



Member of ILAC/APAC MRA

CHỨNG CHỈ CÔNG NHẬN

Certificate of Accreditation

Phòng thí nghiệm:

TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 1
PHÒNG THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM

Laboratory:

QUALITY ASSURANCE AND TESTING CENTER NO.1
FOOD TESTING LABORATORY

Địa điểm PTN/ Lab location:

Số 8 Hoàng Quốc Việt, Phường Nghĩa Đô, Quận Cầu Giấy, Thành phố 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

HÓA
Chemical

Mã số
Accreditation No

VILAS 028

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



TRẦN THỊ THU HÀ

Ngày/ Date of Issue: 28/06/2023 (Annex of decision: 1256/QĐ-VPCNCL date 28/06/2023)

Hiệu lực công nhận/ Period of validation: up to 06/05/2026

Hiệu lực lần đầu/ Beginning of accreditation: 06/05/2011

Số: 1256 /QĐ-VPCNCL

Hà Nội, ngày 28 tháng 06 năm 2023.

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 2058/QĐ-BKHCHN 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:

TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 1 PHÒNG THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM

phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 với danh mục các phép thử kèm theo Quyết định này.

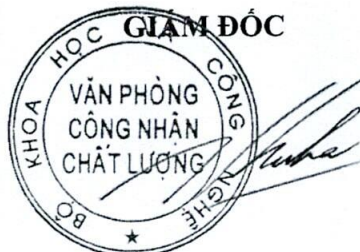
Điều 2: Phòng thí nghiệm mang số hiệu: **VILAS 028**

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 06 tháng 05 năm 2026 và Phòng thí nghiệm sẽ chịu sự giám sát định kỳ mỗi năm một lần.

Nơi nhận:

- Như Điều 1;
- HS đánh giá;
- Lưu VT.



TRẦN THỊ THU HÀ



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

(Kèm theo quyết định số: 1256/QĐ - VPCNCL ngày 28 tháng 06 năm 2023 của giám đốc Văn phòng Công nhận Chất lượng)

Tên phòng thí nghiệm: **Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 1
Phòng thử nghiệm Thực phẩm**

Laboratory: **Quality Assurance and Testing Center 1
Food Testing Laboratory**

Cơ quan chủ quản: **Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 1**

Organization: **Quality Assurance and Testing Center 1**

Lĩnh vực thử nghiệm: **Hóa**

Field of testing: **Chemical**

Người quản lý/ Laboratory manager: **Kim Đức Thọ**

Người có thẩm quyền ký / Approved signatory:

TT	Họ và tên/ Name	Phạm vi được ký/ Scope
1.	Nguyễn Trần Quân	Các phép thử được công nhận/ Accredited tests
2.	Trần Thị Mai	
3.	Nguyễn Minh Thành	

Số hiệu/ Code: **VILAS 028**

Hiệu lực công nhận / Period of Validation: **06/05/2026**

Địa chỉ/ Address:

Số 8 Hoàng Quốc Việt, Phường Nghĩa Đô, Quận Cầu Giấy, Thành phố Hà Nội

Địa điểm/ Location:

Số 8 Hoàng Quốc Việt, Phường Nghĩa Đô, Quận Cầu Giấy, Thành phố Hà Nội

Điện thoại/ Tel: **(84 24) 756 4618**

Fax: **(82 24) 38361199**

E-mail: **testlab4@quatest1.com.vn**

Website: **www.quatest1.com.vn**

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

Lĩnh vực thử nghiệm: Hoá

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.	Nước mắm <i>Fish souces</i>	Xác định hàm lượng nitơ tổng số Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of total Nitrogen Kjedah method</i>	0,3 g/L	TCVN 3705:1990
2.		Xác định hàm lượng NaCl Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of NaCl content Titration method</i>	2 g/L	TCVN 3701:2009
3.	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 sấy sử dụng tủ sấy <i>Determination of moisture and volatile matter content Drying method using oven</i>	0,01 %	TCVN 6120: 2018 (ISO 662:1998)
4.		Xác định trị số axit và độ axit Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of acid value and acidity Titration method</i>	0,02 %	TCVN 6127:2010 (ISO 660:2009)
5.		Xác định trị số i ốt Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of iodine value Titration method</i>	0,25 %	TCVN 6122:2015 (ISO 3961:2013)
6.		Xác định trị số peroxide Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of peroxide value Titration method</i>	0,1 %	TCVN 6121:2010 (ISO 3960:2007)
7.	Bơ, nhũ tương dầu thực phẩm và chất béo dạng phết <i>Butter, edible oil emulsions and spreadable fats</i>	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp chuẩn <i>Determination of fat content Reference method</i>	0,02 %	TCVN 8154:2009 (ISO 17189:2003)
8.	Cà phê bột <i>Roasted ground coffee</i>	Xác định sự hao hụt khối lượng ở 103°C Phương pháp thông thường <i>Determination of loss in mass at 103°C Normal method</i>	0,01 %	TCVN 7035:2002 (ISO 11294:1994)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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.	Chè Tea	Xác định hao hụt khối lượng ở 103 ⁰ C Phương pháp sấy <i>Determination of loss in mass at 103⁰C Drying method</i>	0,01 %	TCVN 5613:2007 (ISO 1573:1980)
10.		Xác định hàm lượng tro tổng số Phương pháp nung <i>Determination of total ash Incineration method</i>	0,01 %	TCVN 5611:2007 (ISO 1575:1987)
11.	Thức ăn chăn nuôi Animal feeding stuffs	Xác định độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi khác Phương pháp sấy <i>Determination of moisture and other volatile matter content Drying method</i>	0,01 %	TCVN 4326:2001 (ISO 6496:2001)
12.		Xác định hàm lượng tro thô Phương pháp nung <i>Determination of crude ash Incineration method</i>	0,01 %	TCVN 4327:2007 (ISO 5984:2002)
13.		Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp chiết soxhlet <i>Determination of fat content Soxhlet extraction method</i>	0,02 %	TCVN 4331:2001 (ISO 6492:1999)
14.		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>	0,01 %	TCVN 4328-1:2007 (ISO 5983-1:2005)
15.	Ngũ cốc, đậu đỗ, các sản phẩm ngũ cốc Cereal, pulses, derived products	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>	0,05 %	TCVN 8125:2015 (ISO 20483:2013)
16.		Xác định hàm lượng tro. Phương pháp nung <i>Determination of ash yield. Incineration method</i>	0,01 %	TCVN 8124 :2009 (ISO 2171:2007)
17.	Đậu hạt Bean	Xác định hàm lượng chất béo. Phương pháp chiết Soxhlet <i>Determination of fat content. Soxhlet extraction method</i>	0,01 %	TCVN 4295:2009

DANH MỤC PHEP THU ĐUOC CONG NHAN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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
18.	Muối dùng công nghiệp <i>Sodium chloride for industrial use</i>	Xác định hao hụt khối lượng khi sấy ở 110°C Phương pháp sấy <i>Determination of the loss of mass at 110°C Drying method</i>	0,01 %	TCVN 10243:2013 (ISO 2483:1973)
19.		Xác định hàm lượng ion Ca ⁺⁺ , Mg ⁺⁺ Phương pháp chuẩn độ bằng tạo phức EDTA. <i>Determination of calcium and magnesium contents EDTA complexometric methods</i>	0,004 %	ISO 2482:1973
20.		Xác định hàm lượng ion SO ₄ ²⁻ Phương pháp khối lượng bari sulphat <i>Determination of sulphate content Barium sulfat gravimetric method</i>	0,01 %	TCVN 10241:2013 (ISO 2480:1972)
21.	Bột canh iod <i>Iodated seasoning powder</i>	Xác định hàm lượng i-ôt Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of iodate content Titration method</i>	0,5 mg I ₂ /kg	TCVN 6487:1999
22.	Muối iod <i>Iodated salt</i>	Xác định hàm lượng i-ôt Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of iodate content Titration method</i>	0,5 mg I ₂ /kg	TCVN 6341:1998
23.	Sữa và sản phẩm từ sữa <i>Milk products and milk-based foods</i>	Xác định hàm lượng Nitơ Phương pháp Kjeldahl và tính protein thô <i>Determination of nitrogen content. Kjeldahl principle and crude protein calculation</i>	0,05 %	TCVN 8099-1:2015 (ISO 8968-1:2014)
24.	Sữa và sản phẩm từ sữa <i>Milk products and milk-based foods</i>	Xác định hàm lượng chất béo. Phương pháp chiết ether <i>Determination of fat content. Ether extraction Method</i>	0,01 %	AOAC 989.05
25.	Kẹo <i>Candy</i>	Xác định hàm lượng đường tổng số. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of total sugar content. Titration method</i>	0,2 %	TCVN 4074:2009

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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
26.		Xác định độ ẩm. Phương pháp sấy thường (phương pháp chuẩn) <i>Determination of moisture content. Drying method (Standard method)</i>	0,01 %	TCVN 4069:2009
27.	Kẹo Candy	Xác định hàm lượng chất béo. Phương pháp chiết Soxhlet. <i>Determination of fat content. Soxhlet extraction method</i>	0,01 %	TCVN 4072:2009
28.		Xác định hàm lượng tro tổng số Phương pháp nung <i>Determination of total ash content. Incineration method</i>	0,01 %	TCVN 4070:2009
29.	Rượu chưng cất Distilled liquors	Xác định hàm lượng aldehyde Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of aldehydes content Titration method</i>	5 mg/L	TCVN 8009:2009
30.		Xác định độ cồn Phương pháp sử dụng cồn kế <i>Determination of alcohol Method using alcoholometer</i>	0,01 %	TCVN 8008:2009
31.	Ethanol tinh chế Pure ethanol	Xác định hàm lượng ester. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of ester content. Titration method</i>	5 mg/L	TCVN 1051:2009
32.		Xác định hàm lượng Nitơ Phương pháp chuẩn <i>Determination of nitrogen content Reference method</i>	0,05 %	TCVN 8134:2009 (ISO 937:1978)
33.	Thịt và sản phẩm thịt Meat and meat products	Xác định hàm lượng độ ẩm. Phương pháp sấy. <i>Determination of moisture content. Drying method</i>	0,01 %	TCVN 8135:2009 (ISO 1442:1997)
34.		Xác định hàm lượng chất béo tổng số Phương pháp chiết Soxhlet <i>Determination of total fat content Soxhlet extraction method</i>	0,01 %	TCVN 8136:2009 (ISO 1443:1973)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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
35.	Thủy sản Sản phẩm thủy sản Aquatic Aquatic product	Xác định hàm lượng nitơ ammoniac Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of nitrogen ammonia content. Titration method</i>	0,05 g/L	TCVN 3706:1990
36.		Xác định hàm lượng nitơ axit amin. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of nitrogen aminacid content. Titration method</i>	0,05 g/L	TCVN 3708:1990
37.	Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc, rau, củ, quả Cereal and cereal products, vegetables, fruits	Xác định hàm lượng Pb, Cd Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử lò graphite <i>Determination of Lead, Cadmium content. GF-ASS method</i>	Rau, củ, quả/ <i>vegetables, fruits:</i> Pb: 0,09 mg/kg Cd: 0,009 mg/kg Ngũ cốc/Cereal and cereal products: Pb: 0,1 mg/kg Cd: 0,03 mg/kg	AOAC 999.10
38.	Nước mắm, rau, quả, bánh, kẹo, mỳ tôm Fish sauces, vegetables, fruits, candy	Xác định hàm lượng As. Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử kỹ thuật hydrua hóa <i>Determination of As. VHG- AAS method</i>	Nước mắm, rau/ <i>Fish souces, vegetables)</i> 0,012 mg/ kg Bánh kẹo, ngũ cốc/ <i>Cereal, candy:</i> 0,015 mg/kg	AOAC 986.15
39.	Rau, củ, quả Vegetables, fruits	Xác định hàm lượng Cu, Zn. Phương pháp F- AAS <i>Determination of Cu, Zn content. Flame AAS method</i>	0,9 mg/kg	AOAC 999.10
40.	Chè, cà phê, thực phẩm bổ sung dạng lỏng Tea, coffee and liquid supplement	Xác định hàm lượng Cafein. Phương pháp HPLC <i>Determination of cafein content. HPLC method</i>	1,5 mg/kg; mg/L	TN4/HD/N3-24 (2020)
41.	Sữa, các sản phẩm sữa và thức ăn công thức Milk and Formula products	Xác định hàm lượng Melamine. Phương pháp sắc LC-MS/MS <i>Determination of melamine. LC-MS/MS method</i>	0,1 mg/kg	TCVN 9048 : 2012 (ISO/TS 15495: 2010)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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
42.		Xác định hàm lượng Aflatoxin M1. Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Aflatoxin M1. LC-MS/MS method</i>	0,02 µg/kg	TN4/ HD/ N3-180 (2020)
43.	Sữa, các sản phẩm sữa và thức ăn công thức <i>Milk and Formula products</i>	Xác định hàm lượng hàm lượng vitamin nhóm B (B1, B2, B3, B5, B6) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of vitamin B groups (B1, B2, B3, B5, B6). LC-MS/MS method</i>	Vitamin B1:0,3 mg/100g Vitamin B2: 0,3 mg/100g Vitamin B3: 1,0mg/100g Vitamin B5:0,3 mg/100g Vitamin B6: 0,05mg/100g	TN4/ HD/ N3-181 (2020)
44.	Thực phẩm <i>Food</i>	Xác định hàm lượng Pb, Cd, As, Hg, Sn, Sb. Phương pháp quang phổ Plasma cao tần kết nối khối phổ ICP - MS <i>Determination of Pb, Cd, As, Hg, Sn, Sb content. ICP-MS method</i>	Thực phẩm/Food: Pb: 0,09 mg/kg Cd: 0,03 mg/kg As: 0,03 mg/kg Hg: 0,03 mg/kg Sn: 0,15 mg/kg Sb:0,03 mg/kg Nước giải khát, đồ uống và sữa công thức/ Beverage and formula milk Pb: 0,03 mg/kg Cd: 0,03 mg/kg As: 0,03 mg/kg Hg: 0,03 mg/kg Sb: 0,15 mg/kg Sn:0,03 mg/kg	AOAC 2015.01
45.		Xác định hàm lượng Axit Sorbic và Axit Benzoic. Phương pháp HPLC <i>Determination of sorbic acid and benzoic acid. HPLC method</i>	15,0 mg/kg	TN4/HD/N3-15 (2020) (Ref: TCVN 7807: 2013 TCVN 8102:2009)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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 <i>Food</i>	Xác định hàm lượng Acesulfam K, Aspartame và Saccharin. Phương pháp HPLC <i>Determination of Acesulfam K, Aspartame and Saccharin content. HPLC method</i>	15,0 mg/kg	TN4/HD/N3-16 (2020) (Ref: TCVN 8471: 2010)
47.		Xác định hàm lượng Vitamin A. Phương pháp HPLC <i>Determination of Vitamin A content. HPLC method</i>	1,5 mg/kg	TN4/HD/N3-08 (2020) (Ref: TCVN 8972-1: 2011)
48.	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Food supplement</i>	Xác định hàm lượng Vitamin D ₃ . Phương pháp HPLC <i>Determination of Vitamin D₂, D₃ content. HPLC method</i>	0,15 mg/kg	TN4/HD/N3-11 (2020) (Ref TCVN 8973: 2011)
49.		Xác định hàm lượng Vitamin E. Phương pháp HPLC <i>Determination of Vitamin E content. HPLC method</i>	1,5 mg/kg	TN4/HD/N3- 12 (2020) (Ref TCVN 8276: 2010)
50.		Xác định hàm lượng Vitamin B ₂ bằng Phương pháp HPLC <i>Determination of Vitamin B₂ content. HPLC method</i>	0,15 mg/kg	TN4/HD/N3-115 (2020) (Ref TCVN 8975: 2011)
51.		Xác định hàm lượng Vitamin B ₆ . Phương pháp HPLC <i>Determination of Vitamin B₆ content. HPLC method</i>	1,5 mg/kg	TN4/HD/N3-108 (2020) (Ref TCVN 8975: 2011)
52.	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, Thực phẩm bổ sung <i>Health Supplement, Dietary Supplement</i>	Xác định hàm lượng Sibutramin, Phenolphthalein. Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Sibutramin, Phenolphthalein. LCMSMS method</i>	Sibutramin: 1,2 mg/kg Phenolphthalein: 1,2 mg/kg	TN4/HD/N3-174 (2023)
53.		Xác định hàm lượng Sildenafil, Tadalafil. Phương pháp LC-MS/MS. <i>Determination of Sildenafil, Tadalafil. LCMSMS method</i>	Sildenafil: 1,5 mg/kg Tadalafil: 2,5 mg/kg	TN4/HD/N3-139 (2023)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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.	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, Thực phẩm bổ sung và nấm đông trùng hạ thảo <i>Health Supplement, Dietary Supplement and cordyceps</i>	Xác định hàm lượng Adenosine, Codycepine. Phương pháp HPLC <i>Determination of Adenosine, Codycepine. HPLC method</i>	Adenosine: 25 mg/kg Codycepine: 25 mg/kg	TN4/HD/N3-80 (2023)
55.	Nước sạch Nước sản xuất <i>Domestic water Producing water</i>	Xác định hàm lượng clorua. Phương pháp chuẩn độ bạc nitrat với chỉ thị cromat (phương pháp Mo) <i>Determination of chloride. Silver nitrate titration with chromate indicator (Mohr's method)</i>	5,0 mg/L	TCVN 6194:1996 ISO 9297:1989
56.		Xác định độ cứng tổng Phương pháp chuẩn độ EDTA <i>Determination of the sum of calcium and magnesium. EDTA titrimetric method</i>	5,0 mg/L	TCVN 6224:1996 (ISO 6059:1984)
57.		Xác định pH. Sử dụng máy đo pH <i>Determination of pH Using pH meter</i>	2 - 12	TCVN 6492:2011 ISO 10523:2008
58.		Xác định hàm lượng asen. Phương pháp VHG- AAS <i>Determination arsenic content. VHG - AAS method</i>	0,003 mg/L	TCVN 6626:2000 (ISO 11969:1996)
59.		Xác định hàm lượng Cadimi. Phương pháp AAS - kỹ thuật lò graphite <i>Determination of Cd content. GF- AAS method</i>	0,003 mg/L	TCVN 6197:2008 ISO 5961:1994
60.		Xác định hàm lượng Pb, Cd, As, Hg, Ni, Cu, Sb, Se. Phương pháp quang phổ Plasma cao tần kết nối khối phổ ICP - MS <i>Determination of Pb, Cd, As, Hg, Ni, Cu, Sb, Se content. ICP - MS method</i>	Pb: 3 µg/L Cd: 3 µg/L As: 3 µg/L Hg: 1 µg/L Ni: 3 µg/L Se: 3 µg/L Sb: 3 µg/L Cu: 15 µg/L	EPA 200.8 (1994)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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
61.	Nước sạch Nước sản xuất Domestic water Producing water	Xác định hàm lượng Na, Ca, K, Mg, Al, B, Fe Phương pháp ICP -OES <i>Determination of ICP-OES method</i>	Na: 0,3 mg/L K: 0,3 mg/L Ca: 0,3 mg/L Mg: 0,3 mg/L B: 0,3 mg/L Al: 0,15 mg/L Fe: 0,15 mg/L	TCVN 6655:2011
62.		Xác định hàm lượng Ba, Cr, Mo, Mn, Zn Phương pháp ICP – MS <i>Determination of Cr, Mo, Mn content. ICP – MS method</i>	Ba: 0,03 mg/L Cr: 0,03 mg/L Mo: 0,036 mg/L Mn: 0,03 mg/L Zn: 0,03 mg/L	EPA 200.8 (1994)
63.	Chất tẩy rửa tổng hợp (nước rửa chén bát, nước rửa tay, nước gội đầu) Synthetic detergents (dish cleaner, soap, shampoo)	Xác định hàm lượng chất hoạt động bề mặt. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of content of surface active agents. Titration method</i>	0,5 %	TN4/HD/N1-130 A (2020) (Ref: TCVN 6971: 2001 TCVN 6972:2001)
64.	Chất tẩy rửa tổng hợp (nước giặt, bột giặt, kem giặt) Synthetic detergents (liquid detergents, paste detergents and powder detergents)	Xác định hàm lượng chất hoạt động bề mặt Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of content of surface active agents Titration method</i>	0,5 %	TN4/HD/N1-130B (2020) (Ref: TCVN 6970:2001 TCVN 5720:2001)
65.	Chất tẩy rửa tổng hợp (nước giặt, bột giặt, và các chất tẩy rửa tổng hợp khác) Synthetic detergents (liquid detergents, paste detergents and other Synthetic detergents)	Xác định hàm lượng phot-pho (P ₂ O ₅). Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of phosphorus (P₂O₅) content. Titration method</i>	0,05 %	TN4/HD/N1-131 (2020) (Ref: TCVN 6970:2001 TCVN 5720: 2001)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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
66.	Chất tẩy rửa tổng hợp <i>Synthetic detergents</i>	Xác định độ pH. Sử dụng máy đo pH <i>Determination of pH Using pH meter</i>	2 ~ 12	TCVN 5458: 1991 (ISO 4316: 1977)
67.	Các sản phẩm rau quả <i>Fruit and vegetable products</i>	Xác định độ pH. Sử dụng máy đo pH <i>Determination of pH Using pH meter</i>	2 ~ 12	TCVN 7806: 2007
68.	Thịt và sản phẩm thịt <i>Meat and meat product</i>	Xác định độ pH. Sử dụng máy đo pH <i>Determination of pH Using pH meter</i>	2 ~ 12	TCVN 4835: 2002
69.	Khăn ướt <i>Disposable wet wipes</i>	Xác định độ pH. Sử dụng máy đo pH <i>Determination of pH Using pH meter</i>	2 ~ 12	TCVN 11528: 2016
70.	Đũa ăn <i>Chopstick</i>	Xác định hàm lượng SO ₂ ⁻ Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of SO₂ content. Titration method</i>	0,5 mg/kg	TCVN 12272:2018
71.	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm <i>Synthetic resin containers and packaging in direct contact with food</i>	Xác định hàm lượng Chì (Pb). Phương pháp quang phổ phát xạ nguyên tử (ICP-OES) <i>Determination of Lead content. Atomic emission spectroscopy method (ICP-OES)</i>	3,0 µg/g	QCVN 12-1: 2011/ BYT
72.		Xác định hàm lượng Cadimi (Cd) Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Cadmium content. ICP-OES method</i>	3,0 µg/g	
73.		Xác định hàm lượng KMnO ₄ . Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of KMnO₄ consumption content. Titration method</i>	3,0 µg/mL	

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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>
74.	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm <i>Synthetic resin containers and packaging in direct contact with food</i>	Xác định hàm lượng chì (Pb), Ge. Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Pb, Ge migration content. ICP-OES method</i>	0,03 µg/mL	QCVN 12-1: 2011/ BYT
75.		Xác định hàm lượng chì (Pb) trong môi trường nước. Phương pháp sấy <i>Determination of migration evaporation residue in water. Drying method</i>	15,0 µg/mL	
76.		Xác định hàm lượng chì (Pb) trong môi trường axit axetic 4%. Phương pháp sấy <i>Determination of migration evaporation residue in acetic acid 4% Drying method</i>	15,0 µg/mL	
77.		Xác định hàm lượng chì (Pb) trong môi trường etanol 20%. Phương pháp sấy <i>Determination of migration evaporation residue in ethanol 20%. Drying method</i>	15,0 µg/mL	
78.		Xác định hàm lượng chì (Pb) trong môi trường n-heptan. Phương pháp sấy. <i>Determination of migration evaporation residue in n-heptan. Drying method</i>	15,0 µg/mL	
79.	Bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm <i>Rubber containers, packaging in direct contact with food</i>	Xác định hàm lượng Chì (Pb). Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Lead content. ICP-OES method</i>	3,0 µg/mL	QCVN 12-2:2011/ BYT
80.		Xác định hàm lượng Cadimi (Cd). Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Cadmium content. ICP-OES method</i>	3,0 µg/mL	
81.		Xác định hàm lượng Kẽm (Zn) trong môi trường nước. Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Zn migration content. ICP-OES method</i>	0,03 µg/mL	

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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.	Bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm <i>Rubber containers, packaging in direct contact with food</i>	Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong môi trường nước. Phương pháp sấy <i>Determination of migration evaporation residue in water.</i> <i>Drying method</i>	15 µg/mL	QCVN 12-2:2011/ BYT
83.		Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong môi trường axit axetic 4% Phương pháp sấy <i>Determination of migration evaporation residue in acetic acid 4% .</i> <i>Drying method</i>	15,0 µg/mL	
84.		Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong môi trường etanol 20%. Phương pháp sấy <i>Determination of migration evaporation residue in ethanol 20%.</i> <i>Drying method</i>	15,0 µg/mL	
85.	Bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm <i>Metal containers packaging in direct contact with food</i>	Xác định hàm lượng kim loại Chì thôi nhiễm. Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Lead migration content.</i> <i>ICP-OES method</i>	0,03 µg/mL	QCVN 12-3: 2011/ BYT
86.		Xác định hàm lượng kim loại Cadimi thôi nhiễm. Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Cadmium migration content.</i> <i>ICP-OES method</i>	0,03 µg/mL	
87.		Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong môi trường nước. Phương pháp sấy <i>Determination of migration evaporation residue in water</i> <i>Drying method</i>	15,0 µg/mL	
88.		Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong môi trường axit axetic 4%. Phương pháp sấy. <i>Determination of migration evaporation residue in acetic acid 4%</i> <i>Drying method</i>	15,0 µg/mL	

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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
89.	Bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong môi trường etanol 20%. Phương pháp sấy <i>Determination of migration evaporation residue in ethanol 20%</i> <i>Drying method</i>	15,0 µg/mL	QCVN 12-3: 2011/ BYT
90.	Metal containers packaging in direct contact with food	Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong môi trường n-heptan. Phương pháp sấy <i>Determination of migration evaporation residue in n-heptan</i> <i>Drying method</i>	15,0 µg/mL	
91.	Bao bì, dụng cụ bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	Xác định hàm lượng kim loại Chì thôi nhiễm. Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Lead migration content.</i> <i>ICP-OES method</i>	0,03 µg/mL	QCVN 12-4: 2015/ BYT
92.	Glass, ceramic, porcelain and enameled implements, containers, and packaging in direct contact with food	Xác định hàm lượng kim loại Cadimi thôi nhiễm. Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Cadmium migration content.</i> <i>ICP-OES method</i>	0,03 µg/mL	
93.	Bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm Metal containers and packaging in direct contact with food	Xác định hàm lượng kim loại Asen thôi nhiễm Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Arsenic migration content.</i> <i>ICP-OES method</i>	0,09 mg/L	TN4/HD/N2-26 (2023) (Ref QCVN 12-3: 2011)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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
94.	Khăn giấy và giấy vệ sinh Tissue and toilet paper	Xác định hàm lượng Chì (Pb) trong dịch chiết nước. Phương pháp ICP -OES <i>Determination of lead in an aqueous extract. ICP-OES method</i>	2,0 mg/kg	TCVN 10093:2013 (EN 12498:2015):
95.		Xác định hàm lượng Cadimi (Cd) trong dịch chiết nước. Phương pháp ICP -OES <i>Determination of Cadimi in an aqueous extract. ICP -OES method</i>	0,4 mg/kg	TCVN 10093:2013 (EN 12498:2015):
96.		Xác định hàm lượng Thủy ngân (Hg) trong dịch chiết nước. Phương pháp CV- AAS <i>Determination of Mercury in an aqueous extract. CV-AAS method</i>	0,12 mg/kg	TCVN 100923:2013 (EN 12498:2015)
97.		Xác định hàm lượng Formaldehyde trong dịch chiết nước. Phương pháp đo quang (UV-VIS) <i>Determination of Formaldehyde in an aqueous extract. UV VIS method</i>	15,0 mg/kg	TCVN 8308:2010 (EN 1541-2001)

Ghi chú/ Note:

TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam

TN4/HD/....Phương pháp do phòng thí nghiệm xây dựng/ *Laboratory developed method*

Uk