour retention agent</i>			QCVN 4-5:2010/BYT
	Chất ngọt tổng hợp <i>Artificial sweeteners</i>			QCVN 4-8:2010/BYT
	Chất làm rắn chắc <i>Firming agents</i>			QCVN 4-9:2010/BYT
	Chất điều chỉnh độ acid <i>Acidity regulators</i>			QCVN 4-11:2010/BYT
	Chất bảo quản <i>(Preservative)</i>			QCVN 4-12:2010/BYT
	Chất ổn định <i>Stabilizer</i>			QCVN 4-13:2010/BYT
117.	Phụ gia thực phẩm (chất điều vị) <i>Food additive (Flavour Enhancer)</i>	Xác định hàm lượng chất chính Phương pháp quang phổ <i>Determination of main component content Spectroscopic method</i>	-	QCVN 4-1:2010/BYT
118.	Phụ gia thực phẩm (Chất chống oxy hóa, chất bảo quản) <i>Food additive (Antioxidant agents, Preservatives)</i>	Xác định hàm lượng chất chính bằng phương pháp chuẩn độ Iod <i>Determination of main component content by Iodine titration method</i>	-	QCVN 4-6:2010/BYT QCVN 4-12:2010/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
119.	Phụ gia thực phẩm (chất ổn định) <i>Food additive (Stabilizer)</i>	Xác định hàm lượng chất chính bằng phương pháp chuẩn độ Ag <i>Determination of main component content by Ag titration method</i>	-	QCVN 4-13: 2010/BYT
120.	Phụ gia thực phẩm (chất ngọt tổng hợp) <i>Food additive (Artificial sweeteners)</i>	Xác định hàm lượng chất chính bằng phương pháp HPLC <i>Determination of main component content by HPLC method</i>	-	QCVN 4-8:2010/BYT
121.		Xác định tạp chất hữu cơ <i>Determination of organic impurities</i>	-	
122.	Phụ gia thực phẩm (Phẩm màu) <i>Food additive (Colours)</i>	Xác định hàm lượng chất chính bằng phương pháp chuẩn độ Titan chloride <i>Determination of main component content by Titan chloride titration method</i>	-	TCVN 6470:2010 QCVN 4-10: 2010/BYT
123.		Xác định hàm lượng chất chính bằng phương pháp quang phổ <i>Determination of main component content by spectroscopic method</i>	-	
124.	Phụ gia thực phẩm (muối của Aspartam và Acesulfam) <i>Food Additive (salt of aspartame and acesulfame potassium)</i>	Xác định hàm lượng 5-Benzyl-3,6-dioxo-2- piperazine acetic acid Phương pháp HPLC <i>Determination of 5-Benzyl-3,6-dioxo-2- piperazine acetic acid content HPLC method</i>	41 mg/kg	NIFC.02.M.114 2019 (Ref. Jecfa 2005 INS 962)
125.	Phụ gia thực phẩm (Sucralose) <i>Food Additive (sucralose)</i>	Xác định hàm lượng Triphenylphosphine oxide <i>Determination of triphenylphosphine oxide content</i>	4,13 mg/kg	Jecfa 1993 INS 955
126.	Khăn ướt sử dụng một lần <i>Disposable wet wipes</i>	Xác định lượng chất lỏng Phương pháp khối lượng <i>Determination of liquid mass Gravimetry method</i>	-	TCVN 11528:2016 (Điều/Clause 5.4)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ Materials or product tested	Tên phép thử cụ thể/ The name of specific tests	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limit of quantitation (if any)/range of measurement	Phương pháp thử/ Test method
127.	Khăn giấy, giấy vệ sinh và giấy tissue <i>Napkin, toilet and tissue paper</i>	Xác định khả năng hấp thụ nước theo phương pháp giỏ ngâm <i>Water absorption capacity, basket-immersion test method</i>	-	TCVN 8309-8:2010 (ISO 12625-8:2006)
128.		Xác định độ ẩm Phương pháp khối lượng <i>Determination of moisture content Oven drying method</i>	-	TCVN 1867:2010 (ISO 287:2009)
129.		Xác định độ bền màu của giấy được làm trắng bằng chất huỳnh quang <i>Determination of color fastness of fluorescent whitened paper</i>	-	TCVN 10089:2013 (EN 648:2006)
130.		Xác định độ bền màu của giấy được nhuộm màu <i>Determination of color fastness of dyed paper</i>	-	TCVN 10087:2013 (EN 646:2006)
131.	Nước sát khuẩn <i>Antiseptic water</i>	Xác định hàm lượng Chlorhexidine gluconate Phương pháp HPLC <i>Determination of Chlorhexidine gluconate content HPLC method</i>	34,2 mg/kg	NIFC.02.M.119 (ban hành lần 1, năm 2020)

Ghi chú / Note:

NIFC.xx.M.yy: Phương pháp do phòng thử nghiệm xây dựng/ *laboratory developed method*

AOAC: *Association of Official Analytical Chemists*

Ref: *reference*

Thực phẩm chức năng (gồm thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dành cho chế độ đặc biệt)/ *Functional food (including Health supplements, food supplement, food for special purposes and food for special dietary uses)*



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN
LIST OF ACCREDITED TESTS

(Kèm theo quyết định số: 893/2020/QĐ - VPCNCL ngày 17 tháng 11 năm 2020
của giám đốc Văn phòng Công nhận Chất lượng)

Tên phòng thí nghiệm: **Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia**
Khoa Nghiên cứu và Phát triển

Laboratory: *National Institute for Food Control*
Laboratory of Research and Development

Cơ quan chủ quản: **Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia**
Organization: *National Institute for Food Control*

Lĩnh vực thử nghiệm: **Hóa**

Field of testing: *Chemical*

Người quản lý / Laboratory manager: **Lê Thị Hồng Hào**

Người có thẩm quyền ký / Approved signatory:

TT	Họ và tên / Name	Phạm vi được ký / Scope
1.	Lê Thị Hồng Hào	Các phép thử được công nhận <i>Accredited tests</i>
2.	Trần Cao Sơn	
3.	Lê Thị Phương Thảo	
4.	Cao Công Khánh	
5.	Mạc Thị Thanh Hoa	

Số hiệu / Code: **VILAS 203**

Hiệu lực công nhận / Period of Validation: **23 / 12 / 2023**

Địa chỉ / Address: **số 65 Phạm Thận Duật, Mai Dịch, Cầu Giấy, Hà Nội**

Địa điểm / Location: **số 65 Phạm Thận Duật, Mai Dịch, Cầu Giấy, Hà Nội**

Điện thoại / Tel: **024 3933 5741**

Fax: **024 3933 5738**

E-mail: **qlcnifc@gmail.com/qlcl@nifc.gov.vn**

Website: **www.nifc.gov.vn**





DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN

LABORATORY OF RESEARCH AND DEVELOPMENT

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
1.	Chè và sản phẩm chè, Thực phẩm chức năng <i>Tea and tea products, Functional food</i>	Xác định hàm lượng Catechin tổng số (GC, EGC, Catechin, ECG, GCG, EGCG) Phương pháp HPLC <i>Determination of Catechin total (GC, EGC, Catechin, ECG, GCG, EGCG) content by HPLC method</i>	GC: 0,06 mg/g; EGC: 0,14 mg/g; Catechin: 0,13 mg/g; EGCG: 0,12 mg/g; GCG: 0,10 mg/g; ECG: 0,11 mg/g	NIFC.05.M.137 2020 (Ref. TCVN 5610: 2007)
2.	Chế phẩm enzyme (Thực phẩm chức năng, nguyên liệu và phụ gia) <i>Enzyme Preparations (Functional food, raw material and additives)</i>	Xác định hoạt lực enzyme cellulase Phương pháp quang phổ <i>Determination of activity of Enzyme cellulase Spectrophotometric method</i>	0,09 U/g	NIFC.05.M.011 2020 (Ref. EC 3.2.1.4)
3.		Định lượng Fructan (inulin/FOS) Phương pháp enzyme - quang phổ <i>Quantitative Fructan (inulin / FOS) Enzymatic -spectrophotometric method</i>	0,39%	NIFC.05.M.013 2020
4.		Xác định hoạt lực của enzyme papain Phương pháp quang phổ <i>Determination of activity of enzyme papain. Spectrophotometric method</i>	60,0 USP/g	NIFC.05.M.021 2020 (Ref. AOAC 971.16)
5.		Xác định hoạt lực của enzyme protease. Phương pháp quang phổ <i>Determination of activity of enzyme protease. Spectrophotometric method</i>	2,0 U/g	NIFC.05.M.026 2020 (Ref. QCVN 4 -19: 2011/BYT)
6.		Xác định hoạt lực enzyme α -amylase Phương pháp quang phổ <i>Determination of activity of enzyme α-amylase Spectrophotometric method</i>	Nguồn gốc lúa mì/wheat origin: 0,006 CU/g; Nguồn gốc mạch nha, vi khuẩn/Malt, bacteria origin: 0,19 CU/g	NIFC.05.M.002 2020

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN

LABORATORY OF RESEARCH AND DEVELOPMENT

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
7.	Chế phẩm enzyme (Thực phẩm chức năng, nguyên liệu và phụ gia) <i>Enzyme Preparations (Functional food, raw material and additives)</i>	Xác định hoạt lực của enzyme Nattokinase Phương pháp quang phổ <i>Determination of activity of Nattokinase. Spectrophotometric method</i>	16,7 FU/g	NIFC.05.M.020 2020 (Ref. EC 3.4.21.62)
8.		Xác định hoạt lực của enzyme Glucoamylase Phương pháp quang phổ <i>Determination of activity of Glucoamylase. Spectrophotometric method</i>	0,48 U/g	NIFC.05.M.037 2020 (Ref. AOAC 994.09)
9.		Xác định hoạt lực của enzyme Lactase Phương pháp quang phổ <i>Determination of activity of Lactase. Spectrophotometric method</i>	3,57 U/g	NIFC.05.M.016 2020 (Ref. Food Chemical Codex 5 th)
10.	Dầu gạo <i>Rice oil</i>	Xác định hàm lượng Gamma Oryzanol bằng UV-VIS <i>Determination of Gamma Oryzanol content Spectrophotometry method</i>	0,05%	TCVN 12107:2017
11.	Mật ong và sản phẩm từ mật ong <i>Honey and honey products</i>	Xác định hàm lượng hydroxymethylfurfural Phương pháp UV-VIS <i>Determination of Hydroxymethylfurfural content UV-VIS method</i>	1,5 mg/100g	TCVN 5270:2008
12.		Xác định hoạt lực của enzyme Diastase. Phương pháp UV-VIS <i>Determination of activity of Diastase. UV- VIS method</i>	5,0 U/g	NIFC.05.M.048 2020 (Ref. TCVN 5268: 2008)
13.	Nguyên liệu thực phẩm, thức ăn chăn nuôi (độ tinh khiết ≥ 90%) <i>Raw material, animal feeding stuffs (purity ≥ 90%)</i>	Xác định hàm lượng acid amin: Lysine, Tryptophan, Methionine, Threonine, mononatri glutamate Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of amino acids: Lysine, Tryptophan, Methionine, Threonine, mononatri glutamate Titration method</i>	90%	NIFC.05.M.103 2019 (Ref. Food Chemical Codex 2004)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN

LABORATORY OF RESEARCH AND DEVELOPMENT

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
14.		Chỉ số khúc xạ <i>Refractive value</i>	-	TCVN 8445:2010
15.		Xác định độ quay cực <i>Determination of Specific rotation</i>	-	TCVN 8446:2010
16.		Xác định phần còn lại sau khi bay hơi <i>Residue after evaporation</i>	-	TCVN 8448:2010
17.		Khả năng hoà trộn trong Ethanol <i>Miscibility in ethanol</i>	-	TCVN 8449:2010
18.		Xác định trị số carbonyl Phương pháp hydroxylamin tự do <i>Determination of carbonyl value - free hydroxylamine method</i>	-	TCVN 8455:2010
19.		Xác định trị số carbonyl Phương pháp đo điện thế sử dụng hydroxylamoni clorua <i>Determination of carbonyl value - Potentiometric methods using hydroxylammonium chloride</i>	-	TCVN 8456:2010
20.	Tinh dầu, chất chiết thơm <i>Essential Oils and Aromatic Extracts</i>	Xác định hàm lượng alpha-pinen, Eucalyptol, Linalool, Eugeenol, beta-caryophyllen Phương pháp sắc ký khí <i>Determination of alpha-pinen, Eucalyptol, Linalool, Eugeenol, beta-caryophyllen Gas chromatography method</i>	15 µg/g Từng chất/ <i>Each compound</i>	NIFC.05.M.230 2020 (Ref. TCVN 9653:2013)
21.		Phân tích hàm lượng thành phần (Citral) Phương pháp sắc ký lỏng <i>Determination of Citral content HPLC method</i>	0,5 µg/g	NIFC.05.M.239 2020 (Ref. TCVN 9656:2013)
22.	Thực phẩm chức năng <i>Functional food</i>	Xác định Glucosamin Phương pháp HPLC <i>Determination of Glucosamine content HPLC method</i>	Dạng lỏng/liquid: 0,1 mg/mL Dạng rắn/solid: 0,2 mg/g	NIFC.05.M.145 2020 (Ref. AOAC 2005.01)
23.		Xác định Adenosin, Cordycepin. Phương pháp HPLC <i>Determination of Adenosine, Cordycepin content HPLC method</i>	Dạng lỏng/liquid: 0,4 µg/L Dạng rắn/solid: 1 µg/g	NIFC.05.M.163 2020

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN

LABORATORY OF RESEARCH AND DEVELOPMENT

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
24.	Thực phẩm chức năng <i>Functional food</i>	Xác định hàm lượng Flavonol glycoside Phương pháp HPLC <i>Determination of Flavonol glycoside content</i> <i>HPLC method</i>	Quercetin, Kaempferol, Isorhamnetin: 50 µg/g	NIFC.05.M.138 2020 (Ref. AOAC 2006.07)
25.		Xác định hàm lượng Collagen. Phương pháp HPLC <i>Determination of Collagen content.</i> <i>HPLC method</i>	Dạng lỏng/liquid:: 3 mg/mL Dạng rắn/solid:: 6 mg/g	NIFC.05.M.125 2019
26.		Xác định hàm lượng Glutathion. Phương pháp HPLC <i>Determination of Glutathion content.</i> <i>HPLC method</i>	0,1 mg/g	NIFC.05.M.144 2019
27.		Xác định hàm lượng methyl sulfonyl methane (MSM) Phương pháp sắc ký khí <i>Determination of methyl sulfonyl methane (MSM) content</i> <i>GC method</i>	5 mg/g	NIFC.05.M.159 2020 (Ref. USP-Dietary Supplement)
28.		Xác định hàm lượng Ginsenosides. Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Ginsenosides content.</i> <i>LC-MS/MS method</i>	3,0 mg/kg	NIFC.05.M.143 2020 (Ref. USP-Dietary Supplement)
29.		Xác định hàm lượng Coenzym Q10. Phương pháp HPLC <i>Determination of Coenzym Q10 content.</i> <i>HPLC method</i>	32 µg/g	NIFC.05.M.126 2019 (Ref. AOAC 2008.07)
30.		Xác định Alpha Lipoic Acid. Phương pháp HPLC <i>Determination of Alpha Lipoic Acid content.</i> <i>HPLC method</i>	19 µg/g	NIFC.05.M.107 2019 (Ref. USP-Dietary Supplement)
31.		Xác định hàm lượng Chondroitin Phương pháp HPLC <i>Determination of Chondroitin content.</i> <i>HPLC method</i>	0,5 mg/g	NIFC.05.M.122 2020

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN

LABORATORY OF RESEARCH AND DEVELOPMENT

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
32.	Thực phẩm chức năng <i>Functional food</i>	Xác định hàm lượng một số chất trộn trái phép (Sibutramine, Desmethyisibutramine, Phenolphthalein, Didesmethyl sibutramin, Fenfluramine, Lorcaserin). Phương pháp LC-MS/MS <i>Screening and determination of anti-obesity substance content (Sibutramine, Desmethyisibutramine, Phenolphthalein, Didesmethyl sibutramin, Fenfluramine, Lorcaserin, and other illegal added anti-obesity compounds) content.</i> <i>LC-MS/MS method</i>	1,0 µg/g Từng chất/ <i>Each compound</i>	NIFC.05.M.183 2020
33.		Xác định hàm lượng Crinamidin Phương pháp HPLC và GC/MS <i>Determination of Crinamidin content.</i> <i>HPLC and GC-MS method</i>	10 µg/g	NIFC.05.M.131 2019 (Ref. Dược điển Việt Nam V)
34.		Xác định một số chất trộn trái phép (Metformin, Phenformin, Gliclazide, Glibenclamide, Acarbose) trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe hỗ trợ tiểu đường Phương pháp LC-MS/MS <i>Screening and determination of anti-diabetic substance content (Metformin, Phenformin, Gliclazide, Glibenclamide, Acarbose) in diabetic health supplement.</i> <i>LC-MS/MS method</i>	3,3 µg/g Từng chất/ <i>Each compound</i>	NIFC.05.M.189 2019
35.		Xác định hàm lượng Silymarin Phương pháp HPLC <i>Determination of Silymarin content by HPLC method</i>	10 µg/g	NIFC.05.M.184 2019 (Ref. USP-Dietary Supplement)
36.		Xác định Flavonoid tự do (Rutin, Quercetin) bằng HPLC <i>Determination of Flavonoid free (Rutin, Quercetin) content</i> <i>HPLC method</i>	10 µg/g	NIFC.05.M.235 2020
37.		Xác định hàm lượng Isoflavon Phương pháp HPLC <i>Determination of Isoflavones content</i> <i>HPLC method</i>	10 µg/g	NIFC.05.M.210 2020

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN

LABORATORY OF RESEARCH AND DEVELOPMENT

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
38.	Thực phẩm chức năng <i>Functional food</i>	Xác định hàm lượng Curcuminoid Phương pháp HPLC <i>Determination of Curcuminoid content HPLC method</i>	2,0 µg/g	NIFC.05.M.132 2019
39.	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Health supplement</i>	Khối lượng và thể tích trung bình đơn vị đóng gói <i>Average weight and volume of packaging unit</i>		NIFC.05.M.198 2019 (Ref. Dược điển Việt Nam V)
40.		Xác định độ rã và độ hòa tan <i>Determination of degradation and solubility</i>		Ref. Dược điển Việt Nam (ĐĐVN) Ref. Dược điển Hoa Kỳ (USP)
41.	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, Thực phẩm chức năng (Sữa và sản phẩm sữa) <i>Health supplement, Functional food (Milk and milk product)</i>	Xác định Carnitin tự do và tổng số. Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of free and total L-Carnitine content LC-MS/MS method</i>	0,17 µg/g	NIFC.05.M.116 2019 (Ref. AOAC 2012.17)
42.		Xác định hàm lượng Lactoferrin Phương pháp HPLC <i>Determination of Lactoferrin content HPLC method</i>	Thực phẩm chức năng/ <i>Functional food</i> Dạng rắn/ <i>Solid</i> : 7,58 µg/g dạng lỏng/ <i>liquid</i> : 1,52 µg/mL Sữa và sản phẩm từ sữa/ <i>Milk and milk products</i> Dạng rắn/ <i>Solid</i> : 1,52 µg/g dạng lỏng/ <i>liquid</i> : 0,38 µg/mL	NIFC.05.M.156 2019

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN

LABORATORY OF RESEARCH AND DEVELOPMENT

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
43.	Thực phẩm chức năng; Sữa và sản phẩm sữa <i>Functional food; Milk and milk products</i>	Xác định hàm lượng Sialic acid (NANA, NGNA) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Sialic acid content LC-MS/MS method</i>	Thực phẩm chức năng/ <i>Functional food</i> Dạng rắn/ <i>Solid</i> : 3,08 µg/g dạng lỏng/ <i>liquid</i> : 1,23 µg/g Sữa và sản phẩm từ sữa/ <i>Milk and milk products</i> Dạng rắn/ <i>Solid</i> : 3,08 µg/g dạng lỏng/ <i>liquid</i> : 0,62 µg/g	NIFC.05.M.185 2019
44.		Xác định hàm lượng Furosin bằng Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Furosin content LC-MS/MS method</i>	0,1 mg/L	NIFC.05.M.140 2019 (Ref. TCVN 9662:2013)
45.		Xác định hàm lượng 5-Mononucleotide P Phương pháp HPLC <i>Determination of 5-Mononucleotide content HPLC method</i>	10 µg/g	NIFC.05.M.164 2019 (Ref. TCVN 9515:2017)



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN

LABORATORY OF RESEARCH AND DEVELOPMENT

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
46.	Thực phẩm chức năng; Sữa và sản phẩm sữa <i>Functional food; Milk and milk products</i>	Xác định thành phần Whey protein (alpha-lactalbumin, beta-lactoglobulin). Phương pháp HPLC <i>Determination of Whey protein (alpha-lactalbumin, beta-lactoglobulin) content. HPLC method</i>	Thực phẩm chức năng, sữa và sản phẩm sữa/ <i>Functional food, Milk and milk products</i> Dạng lỏng/ <i>liquid:</i> α -LA: 0,4 mg/mL β -LG: 0,2 mg/mL Dạng rắn/ <i>Solid:</i> α -LA: 0,7 mg/g β -LG: 5,3 mg/g Bột whey/ <i>Whey powder</i> α -LA: 3,2 mg/g β -LG: 31,6 mg/g	NIFC.05.M.193 2019 (ref. TCVN 9660:2013)
47.	Thực phẩm <i>Foods</i>	Độ Brix (chất rắn hòa tan) <i>Determination of Brix value (soluble solid)</i>	-	NIFC.05.M.203 2019
48.	Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, sữa và sản phẩm sữa <i>Food, Functional food, Milk and milk products</i>	Xác định hàm lượng Taurin Phương pháp HPLC <i>Determination of taurine content. HPLC method</i>	Dạng rắn/ <i>Solid:</i> 60 μ g/g Dạng lỏng/ <i>Liquid:</i> 5 μ g/g	NIFC.05.M.186 2019 (Ref.: AOAC 2010 997.05)
49.	Thực phẩm chức năng; Sữa và sản phẩm sữa; Thức ăn chăn nuôi <i>Functional food; Milk and milk products; Animal feeding stuffs</i>	Xác định Choline tự do và tổng số. Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Choline content. LC-MS/MS method</i>	14 μ g/g	NIFC.05.M.195 2019 (Ref. AOAC 2012.18)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN

LABORATORY OF RESEARCH AND DEVELOPMENT

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
50.	Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, sữa và sản phẩm sữa, thực phẩm công thức, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Functional food, Milk and milk products, Formula food, Animal feeding stuffs</i>	Xác định tổng acid amin (Acid aspartic, Serine, Acid glutamic, Glycine, Histidine, Arginine, Threonine, Alanine, Proline, Cystine, Tyrosine, Valine, Methionine, Lysin, Isoleucin, Leucin, Phenylalanin). Phương pháp HPLC dẫn xuất AQC <i>Determination of amino acids content. HPLC method AQC derivatization</i>	Acid aspartic 7,43 mg/100g; Acid Glutamic: 7,92 mg/100g; Serin: 4,62 mg/100g; Glycine: 3,96 mg/100g; Histidine: 0,83 mg/100g; Threonine: 1,65 mg/100g; Arginine: 2,31 mg/100g; Alanine: 1,49 mg/100g; Proline: 4,46 mg/100g; Cystin: 7,43 mg/100g; Tyrosine: 3,47 mg/100g; Valine: 1,32 mg/100g; Methionine: 2,15 mg/100g; Lysine: 3,80 mg/100g; Isoleucine: 4,62 mg/100g; Leucine: 1,49 mg/100g; Phenylalanine: 1,82 mg/100g	NIFC.05.M.101 2020 (Ref. AOAC 2018.06)
51.	Thực phẩm, chức năng, thức ăn chăn nuôi <i>Functional food, Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng Xanthophyll (Astaxanthin, Lutein và Zeaxanthin, Canthaxanthin) Phương pháp HPLC <i>Determination of Xanthophyll (Astaxanthin, Lutein and Zeaxanthin, Canthaxanthin) content HPLC method</i>	0,1 µg/g mỗi chất/ <i>each compound</i>	NIFC.05.M.192 2020

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN

LABORATORY OF RESEARCH AND DEVELOPMENT

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
52.	Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Functional food, Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng acid amin: Acid aspartic, Acid glutamic, Glycine, Arginine, Lysine, Ornithine Phương pháp HPLC dẫn xuất OPA <i>Determination of amino acids: Acid aspartic, Acid glutamic, Glycine, Arginine, Lysine content. HPLC method OPA derivatization</i>	10 µg/g mỗi chất/ <i>each compound</i>	NIFC.05.M.102 2020
53.	Thực phẩm bổ sung, Sữa và sản phẩm sữa <i>Supplement Food, Milk and milk products</i>	Xác định hàm lượng Lysine. Phương pháp HPLC dẫn xuất OPA <i>Determination of Lysine content. HPLC method OPA derivatization</i>	10 µg/g	NIFC.05.M.102 2020
54.		Xác định hàm lượng Lutein Phương pháp HPLC <i>Determination of Lutein content HPLC method</i>	Dạng rắn/solid: 0,65 µg/g; Dạng lỏng/liquid: 0,038 µg/mL	NIFC.05.M.192 2020 (Ref. AOAC 2016.13)
55.	Thực phẩm chức năng, thức ăn chăn nuôi <i>Functional food, Animal Feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng Betaine Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Betaine content LC-MS/MS method</i>	1,53 µg/g	NIFC.05.M.112 2019
56.		Xác định Beta-glucan Phương pháp quang phổ <i>Determination of Beta-glucan Spectrophotometric method</i>	0,5 g/100g	NIFC.05.M.005 2020 (Ref. TCVN 12629:2019)
57.		Xác định hàm lượng Tryptophan. Phương pháp HPLC <i>Determination of Tryptophan content. HPLC method</i>	30 µg/g	NIFC.05.M.188 2020 (Ref. AOAC 2017.03)
58.		Xác định hàm lượng Fructan (FOS/Inulin) Phương pháp enzyme và sắc ký trao đổi ion <i>Determination of Fructan (FOS/Inulin) content Enzymatic and HPAEC-PDA method</i>	0,39 g/100g	NIFC.05.M.013 2020 (Ref. AOAC 999.03)



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN

LABORATORY OF RESEARCH AND DEVELOPMENT

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
59.	Thực phẩm chức năng, thức ăn chăn nuôi <i>Functional food, Animal Feeding stuffs</i>	Xác định Galactooligosaccharid Phương pháp sắc ký trao đổi ion HPAEC-PAD <i>Determination of Galactooligosaccharide content HPAEC-PAD method</i>	0,5 g/100g	NIFC.05.M.050 2020 TCVN 11493:2016
60.		Xác định hàm lượng Human milk oligosaccharide (HMOs) Phương pháp HPLC <i>Determination of Human milk oligosaccharide (HMOs) content HPLC method</i>	Dạng rắn/ <i>Solid</i> : 2FL: 28,2 µg/g; LNT: 66,1 µg/g; Dạng lỏng/ <i>liquid</i> : 2FL: 10,9 µg/g; LNT: 37,8 µg/g	NIFC.05.M.207 2019
61.	Thức ăn chăn nuôi <i>Animal Feeding stuffs</i>	Xác định hoạt độ Phytase Phương pháp quang phổ <i>Determination of Phytase activity. UV-VIS method</i>	1,27 U/g	NIFC.05.M.027 2020 (Ref. TCVN 8678: 2011)
62.	Nước sạch <i>Domestic wate</i>	Xác định độ đục <i>Determination of turbidity</i>	0,1 NTU	NIFC.05.M.202 2020 (Ref. TCVN 6184: 2008)
63.		Xác định độ màu <i>Determination of colour</i>	0,1 TCU	TCVN 6185:2015 (Phương pháp B)
64.		Độ dẫn điện <i>Determination of eletrical conductivity</i>	0,1 µS/cm	NIFC.05.M.223 2020 (Ref. Dược điển Việt Nam V)
65.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additives</i>	Chỉ số khúc xạ <i>Refractive value</i>	-	TCVN 6469:2010

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN

LABORATORY OF RESEARCH AND DEVELOPMENT

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
66.	Khăn giấy, giấy vệ sinh và giấy tissue <i>Napkin, toilet and tissue paper</i>	Xác định độ pH <i>Determination of pH value</i>		TCVN 7066-1:2008 (ISO 6588-1:2005) NIFC.05.M.196 2020
	Nước sạch <i>Domestic water</i>			TCVN 6492:2011 NIFC.05.M.196 2020
	Khăn ướt dùng một lần <i>Disposable wet wipes</i>			TCVN 11528:2016 NIFC.05.M.196 2020
	Sản phẩm rau, quả <i>Fruit and vegetable products</i>			TCVN 7806:2007 NIFC.05.M.196 2020
	Thịt và sản phẩm thịt <i>Meat and meat products</i>			TCVN 4835:2002 NIFC.05.M.196 2020
	Phụ gia thực phẩm <i>Food additives</i>			NIFC.05.M.196 2020
	Mật ong <i>Honey</i>			TCVN 12398:2018 NIFC.05.M.196 2020
	Thực phẩm <i>Food</i>			TCVN 10035:2013 NIFC.05.M.196 2020
	Thực phẩm chức năng <i>Functional food</i>			NIFC.05.M.196 2020 (Ref.Được diễn Việt Nam V)

VÀ
PHÒNG
G NHẬP
LƯƠN

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN

LABORATORY OF RESEARCH AND DEVELOPMENT

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
67.	Dầu thực vật <i>Vegetable oils</i>	Tỷ trọng và khối lượng riêng <i>Determination of density and relative density</i>		NIFC.05.M.197 2020 TCVN 7597:2018
	Sữa tươi tiệt trùng <i>Sterilized fresh milk</i>			NIFC.05.M.197 2020 TCVN 7028:2009
	Sữa tươi thanh trùng <i>Pasteurized fresh milk</i>			TCVN 5860:2007 NIFC.05.M.197 2020
	Tinh dầu và chất chiết thơm <i>Essential oil and Aromatic extract</i>			TCVN 8444:2010 NIFC.05.M.197 2020
	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>			TCVN 6469:2010 NIFC.05.M.197 2020
	Thực phẩm chức năng dạng lỏng <i>Functional food</i>			NIFC.05.M.197 2020 (Ref. Dược điển Việt Nam V)
	Thực phẩm dạng lỏng, thức ăn chăn nuôi dạng lỏng, sản phẩm chăm sóc cá nhân <i>Food, Animal feeding stuffs, personal care products</i>			NIFC.05.M.197 2020

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA NGHIÊN CỨU VÀ PHÁT TRIỂN

LABORATORY OF RESEARCH AND DEVELOPMENT

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ Materials or product tested	Tên phép thử cụ thể/ The name of specific tests	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limits of quantitation (if any)/range of measurement	Phương pháp thử/ Test method
68.	Chất tẩy rửa, Dung dịch khử khuẩn <i>Detergent Disinfectant solution</i>	Xác định hàm lượng Polyhexamethylen biguanide (PHMB) <i>Determination of Polyhexamethylene biguanide (PHMB) content</i>	1,0 mg/mL	NIFC.05.M.228 2020
69.		Xác định hàm lượng alpha-terpineol. Phương pháp sắc ký khí <i>Determination of alpha-terpineol by Gas chromatography method</i>	20 µg/g	NIFC.05.M.247 2020

Ghi chú / Note:

NIFC.xx.M.yy: Phương pháp đo phòng thử nghiệm xây dựng/ laboratory developed method

AOAC: Association of Official Analytical Chemists

Ref: reference

Thực phẩm chức năng (gồm thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dành cho chế độ đặc biệt)/ Functional food (including Health supplements, food supplement, food for special purposes and food for special dietary uses)

ke

AFL01/12

Lần ban hành/Issued No: 3.00

Soát xét/ngày/ Revised/dated:

Trang/Page: 15/15



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

(Kèm theo quyết định số: 804/2020/QĐ - VPCNCL ngày 17 tháng 11 năm 2020 của giám đốc Văn phòng Công nhận Chất lượng)

Tên phòng thí nghiệm: Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia
Khoa Độc học và dị nguyên; Khoa Tồn dư và ô nhiễm hóa chất

Laboratory: National Institute for Food Control
Laboratory of Food toxicology and allergens; Laboratory of chemical residues and contaminations in food

Cơ quan chủ quản: Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia

Organization: National Institute for Food Control

Lĩnh vực thử nghiệm: Hóa

Field of testing: Chemical

Người quản lý / Laboratory manager: Lê Thị Hồng Hào

Người có thẩm quyền ký / Approved signatory:

TT	Họ và tên / Name	Phạm vi được ký / Scope
1.	Lê Thị Hồng Hào	Các phép thử được công nhận / Accredited tests
2.	Trần Cao Sơn	
3.	Lê Thị Phương Thảo	
4.	Đặng Thu Hiền	
5.	Nguyễn Thị Hà Bình	

Số hiệu / Code: VILAS 203

Hiệu lực công nhận / Period of Validation: 23 /12 / 2023

Địa chỉ / Address: số 65 Phạm Thận Duật, Mai Dịch, Cầu Giấy, Hà Nội

Địa điểm / Location: số 65 Phạm Thận Duật, Mai Dịch, Cầu Giấy, Hà Nội

Điện thoại / Tel: 024 3933 5741

Fax: 024 3933 5738

E-mail: qlcnifc@gmail.com/qlcl@nifc.gov.vn

Website: www.nifc.gov.vn

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
1.	Bao bì, vật liệu tiếp xúc với thực phẩm <i>Food Container, Food contact materials</i>	Xác định hàm lượng cặn khô trong các môi trường (ethanol 20%, acid acetic 4%, n-heptan, nước). Phương pháp khối lượng <i>Determination of evaporation residue (leaching solution: 20% ethanol, 4% acetic acid, n-heptane, water) content Gravimetry method</i>	15 µg/mL	QCVN 12-1:2011/BYT; QCVN 12-2:2011/BYT; QCVN 12-3:2011/BYT;
2.		Xác định thời nhiễm formaldehyde Phương pháp đo quang <i>Determination of Formaldehyde migration Spectrophotometry method</i>	0,3 µg/mL	QCVN 12-1:2011/BYT; QCVN 12-2:2011/BYT; QCVN 12-3:2011/BYT;
3.		Xác định thời nhiễm phenol Phương pháp đo quang <i>Determination of Phenol migration Spectrophotometry method</i>	1,0 µg/mL	QCVN 12-1:2011/BYT; QCVN 12-2:2011/BYT; QCVN 12-3:2011/BYT;
4.		Xác định thời nhiễm Melamine Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of Melamin migration HPLC-UV method</i>	0,5 mg/kg	EN 13130-1-2004 EN 13130-27-2005
5.		Xác định thời nhiễm Caprolactam Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Caprolactam migration LC-MS/MS method</i>	0,3 µg/mL	QCVN 12-1:2011/BYT
6.	Bao bì, vật liệu bằng nhựa tiếp xúc với thực phẩm <i>Plastic container and Food contact materials</i>	Xác định diphenyl carbonate Phương pháp HPLC <i>Determination of diphenyl carbonate HPLC method</i>	300 µg/g	QCVN 12-1:2011/BYT
7.		Xác định thời nhiễm acid lactic tổng số Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of Total lactic acid migration HPLC-UV method</i>	10 µg/mL	QCVN 12-1:2011/BYT
8.		Xác định hợp chất bay hơi (styren, toluen, ethybenzen, n-propyl benzen) Phương pháp GC-MS <i>Determination of volatile compounds GC-MS method</i>	1 µg/mL	QCVN 12-1:2011/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ Materials or product tested	Tên phép thử cụ thể/ The name of specific tests	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limit of quantitation (if any)/range of measurement	Phương pháp thử/ Test method
9.	Bao bì, vật liệu bằng nhựa tiếp xúc với thực phẩm <i>Plastic container and Food contact materials</i>	Xác định Cresyl phosphate Phương pháp HPLC <i>Determination of Cresyl phosphate HPLC method</i>	0,3 µg/g	QCVN 12-1:2011/BYT
10.		Xác định các hợp chất Dibutyl thiếc Phương pháp GC-MS <i>Determination of Dibutyl tin compound GC-MS method</i>	5,0 µg/g	QCVN 12-1:2011/BYT
11.		Xác định Vinyliden clorid Phương pháp GC-MS <i>Determination of Vinylidene chloride GC-MS method</i>	1,0 µg/g	QCVN 12-1:2011/BYT
12.		Xác định thôi nhiễm Methyl methacrylate Phương pháp GC-FID <i>Determination of Methyl methacrylate migration GC-FID method</i>	5,0 µg/mL	QCVN 12-1:2011/BYT
13.		Xác định amin (triethylamin và tributylamin) Phương pháp GC-MS <i>Determination of amin (triethylamin và tributylamin) GC-MS method</i>	0,2 µg/g	QCVN 12-1:2011/BYT
14.		Xác định Vinyl clorid Phương pháp GC-FID <i>Determination of vinyl chloride GC-FID method</i>	0,1 µg/g	QCVN 12-1:2011/BYT
15.		Xác định thôi nhiễm bisphenol A Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of bisphenol A migration LC-MS/MS method</i>	1 µg/mL	QCVN 12-1:2011/BYT
16.		Xác định hàm lượng Bisphenol A Phương pháp HPLC <i>Determination of bisphenol A migration HPLC method</i>	100 µg/g	QCVN 12-1:2011/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
17.	Bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm <i>Metals implements, container and packaging in direct contact with foods</i>	Xác định thời nhiễm Epichlorohyrin Phương pháp GC-MS <i>Determination of epichlorohyrin GC-MS method</i>	0,1 µg/mL	QCVN 12-3:2011/BYT
18.		Xác định thời nhiễm Vinyl clorid Phương pháp GC-MS <i>Determination of vinyl chloride GC-MS method</i>	0,01 µg/mL	QCVN 12-3:2011/BYT
19.	Bún, bánh phở <i>Rice vermicelli</i>	Xác định hàm lượng Tinopal CBS-X Phương pháp HPLC; Phương pháp soi đèn UV <i>Determination of Tinopal CBS-X content HPLC Method; UV method</i>	HPLC: 12 µg/kg UV: 0,1 mg/kg	NIFC.04.M.064 2018 (Ref.: Journal of the Chinese Chemical Society, 56, 797-803)
20.	Chè, thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Tea, Health supplements</i>	Xác định đa dư lượng hoá chất bảo vệ thực vật [Phụ lục 1] Phương pháp LC-MS/MS; Phương pháp GC-MS/MS <i>Multi-residue determination of pesticides [Appendix 1] LC-MS/MS method GC-MS/MS method</i>	LC-MS/MS: 10µg/kg GC-MS/MS: 30µg/kg	NIFC.04.M.024 2018 (Ref. AOAC 2007.01)
21.	Cồn, dung dịch sát khuẩn <i>Alcoholic, antiseptic solution</i>	Xác định hàm lượng Methanol, Ethanol, Isopropanol Phương pháp GC-FID <i>Determination of Methanol, Ethanol, Isopropanol contents GC-FID content</i>	0,01%	NIFC.04.M.049 2020
22.	Dầu thực vật <i>Vegetable oil</i>	Xác định hàm lượng Phytosterol (campesterol, stigmasterol, beta- sitosterol) Phương pháp GC-MS <i>Determination of Phytosterol content GC-MS method</i>	15 mg/kg	NIFC.04.M.120 2020 (Ref. AOAC 2007.03)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
23.	Dầu thực vật, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, sữa và sản phẩm sữa <i>Vegetable oil, health supplements, milk and milk products</i>	Xác định hàm lượng acid béo [Phụ lục 2] Phương pháp GC-MS, GC-FID <i>Determination of fatty acids content [Appendix 2] GC/MS method GC/FID method</i>	GC-MS Acid béo bão hòa/ <i>Saturated fatty acid</i> : 40 mg/kg C16:0: 60 mg/kg Các chất còn lại/ <i>Others</i> : 20 mg/kg GC-FID Acid béo bão hòa/ <i>Saturated fatty acid</i> : 100 mg/kg C16:0: 150 mg/kg Các chất còn lại/ <i>Others</i> : 50 mg/kg	NIFC.04.M.107 2020 (Ref. AOAC 996.06 AOAC 2012.13)
24.	Bia <i>Beer</i>	Xác định hàm lượng Ethanol Phương pháp sắc ký khí <i>Determination of ethanol content Gas chromatography method</i>	Đến/ <i>to</i> 20 %V/V	TCVN 5562:2009
25.		Xác định hàm lượng diacetyl Phương pháp đo quang <i>Determination of diacetyl content Spectrophotometry method</i>	0,03 mg/L	NIFC.04.M.041 (Ref. TCVN 6058:1995)
26.		Xác định độ đắng Phương pháp đo quang <i>Determination of bitterness Spectrophotometry method</i>	3 BU	TCVN 6059:2009
27.		Xác định chất hòa tan ban đầu Phương pháp khối lượng <i>Determination of original-soluble substances Gravimetry method</i>	2 %	TCVN 5565:1991

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
28.	Đồ uống có cồn <i>Alcoholic beverages</i>	Xác định độ cồn Phương pháp đo cồn kế <i>Determination of alcohol using alcohol meter</i>	(0–100) %V	TCVN 8008:2009
29.		Xác định hàm lượng furfural Phương pháp đo quang <i>Determination of furfural content Spectrophotometry method</i>	0,2 mg/L	TCVN 7886:2009
30.		Xác định hàm lượng aldehyde Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of aldehyde content Titration method</i>	2 mg/L	TCVN 8009:2009
31.		Xác định đồng thời hàm lượng Aldehyde, Ester (theo acetaldehyde), Rượu bậc cao (isobutyl alcohol & isoamyl alcohol), Methanol Phương pháp GC-FID <i>Determination content of: Aldehyde, Ester (calculated as acetaldehyde), higher alcohol (isobutyl alcohol & isoamyl alcohol), Methanol GC-FID method</i>	Aldehyde: 1,4 mg/L Ester: 2,2 mg/L Rượu bậc cao: 1,5 mg/L Methanol: 1,6 mg/L	NIFC.04.M.045 2018 (Ref. AOAC 972.10 AOAC 972.11)
32.	Đồ uống không cồn <i>Soft drinks</i>	Xác định dư lượng hoá chất bảo vệ thực vật Piperonyl butoxid, 2-phenylphenol, propargit, diphenylamin, carbaryl, malathion Phương pháp GC-MS/MS và LC- MS/MS <i>Determination of pesticides residue: GC-MS/MS and LC-MS/MS method</i>	0,01 mg/L mỗi chất/ <i>each compound</i>	NIFC.04.M.025 2018 (Ref. AOAC 2007.01)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limits of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
33.	Ngũ cốc, sản phẩm ngũ cốc <i>Cereal and cereal products</i>	Xác định đồng thời một số độc tố vi nấm aflatoxin B1, B2, G1, G2, ochratoxin A, fumonisin, deoxynivalenol, zearalenone Phương pháp LC-MS/MS <i>Simultaneous determination of some mycotoxins LC-MS/MS method</i>	FB1: 100 µg/kg AFs: 1,5 µg/kg OTA: 1,5 µg/kg ZEA: 10 µg/kg DON: 200 µg/kg	NIFC.04.M.038 2018
34.	Nước hoa quả, Sản phẩm từ táo <i>Fruit juices, Apple products</i>	Xác định hàm lượng Patulin Phương pháp HPLC <i>Determination of Patulin content HPLC method</i>	10 µg/kg	NIFC.04.M.035 2018 (Ref. EN 14177:2003)
35.	Nước tương, Dầu hào <i>Soy sauce, Oyster sauce</i>	Xác định hàm lượng 3-MCPD và 1,3-DCP Phương pháp GC-MS <i>Determination of 3-MCPD and 1,3-DCP content GC-MS method</i>	0,3 mg/kg	NIFC.04.M.062 2018 (Ref. AOAC 2000.01)
36.	Rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả <i>Vegetables and vegetable products, fruits and fruit products</i>	Xác định dư lượng hoá chất bảo vệ thực vật [Phụ lục 3] Phương pháp QuEChERS kết hợp GC-MS/MS và LC-MS/MS. <i>Multi-residue determination of pesticides [Appendix 3] QuEChERS approach – GC-MS/MS and LC-MS/MS method</i>	LC-MS/MS: 3 µg/kg GC-MS/MS: 15 µg/kg Cypermethrin Fenvalerate, Deltamethrin: 30 µg/kg	NIFC.04.M.022 2020 (Ref. AOAC 2007.01)
37.		Xác định hàm lượng acid Gibberellic Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Gibberellic acid content LC-MS/MS method</i>	3 µg/kg	NIFC.04.M.028 2018 (Ref. AOAC 2007.01)
38.	Sản phẩm từ cóc <i>Bufotoxins</i>	Xác định độc tố cóc <i>Determination of bufotoxins: bufalin, cinobufalin, resibufogenin</i> Phương pháp LC-MS/MS <i>LC-MS/MS method</i>	30 µg/kg	NIFC.04.M.054 2018 (Ref. Dược điển Trung Quốc)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
39.	Sữa và sản phẩm sữa <i>Milk and milk products</i>	Xác định hàm lượng Aflatoxin M1 Phương pháp HPLC; Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of aflatoxin M1 content HPLC method; LC-MS/MS method</i>	HPLC: 0,15 µg/kg LC-MS/MS: 0,025 µg/kg	NIFC.04.M.032 2018 (Ref. TCVN 6685:2000)
40.		Xác định hàm lượng Aflatoxin M1 Phương pháp Elisa <i>Determination of Aflatoxin M1 content Elisa method</i>	60 ng/kg	NIFC.04.M.155 2020
41.	Sữa và sản phẩm sữa <i>Milk and milk products</i>	Xác định đa dư lượng hoá chất bảo vệ thực vật [Phụ lục 4] Phương pháp GC-MS/MS và LC-MS/MS <i>Determination of pesticide multi-residues [Appendix 4] GC-MS/MS and LC-MS/MS method</i>	3 µg/kg mỗi chất/ <i>each compound</i>	NIFC.04.M.023 2020 Ref. AOAC 2007.01
42.		Xác định hàm lượng 2-MCPD và 3-MCPD, 2-MCPD và 3-MCPD esters, Glycidyl esters Phương pháp GC-MS/MS <i>Determination of 2-MCPD and 3-MCPD, 2-MCPD and 3-MCPD esters, Glycidyl esters content GC-MS/MS method</i>	Sữa dạng bột: 2-MCPD và 3-MCPD, 2-MCPD và 3-MCPD esters: 7 µg/kg Glycidyl ester: 5 µg/kg Sữa dạng lỏng: 2-MCPD và 3-MCPD, 2-MCPD và 3-MCPD esters: 1,5 µg/kg Glycidyl ester: 0,5 µg/kg	NIFC.04.M.063 2019 (Ref. AOAC 2018.03)

ke

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
43.	Sữa tươi nguyên liệu và sản phẩm sữa, thực phẩm bổ sung <i>Raw milk and milk products, supplemented food</i>	Xác định dư lượng kháng sinh, hormone Eprinomectin, Doramectin, Diminazen, Ivermectin, Isometamidium, Imidocarb, Pirlimycin, Monensin Phương pháp LC-MS/MS <i>Multiresidue determination of antibiotics and hormones: LC-MS/MS method</i>	Eprinomectin Doramectin, Diminazen, Ivermectin, Isometami- dium, Imidocarb, Pirlimycin: 10 µg/kg Monensin: 3 µg/kg	NIFC.04.M.010 2020
44.		Xác định dư lượng kháng sinh Streptomycin, Dihidrostreptomycin, Gentamycin, Neomycin, Spectinomycin Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of antibiotic residues: LC-MS/MS method</i>	50 µg/kg	NIFC.04.M.003 2020
45.		Xác định đa dư lượng hoá chất bảo vệ thực vật [Phụ lục 5] Phương pháp GC-MS/MS và LC- MS/MS <i>Multiresidue determination of pesticides [Appendix 5] GC-MS/MS and LC-MS/MS method</i>	Phụ lục 5 Appendix 5	NIFC.04.M.023 2020 (Ref: AOAC 2007.01 EN 15662:2018)
46.	Sữa bột, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học <i>Milk powder, food supplement, medical food</i>	Xác định hàm lượng IgG Phương pháp HPLC <i>Detemination of IgG content HPLC method</i>	1 mg/g	NIFC.04.M.104 2020 (Ref: AOAC 201 0.01)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
47.	Sữa tươi nguyên liệu và các sản phẩm từ sữa, Thịt và các sản phẩm từ thịt <i>Raw milk and dairy products, Meat and meat products</i>	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm penicillin: Ampicillin, amoxicillin, penicillin V, penicillin G, cloxacillin, oxacillin Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of penicillins residues: LC-MS/MS method</i>	1 µg/kg mỗi chất/ <i>each compound</i>	NIFC.04.M.004 2018
48.	Sữa và sản phẩm sữa, Thịt và sản phẩm thịt <i>Milk and milk products; Meat and meat products</i>	Xác định các chất nhóm glucocorticoid Dexamethasone, Cortison acetat, Hydrocortison acetat, Metylprednisolon, Prednisone, Prednisolone Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of glucocorticoides LC- MS/MS method</i>	Dexametha- sone: 0,15 µg/kg Cortison acetat, Hydrocortison acetat, Metylpred- nisolon, Prednisone, Prednisolone: 3 µg/kg	NIFC.04.M.016 2020
49.	Sữa và sản phẩm sữa, Thịt và sản phẩm thịt <i>Milk and milk products; Meat and meat products</i>	Xác định dư lượng các chất nhóm quinolone và fluoroquinolone: <i>Determination of quinolone and fluoroquinolone residues:</i> Enrofloxacin, Ciprofloxacin, Difloxacin, Danofloxacin, Orbifloxacin, Ofloxacin Phương pháp LC-MS/MS <i>LC-MS/MS method</i>	3 µg/kg mỗi chất/ <i>each compound</i>	NIFC.04.M.006 2020
50.	Sữa và sản phẩm sữa, Thịt và sản phẩm thịt <i>Milk and milk products; Meat and meat products</i>	Xác định đa dư lượng kháng sinh, hormone [Phụ lục 6] Phương pháp LC-MS/MS <i>Multi-residue determination of antibiotics, hormone [Appendix 6] LC-MS/MS method</i>	Phụ lục 6 <i>Appendix 6</i>	NIFC.04.M.010 2020 (Ref. Drug Testing and Analysis, 2012, 4(1), 1- 17)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
51.	Sữa và sản phẩm sữa, Thịt và sản phẩm thịt, Thực phẩm bảo vệ sức khỏe và thức ăn chăn nuôi <i>Food and Feeding stuffs</i>	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm tetracyclin: <i>Determination of Tetracycline residues</i> Tetracycline, oxytetracycline, clotetracycline, doxycycline Phương pháp LC-MS/MS <i>LC-MS/MS method</i>	Sữa và sản phẩm sữa, Thịt và sản phẩm thịt, Thực phẩm bảo vệ sức khỏe/ <i>Milk and milk products, Meat and meat products, Health sup plements:</i> 3 µg/kg Thức ăn chăn nuôi <i>Animal feeding stuffs</i> 15 µg/kg	NIFC.04.M.001 2020 Ref. AOAC 995.09
52.	Thịt và các sản phẩm từ thịt <i>Meat and meat products</i>	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm aminosid: streptomycin, đihidrostreptomycin, gentamycin Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of aminoside residues LC-MS/MS method</i>	50 µg/kg mỗi chất/ <i>each compound</i>	NIFC.04.M.003 2020 (Ref. USDA CLG - AGON1.02, 2005)
53.		Xác định hàm lượng các hydrocarbon thơm đa vòng (PAHs) [Phụ lục 7]: Benzo(a) pyrene, PAHs tổng số Phương pháp GC-MS/MS <i>Determination of polyaromatic hydrocarbon (PAHs): Benzo(a)pyrene, Total PAHs [Appendix 7] GC-MS/MS method</i>	Benzo(a)pyren e: 3 µg/kg PAHs tổng số/ <i>Total PAHs:</i> 6 µg/kg	NIFC.04.M.080 2018 (Ref.: Journal of Agricultural and Food Chemistry, 60(6), 1380- 1389)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ Materials or product tested	Tên phép thử cụ thể/ The name of specific tests	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limit of quantitation (if any)/range of measurement	Phương pháp thử/ Test method
54.	Thịt và sản phẩm thịt, Thức ăn chăn nuôi <i>Meat and meat products, Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng beta-agonist Salbutamol, Clenbuterol, Ractopamin Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Salbutamol, Clenbuterol, Ractopamin LC-MS/MS method</i>	Thịt và sản phẩm thịt/ <i>Meat and meat products</i> 0,1 µg/kg Thức ăn chăn nuôi <i>Animal feeding stuffs</i> 1,0 µg/kg	NIFC.04.M.015 2018 (Ref. USDA CLG - AGON1.03)
55.	Thịt và sản phẩm thịt, Thức ăn chăn nuôi <i>Meat and meat products, Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng Colistin Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination Colistin content LC-MS/MS method</i>	Thịt và sản phẩm thịt <i>Meat and meat products</i> 0,03 mg/kg Thức ăn chăn nuôi <i>Animal feeding stuffs</i> 0,07 mg/kg	NIFC.04.M.014 2018
56.	Thịt và sản phẩm thịt, Thủy sản và sản phẩm thủy sản, Thức ăn chăn nuôi <i>Meat and meat products, Fish and Fishery, Animal feeding stuffs</i>	Xác định Cloramphenicol, Florfenicol Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Cloramphenicol, Florfenicol residues LC-MS/MS method</i>	Thịt và sản phẩm thịt, Thủy sản và sản phẩm thủy sản/ <i>Meat and meat products, Fish and Fishery:</i> 0,1 µg/kg Thức ăn chăn nuôi <i>Animal feeding stuffs</i> 1,0 µg/kg	NIFC.04.M.002 2018 (Ref. FDA-ORA-DFS 4290)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
57.	Thủy sản và sản phẩm thủy sân <i>Seafoods and fishery products</i>	Xác định hàm lượng Cyanide tổng Phương pháp HPLC <i>Determination of total cyanide content HPLC method</i>	0,3 mg/kg	NIFC.04.M.067 2018 (Ref. EPA Method 335.4)
58.		Xác định hàm lượng Phenol tổng số Phương pháp đo quang <i>Determination of phenolic compounds content Spectrophotometry method</i>	0,3 mg/kg	NIFC.04.M.073 2018 (Ref. EPA Method 420.1)
59.		Xác định hàm lượng Phenol (C ₆ H ₅ OH) Phương pháp GC-MS/MS <i>Determination of Phenol (C₆H₅OH) content GC-MS/MS method</i>	0,1 mg/kg	NIFC.04.M.074 2018 (Ref.: EPA Method 8041A)
60.		Xác định hàm lượng Histamine Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of histamine content LC-MS/MS method</i>	15 mg/kg	NIFC.04.M.059 2018
61.	Thịt và sản phẩm thịt, Thủy sản và sản phẩm thủy sân <i>Meat and meat products, Fish and Fishery</i>	Xác định hàm lượng malachite green, leucomalachite green, crystal violet, leuco crystal violet Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of malachite green leucomalachite green, crystal violet, leuco crystal violet content LC-MS/MS method</i>	0,3 µg/kg mỗi chất/ <i>each compound</i>	NIFC.04.M.008 2018 (Ref.: Journal of Chromatography B, 2006, 843, p.247–251)
62.	Trứng <i>Egg</i>	Xác định dư lượng Fipronil Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Fipronil residue LC-MS/MS method</i>	3 µg/kg	NIFC.04.M.029 Ref.: Waters Application Note 720006094 EN
63.	Thực phẩm <i>Foods</i>	Xác định Cholesterol Phương pháp GC-MS <i>Determination of Cholesterol content GC-MS method</i>	5 mg/kg	NIFC.04.M.099 Ref. AOAC 994.10

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
64.	Thực phẩm (Ngũ cốc, sản phẩm ngũ cốc, gia vị), thực phẩm bảo vệ sức khỏe/ <i>Food (Cereal and cereal products, spice), health supplements</i>	Xác định aflatoxin B1, B2, G1, G2 Phương pháp HPLC Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of aflatoxin B1, B2, G1, G2 HPLC method LC-MS/MS method</i>	HPLC: 1,5 µg/kg LC-MS/MS: 0,1 µg/kg	NIFC.04.M.031 2020 (Ref. TCVN 7407:2004 và TCVN 7596:2007)
65.	Thực phẩm (ngũ cốc, bánh mứt kẹo, cà phê, rượu vang) <i>Food (Cereal, cake, jam, candy, coffeace, wine)</i>	Xác định hàm lượng Ochratoxin A Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Ochratoxin A content LC-MS/MS method</i>	0,5 µg/kg	NIFC.04.M.033 2018
66.	Thực phẩm, Nước sạch, nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai <i>Food, domestic water, natural mineral water and bottled drinking waters</i>	Xác định hàm lượng DEHP Phương pháp GC-MS <i>Determination of DEHP GC-MS method</i>	Thực phẩm/ <i>Food:</i> 0,1mg/kg Nước/ <i>water:</i> 3 µg/L	NIFC.04.M.061 2018 (Ref. EPA Method 606)
67.	Thực phẩm (thịt gà, măng tươi) và thức ăn chăn nuôi <i>Food (chicken, bamboo) and Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng Auramine O Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Auramine O LC-MS/MS method</i>	0,3 µg/kg	NIFC.04.M.069 2018
68.	Thực phẩm và thức ăn chăn nuôi <i>Food and Feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng Melamine Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Melamine content LC-MS/MS method</i>	0,15 mg/kg	NIFC.04.M.058 2018 (Ref. ISO/TS 15495: 2010)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
69.	Thức ăn chăn nuôi <i>Animal Feeding Stuffs</i>	Xác định hàm lượng Furazolidone Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Furazolidone content LC-MS/MS method</i>	0,07 mg/kg	NIFC.04.M.012 2018 (Ref. Food Chemistry, 2010, 123, 834-839)
70.		Xác định hàm lượng Cysteamine Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Cysteamine content LC-MS/MS method</i>	0,25 mg/kg	NIFC.04.M.020 2018
71.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Food, health supplements</i>	Xác định hàm lượng Rhodamin B Phương pháp HPLC <i>Determination of Rhodamine B content HPLC method</i>	1 mg/kg	TCVN 8670:2011
72.		Xác định hàm lượng DHEA Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination DHEA content LC-MS/MS method</i>	3 mg/kg	NIFC.04.M.017 2018 (Ref. Journal of Chromatography B, 2009, 877, p.489-496)
73.		Xác định các chất cường dương nhóm ức chế PDE5 Sildenafil, tadalafil, vardenafil, homosildenafil, hydroxyhomosildenafil Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of PDE5 inhibitor; LC-MS/MS method</i>	1,2 mg/kg	NIFC.04.M.047 2020
74.		Xác định các chất cường dương nhóm ức chế PDE5 [Phụ lục 8] Phương pháp HR-MS <i>Determination of PDE5 inhibitor [Appendix 8] HR-MS method</i>	1,2 mg/kg	NIFC.04.M.047 2020
75.		Xác định hàm lượng các chất chống viêm nhóm NSAIDs Piroxicam, meloxicam, flunixin, 5-hydroxyflunixin, tolfenamic acid, flufenamic acid, mefenamic acid, niflumic acid, diclofenac Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of anti – inflammatory substances NSAIDs LC-MS/MS method</i>	0,4 mg/kg Từng chất/ <i>Each compound</i>	NIFC.04.M.048 2020

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
76.	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Health Supplements</i>	Xác định các chất nhóm glucocorticoid Prednisone acetate, Dexamethasone acetat, Betamethasone valerat, Fluticasone propionate, Mometasone furoat, Clobetason propionate, Betamethasone dipropionate, Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of glucocorticoides: LC-MS/MS method</i>	0,4 mg/kg	NIFC.04.M.016 2020
77.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Food, health supplements</i>	Xác định hàm lượng Vitamin B12 Phương pháp sắc ký lỏng khối phổ <i>Determination of Vitamin B12 content LC-MS/MS method</i>	Sữa lỏng/ <i>Fluid Milk</i> 0,1 µg/100mL Sữa bột, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học/ <i>Milk powder, food supplement, Food for special medical purposes</i> 0,4 µg/100g Thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Health supplements</i> Dạng rắn, dầu/ <i>solid and oil:</i> 200 µg/100g Dạng lỏng/ <i>liquid:</i> 20 µg/100mL	NIFC.04.M.105 2018

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
78.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Food, health supplements</i>	Xác định hàm lượng Biotin Phương pháp sắc ký lỏng khối phổ <i>Determination of Biotin content LC-MS/MS method</i>	Sữa lỏng, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học/ <i>Fluid milk, food supplement, Food for special medical purposes</i> 1 µg/100mL Sữa bột, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học/ <i>Milk powder, food supplement, Food for special medical purposes</i> 4 µg/100g Thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Health supplements</i> Dạng rắn, dầu/ <i>solid and oil form:</i> 100 µg/100g Dạng lỏng/ <i>liquid form:</i> 10 µg/100mL	NIFC.04.M.106 2018

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
79.	Thực phẩm, Sữa và sản phẩm sữa, Nước sạch, nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai <i>Water Foods, Milk and milk products, domestic water, natural mineral water and drinking waters</i>	Xác định hàm lượng bisphenol A Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of bisphenol A content LC-MS/MS method</i>	Thực phẩm, Sữa và sản phẩm sữa <i>Foods, Milk and milk products:</i> 10 µg/kg Nước <i>waters:</i> 10 µg/L	NIFC.04.M.086 2018
80.	Nước sạch <i>Domestic water</i>	Xác định hàm lượng các hợp chất hữu cơ dễ bay hơi [Phụ lục 9] Phương pháp sắc ký khí khối phổ <i>Determination of volatile organic compounds content [Appendix 9] Gas chromatography/mass spectrometry method</i>	5 µg/L Từng chất/ <i>Each compound</i>	EPA 524.2 1995
81.		Xác định đa dư lượng thuốc trừ cỏ gốc phenoxy 2,4-D; 2,4-DB; 2,4,5-T; Fenoprop; MCPA; Mecoprop Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of multiple residues of phenoxy acid herbicides: LC-MS/MS method</i>	2,4-D: 0,5 µg/L 2,4-DB: 1 µg/L 2,4,5-T: 0,5 µg/L Fenoprop: 1 µg/L MCPA: 0,2 µg/L Mecoprop: 1 µg/L	NIFC.04.M.027 2018 (Ref. Agilent Application Note, 5990-4864EN)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
82.	Nước sạch <i>Domestic water</i>	Xác định dư lượng hoá chất bảo vệ thực vật [Phụ lục 10] Phương pháp LC-MS/MS và GC- MS/MS <i>Multi-residue determination of pesticides [Appendix 10] LC-MS/MS and GC-MS/MS method</i>	0,03 µg/L mỗi chất/ <i>each compound</i>	NIFC.04.M.021 2018 (Ref. Science of the Total Environment, 1993, 132(2-3), 297-312)
83.	Nước sạch, Nước khoáng thiên nhiên và Nước uống đóng chai <i>Domestic water, Natural mineral waters and Bottlede drinking water</i>	Xác định hàm lượng cyanide Phương pháp HPLC <i>Determination of cyanide content HPLC method</i>	0,05 µg/L	NIFC.04.M.068 2018
84.		Xác định hàm lượng formaldehyde Phương pháp đo quang <i>Determination of formaldehyde content Spectrophotometry method</i>	0,3 µg/mL	NIFC.04.M.082 2018 (Ref. TCVN 7421- 1:2004)
85.		Xác định hàm lượng phenol và dẫn xuất phenol Phương pháp đo quang <i>Determination of phenolic and phenolic compounds content Spectrophotometry method</i>	3 ng/mL	NIFC.04.M.072 2018 (Ref. EPA Method 420.1)
86.	Thuốc bảo vệ thực vật <i>Pesticide</i>	Xác định hàm lượng Abamectin Phương pháp sắc ký lỏng <i>Determination of Abamectin content Liquid chromatography method</i>	0,1 %	TCVN 9475:2012
87.		Xác định hàm lượng Chlorothalonil Phương pháp sắc ký lỏng và sắc ký khí <i>Determination of Chlorothalonil content Liquid and gas chromatography method</i>	0,1 %	TCVN 8145:2009
88.		Xác định hàm lượng Chlorfenapyr Phương pháp sắc ký lỏng <i>Determination of Chlorfenapyr content Liquid chromatography method</i>	0,1 %	TCVN 12475:2018

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
89.	Thuốc bảo vệ thực vật <i>Pesticide</i>	Xác định hàm lượng Diquat Phương pháp sắc ký lỏng <i>Determination of Diquat content Liquid chromatography method</i>	100 ppm	NIFC.04.M.138 2020
90.		Xác định hàm lượng Hexaconazole Phương pháp sắc ký lỏng <i>Determination of Hexaconazole content Liquid chromatography method</i>	0,1%	TCVN 8381:2010
91.		Xác định hàm lượng Tebuconazole Phương pháp sắc ký khí <i>Determination of Tebuconazole content Gas chromatography method</i>	0.1%	TCVN 9482:2012
92.		Xác định hàm lượng Azadirachtin Phương pháp sắc ký lỏng <i>Determination of Azadirachtin content Liquid chromatography method</i>	0,1%	TCVN 8383:2010
93.		Xác định hàm lượng Azoxystrobin Phương pháp sắc ký khí <i>Determination of Azoxystrobin content Gas chromatography method</i>	0,1%	TCVN 10986:2016
94.		Xác định hàm lượng Butachlor Phương pháp sắc ký khí <i>Determination of Butachlor content Gas chromatography method</i>	0,1%	TCVN 11735:2016
95.	Vật liệu dệt <i>Textile products</i>	Xác định hàm lượng Formaldehyde Phương pháp đo quang <i>Determination of Formaldehyde content Spectrophotometry method</i>	21 mg/kg	NIFC.04.M.098 2018 (Ref. TCVN 7414-1: 2013)
96.		Xác định hàm lượng các amin thơm tạo thành từ phẩm màu azo [Phụ lục 11] Phương pháp sắc ký lỏng khối phổ <i>Determination of certain azomatic amines derived from azo dyes [Appendix 11] LC-MS/MS method</i>	0,3 mg/kg	NIFC.04.M.097 2018 (Ref. TCVN 12512-1: 2018)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ Materials or product tested	Tên phép thử cụ thể/ The name of specific tests	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limit of quantitation (if any)/range of measurement	Phương pháp thử/ Test method
97.	Khăn ướt sử dụng một lần <i>Disposable wet wipes</i>	Xác định chất tẩy trắng quang học (định tính) Phương pháp đo quang <i>Fluorescent whitening agent qualitative test</i> <i>Spectrophotometry method</i>	LOD: 0,1 mg/kg	TCVN 11528:2016
98.	Khăn ướt sử dụng một lần, khăn giấy <i>Disposable wet wipes, napkin</i>	Xác định hàm lượng formaldehyde Phương pháp đo quang <i>Determination of formaldehyde content</i> <i>Spectrophotometry method</i>	7,5 mg/kg	NIFC.04.M.096 2018 Ref. TCVN 11528:2016

Ghi chú / Note:

NIFC.xx.M.yy: Phương pháp do phòng thử nghiệm xây dựng/ laboratory developed method

AOAC: Association of Official Analytical Chemists

Ref: reference

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**LIST OF ACCREDITED TESTS****VILAS 203****KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA****LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,****LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD****Phụ lục 1: danh mục các hóa chất bảo vệ thực vật /****Appendix 1: pesticides**

STT No.	Tên chất Name'compound	LOQ µg/kg	STT No.	Tên chất Name'compound	LOQ µg/kg
1	Acetamiprid	10	14	Difenphos	30
2	Aldrin	30	15	Dimethoate	30
3	Acetochlor	30	16	Endosulfan	30
4	Atrazine	10	17	Endrin	30
5	BHC	30	18	Fenchlorphos	30
6	Bifenthrin	30	19	Heptachlor	30
7	Carbaryl	10	20	Mevinphos	30
8	Carbendazim	10	21	Parathion methyl	30
9	Carbofuran	10	22	Parathion	30
10	Chlorpyrifos methyl	30	23	Permethrin	30
11	Chlorpyrifos	30	24	Pirimiphos methyl	30
12	Dichlorvos	30	25	Tebuconazole	10
13	Dieldrin	30			



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

Phụ lục 2: danh mục các acid béo/

Appendix 2: fatty acids

STT No.	Tên chất <i>Name'compound</i>	LOQ
1	- Acid béo bão hòa/ <i>saturated fatty acid</i> : MCT (C6:0, C8:0, C10:0, C12:0), C14:0, C18:0, C20:0, C22:0, C24:0.	GC-MS: 40 mg/kg GC-FID: 100 mg/kg
2	- Acid béo bão hòa (C16:0)	GC-MS: 60 mg/kg GC-FID: 150 mg/kg
3	- Acid béo chưa bão hòa đơn/ <i>mono-unsaturated fatty acid</i> : C14:1, C15:1, C16:1, C17:1, C20:1, C22:1, C24:1, omega 9 (C18:1, C22:1).	GC-MS: 20 mg/kg GC-FID: 50 mg/kg
4	- Acid béo chưa bão hòa đa/ <i>poly-unsaturated fatty acid</i> : 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)).	GC-MS: 20 mg/kg GC-FID: 50 mg/kg
5	- Acid béo trans/ <i>trans fatty acid</i> : C18:1-t, C18:2-t	GC-MS: 20 mg/kg GC-FID: 50 mg/kg

ke

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

Phụ lục 3: danh mục các hóa chất bảo vệ thực vật /

Appendix 3: pesticides

STT No.	Tên chất Name'compound	LOQ (µg/kg)	STT No.	Tên chất Name'compound	LOQ (µg/kg)
1	Abamectin	3	24	Chlordane (trans)	15
2	Acetamiprid	3	25	Chlordane (cis)	15
3	Acetochlor	30	26	Chlorotoluron	3
4	Aldicarb	3	27	Chloroxuron	3
5	Aldrin	30	28	Chlorpyrifos	15
6	Alpha BHC	15	29	Chlorpyrifos-methyl	15
7	Atrazin	3	30	Clethodim	3
8	Azaconazole	3	31	Clomazone	3
9	Azoxystrobin	3	32	Coumaphos	3
10	Beflubutamid	3	33	Cyazofamid	3
11	Benalaxyl	3	34	Cycluron	3
12	Benzoximate	3	35	Cyfluthrin	30
13	Beta BHC	15	36	Cymoxanil	3
14	Bifenazate	3	37	Cypermethrin	30
15	Bifenthrin	15	38	Cyproconazole	3
16	Bitertanol	3	39	Cyprodinil	3
17	Boscalid	3	40	DDT	15
18	Buprofezin	3	41	Delta BHC	15
19	Carbaryl	3	42	Deltamethrin	30
20	Carbendazim	3	43	Diazinon	3
21	Carbofuran	3	44	Dichlorvos	3
22	Carboxin	3	45	Dieldrin	15
23	Chlorantraniliprole	3	46	Diethofencarb	3
47	Difenoconazole	3	75	Fudioxonil	3
48	Dimethoate	3	76	Gamma BHC	15
49	Dimoxystrobin	3	77	Heptachlor	15
50	Disulfoton	15	78	Hexaconazole	3

te

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

STT No.	Tên chất Name'compound	LOQ (µg/kg)	STT No.	Tên chất Name'compound	LOQ (µg/kg)
51	Edifenphos	3	79	Hexythiazox	3
52	Emamectin	3	80	Imazalil	3
53	Endosulfan	15	81	Imidachlorprid	3
54	Ethion	3	82	Indoxacarb	3
55	Ethoprophos	3	83	Ipconazole	3
56	Etofenprox	3	84	Isofenphos-methyl	15
57	Fenamiphos	3	85	Isoprocab	3
58	Fenazaquin	3	86	Isoxaben	3
59	Fenbuconazole	3	87	Isoxaflutole	3
60	Fenchlorphos	15	88	Kresoxim-methyl	3
61	Fenhexamid	3	89	Malathion	15
62	Fenitrothion	3	90	Mepanipyrim	3
63	Fenobucarb	3	91	Metalaxyl	3
64	Fenpropidin	3	92	Metazachlor	3
65	Fenpyroximate	3	93	Metconazole	3
66	Fenvalerate	15	94	Methamidophos	3
67	Fipronil	3	95	Methidathion	3
68	Flubendiamide	3	96	Methiocarb	3
69	Flufenoxuron	3	97	Methomyl	3
70	Fluoxastrobin	3	98	Methoxyfenozide	3
71	Fluquinconazole	3	99	Methyl parathion	15
72	Flusilazole	3	100	Metolachlor	15
73	Fosthiazate	3	101	Mevinphos	15
74	Fuberidazole	3	102	Myclobutanil	3
103	Nitenpyram	3	119	Quinalphos	3
104	Novaluron	3	120	Quinoxifen	3
105	Omethoate	15	121	Pyraclostrobin	3
106	Oxasulfuron	15	122	Pyridaben	15
107	Parathion	15	123	Spiroclifofen	3
108	Penconazole	3	124	Spiroxamine	3
109	Pencycuron	3	125	Tebuconazole	3

He

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

STT No.	Tên chất Name'compound	LOQ (µg/kg)	STT No.	Tên chất Name'compound	LOQ (µg/kg)
110	Pendimethalin	3	126	Thiabendazol	3
111	Permethrin	15	127	Thiamethoxame	3
112	Picoxystrobin	3	128	Thidiazuron	3
113	Pirimicarb	3	129	Trichlorfon	3
114	Pirimiphos-methyl	15	130	Tricyclazole	3
115	Prochloraz	3	131	Trifloxystrobin	3
116	Promecarb	3	132	Triflumizole	3
117	Propamocarb	3	133	Vamidotion	3
118	Propiconazole	3	134	Propoxur	3

Phụ lục 4: danh mục các hóa chất bảo vệ thực vật /

Appendix 4: pesticides

STT No.	Tên chất Name'compound	LOQ µg/kg	STT No.	Tên chất Name'compound	LOQ µg/kg
1	Aldrin	3	12	Deltamethrin	3
2	Alpha BHC	3	13	Dieldrin	3
3	Beta BHC	3	14	Dimethoate	3
4	Carbaryl	3	15	Diphenylamin	3
5	Carbofuran	3	16	Endosulfan	3
6	Chlorpyrifos - methyl	3	17	gamma BHC	3
7	Chlorpyrifos	3	18	Imidachlorprid	3
8	Cyfluthrin	3	19	Methiocarb	3
9	Cypermethrin	3	20	Methomyl	3
10	DDT	3	21	Permethrin	3
11	Delta BHC	3	22	Tebuconazole	3

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

Phụ lục 5: danh mục các hóa chất bảo vệ thực vật

Appendix 5: pesticides

STT No.	Tên chất Name'compound	LOQ (µg/kg)	STT No.	Tên chất Name'compound	LOQ (µg/kg)
1	Alpha cypermethrin	10	30	Flusilazol	10
2	Aminopyralid	10	31	Flutolanil	10
3	Amitraz	10	32	Glufosinat amoni	15
4	Bentazon	10	33	Indoxacarb	10
5	Bifenazat	10	34	Kresoxim-methyl	10
6	Bitertanol	10	35	Methopren	30
7	Carbosulfan	10	36	Methoxyfenozid	10
8	Clethodim	10	37	Myclobutanil	10
9	Clofentezin	10	38	Novaluron	10
10	Clomequat	30	39	Oxydemeton-methyl	10
11	Clorpropham	0,3	40	Penconazol	10
12	Cyhexatin	30	41	Phorat	10
13	Cyprodinil	0,3	42	Pirimicarb	10
14	Cyromazin	10	43	Pirimiphos-methyl	10
15	Diclorvos	10	44	Procloraz	10
16	Difenoconazol	3	45	Profenofos	10
17	Diiflubenzuron	10	46	Propamocarb	10
18	Dimethenamid-p	10	47	Pyraclostrobin	10
19	Dimethipin (Thiram)	10	48	Pyrimethanil	10
20	Dimethomorph	10	49	Quinoxifen	10
21	Dithiocarbamat	10	50	Spinosad	10
22	Ethephon	10	51	Tebufenozid	10
23	Famoxadin (Famoxadone)	10	52	Thiacloprid	10
24	Fenamiphos	3	53	Triadimefon	10
25	Fenbuconazol	10	54	Triadimenol	10
26	Fenbutatin oxid	10	55	Triclorfon (Metrifonat)	10
27	Fenpropimorph	10	56	Trifloxystrobin	10
28	Fenpyroximat	3	57	Vinclozolin	50
29	Fludioxonil	10			

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**LIST OF ACCREDITED TESTS****VILAS 203****KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA****LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,****LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD****Phụ lục 6: danh mục các kháng sinh, hormon****Appendix 6: antibiotics, hormone**

STT No.	Tên chất Name'compound	LOQ (µg/kg)	STT No.	Tên chất Name'compound	LOQ (µg/kg)
1	Albendazole	3,0	17	Sulfadiazine	3,0
2	Azithromycin	3,0	18	Sulfadimethoxine	3,0
3	Ceftiofur	3,0	19	Sulfadimidine	3,0
4	Dexamethasone	0,15	20	Sulfaguanidine	3,0
5	Erythromycin	3,0	21	Sulfamerazine	3,0
6	Febantel	3,0	22	Sulfameter	3,0
7	Fenbendazole	3,0	23	Sulfamethoxazole	3,0
8	Flubendazole	3,0	24	Sulfamethoxypyridazine	3,0
9	Lincomycin	3,0	25	Sulfamonomethoxine	3,0
10	Oxfendazole	3,0	26	Sulfapyridine	3,0
11	Penicillin	1,5	27	Sulfathiazole	3,0
12	Procain Penicillin G	1,5	28	Sulfisomidine	3,0
13	Roxithromycin	3,0	29	Sulfisoxazole	3,0
14	Spiramycin	3,0	30	Thiabendazole	3,0
15	Sulfacetamide	3,0	31	Tylosin	3,0
16	Sulfachloropyridazine	3,0			

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN*LIST OF ACCREDITED TESTS***VILAS 203**

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA
LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,
LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

Phụ lục 7: danh mục các hydrocarbon thơm đa vòng (PAHs)*Appendix 7: polyaromatic hydrocarbon*

STT No.	Tên chất Name compound	LOQ µg/kg
1	Naphthalen	3
2	Acenaphthylen	2
3	Acenaphthen	2
4	Fluoren	3
5	Phenanthren và anthracen	3
6	Fluoranthen	3
7	Pyren	6
8	Benzo(a)anthracen và chrysen	3
9	Benzo(b)fluoranthen và Benzo(k)fluoranthen	3
10	Benzo(a)pyren	1
11	Indeno(1,2,3-c,d)pyren và Dibenzo(a,h)anthracen	6
12	Benzo(g,h,i)perylene	3



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

Phụ lục 8: danh mục các chất cường dương nhóm ức chế PDE5/

Appendix 8: PDE5 inhibitor

STT No.	Tên chất Name'compound	LOQ µg/kg	STT No.	Tên chất Name'compound	LOQ µg/kg
1	2-Hydroxypropylnortadalafil	1,2	28	Hydroxyvardenafile	1,2
2	Acetaminotadalafil	1,2	29	Imidazosagatriazinone	1,2
3	Acetil acid	1,2	30	Lodenafile carbonate	1,2
4	Acetildenafil	1,2	31	Mutaprodenafile	1,2
5	Acetylvarenafile	1,2	32	N-Desethylvardenafile	1,2
6	Aminotadalafil	1,2	33	N-Desmethylsildenafil	1,2
7	Avanafile	1,2	34	Nitrodenafile	1,2
8	Benzamidenafil	1,2	35	N-Octylnortadalafil	1,2
9	Benzylsildenafil	1,2	36	Noracetildenafil	1,2
10	Carbodenafile	1,2	37	Norneosildenafil	1,2
11	Chlorodenafile	1,2	38	Norneovardenafile	1,2
12	Chloropretadalafil	1,2	39	Nortadalafil	1,2
13	Cyclopentylnafile	1,2	40	O-desethyl-o-propyl sildenafil	1,2
14	Descarbonsildenafil	1,2	41	Piperazonifile	1,2
15	Desmethylfondenafil	1,2	42	Piperiacetildenafil	1,2
16	Desmethylthiosildenafil	1,2	43	Propoxyphenyl aildenafil	1,2
17	Dimethylacetildenafil	1,2	44	Propoxyphenyl homohydroxysildenafil	1,2
18	Dimethylsildenafil	1,2	45	Propoxyphenylthiosildenafil	1,2
19	Gendenafile	1,2	46	Pseudovardenafile	1,2
20	Homosildenafil	1,2	47	Rac-xanthoanthrafile	1,2
21	Hydroxyacetildenafil	1,2	48	Sildenafil	1,2
22	Hydroxyacetildenafil	1,2	49	Sildenafil N-oxide	1,2
23	Hydroxychlorodenafile	1,2	50	Thioaildenafil	1,2
24	Hydroxyhomosildenafil	1,2	51	Thiosildenafil	1,2
25	Hydroxythiohomosildenafil	1,2	52	Udenafile	1,2
26	Hydroxythiohomosildenafil	1,2	53	Vardenafile	1,2
27	Hydroxythiovardenafile	1,2			

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

Phụ lục 9: danh mục các hợp chất hữu cơ dễ bay hơi /
Appendix 9: of of purgeable volatile organic compounds

STT No.	Tên chất Name'compound	LOQ µg/L	STT No.	Tên chất Name'compound	LOQ µg/L
1	1,1,1 -Tricloroetan	5,0	11	Diclorometan	5,0
2	1,2 - Dibromo - 3 Cloropropan	5,0	12	Etylbenzen	5,0
3	1,2 - Diclorobenzen	5,0	13	Hexaclaro butadien	5,0
4	1,2 - Dicloroetan	5,0	14	Monoclorobenzen	5,0
5	1,2 - Dicloropropan	5,0	15	Styren	5,0
6	1,3 - Dichloropropen	5,0	16	Tetracloroeten	5,0
7	Benzen	5,0	17	Toluen	5,0
8	Bromodichloromethane	5,0	18	Tricloroeten	5,0
9	Bromoform	5,0	19	Xylen	5,0
10	Chloroform	5,0			

Phụ lục 10: danh mục các hóa chất bảo vệ thực vật /
Appendix 10: pesticides

STT No.	Tên chất Name'compound	LOQ µg/L	STT No.	Tên chất Name'compound	LOQ µg/L
1	Alachlor	0,03	9	Dimethoate	0,03
2	Aldicarb	0,03	10	Fenitrothion	0,03
3	Aldrin	0,03	11	Fenobucarb	0,03
4	Atrazine	0,03	12	Heptachlor	0,03
5	Bentazone	0,03	13	Imidacloprid	0,03
6	Carbofuran	0,03	14	Lindane	0,03
7	DDT	0,03	15	Heptachlor epoxide	0,03
8	Dieldrin	0,03	16	Trichlorfon	0,03

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 203

KHOA ĐỘC HỌC DỊ NGUYÊN, KHOA TỒN DƯ VÀ Ô NHIỄM HÓA CHẤT HÓA

LABORATORY OF FOOD TOXICOLOGY AND ALLERGENS,

LABORATORY OF CHEMICAL RESIDUES AND CONTAMINATIONS IN FOOD

Phụ lục 11: danh mục các phẩm màu azo /

Appendix 11: azo dyes

STT No.	Tên chất Name'compound	LOQ µg/kg	STT No.	Tên chất Name'compound	LOQ µg/kg
1	2,2'-diclo-4,4'-metylen-dianilin	0,3	12	4-aminoazobenzen	0,3
2	2,4,5-trimetylanilin	0,3	13	4-aminobiphenyl	0,3
3	2-aminotoluen	0,3	14	4-cloanilin	0,3
4	2-metoxyanilin	0,3	15	4-clo-o-toluidin	0,3
5	2-naphtylamin	0,3	16	4-metoxy-m-phenylendiamin	0,3
6	3,3'-diclobenzidin	0,3	17	4-metyl-m-phenylendiamin	0,3
7	3,3'-diclobiphenyl-4,4'-ylendiamin	0,3	18	4-o-tolylazo-o-toluidin	0,3
8	3,3'-dimetoxybenzidin	0,3	19	5-nitro-o-toluidin	0,3
9	3,3'-dimetylbenzidin	0,3	20	6-metoxy-m-toluidin	0,3
10	4,4'-bi-o-toluidin	0,3	21	Benzidin	0,3
11	4,4'-diaminodiphenylmetan	0,3	22	Biphenyl-4-ylamin	0,3

