

Số: /QĐ-VPCNCLQG

Hà Nội, ngày tháng 11 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH
Về việc công nhận phòng thí nghiệm

GIÁM ĐỐC
VĂN PHÒNG CÔNG NHẬN CHẤT LƯỢNG QUỐC GIA

*Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 30 tháng 6 năm 2006;
Căn cứ Quyết định số 718/QĐ-TĐC của Chủ tịch Ủy ban Tiêu chuẩn Đo lường
Chất lượng Quốc gia ngày 02 tháng 04 năm 2025 v/v quy định chức năng, nhiệm vụ,
quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Văn phòng Công nhận chất lượng quốc gia;
Theo đề nghị của Đoàn chuyên gia đánh giá và Ban thẩm xét.*

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1: Công nhận Phòng thí nghiệm:

**CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH TENTAMUS VIỆT NAM TẠI
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH – TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM
CÔNG TY TNHH TENTAMUS VIỆT NAM**

phù hợp theo các yêu cầu của tiêu chuẩn ISO/IEC 17025:2017 với phạm vi công nhận như được đề cập trong Phụ lục kèm theo Quyết định này.

Điều 2: Phòng thí nghiệm mang số hiệu: **VILAS 686**

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: Trường hợp Công ty TNHH TENTAMUS Việt Nam cung cấp dịch vụ thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hoá thì Công ty TNHH TENTAMUS Việt Nam phải đăng ký hoạt động và được cấp giấy chứng nhận đăng ký hoạt động theo quy định của pháp luật trước khi cung cấp dịch vụ này.

Điều 5: Quyết định này có hiệu lực từ ngày tháng 11 năm 2025 đến ngày 20 tháng 11 năm 2030 và Phòng thí nghiệm sẽ chịu sự giám sát định kỳ mỗi năm một lần.

Điều 6: Quyết định này thay thế cho Quyết định số 1272/QĐ-VPCNCL ngày 19 tháng 06 năm 2024 của Giám đốc Văn phòng Công nhận chất lượng (nay là Văn phòng Công nhận chất lượng quốc gia).

GIÁM ĐỐC

Nơi nhận:

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

TS. Trần Thị Thu Hà



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

(Kèm theo quyết định số/attachment with decision: /QĐ – VPCNCLQG
ngày tháng 11 năm 2025 của Giám đốc Văn phòng Công nhận chất lượng
quốc gia/of BoA Director)

Tên phòng thí nghiệm:	Chi nhánh Công ty TNHH TENTAMUS Việt Nam tại Thành phố Hồ Chí Minh – Trung tâm Kiểm nghiệm
Laboratory:	<i>TENTAMUS Vietnam Limited Liability Company Ho Chi Minh City Branch – Testing Center</i>
Tổ chức/Cơ quan chủ quản:	Công ty TNHH TENTAMUS Việt Nam
Organization:	<i>TENTAMUS Vietnam Limited Liability Company</i>
Số hiệu/ Code:	VILAS 686
Chuẩn mực công nhận Accreditation criteria	ISO/IEC 17025:2017
Lĩnh vực:	Hóa, Sinh
Field:	<i>Chemical, Biological</i>
Người quản lý:	TRẦN MINH THỨ
Laboratory manager:	<i>TRAN MINH THU</i>
Hiệu lực công nhận Period of Validation:	Kể từ ngày /11/2025 đến ngày 20/11/2030
Địa chỉ:	Lô A39-26, đường Nguyễn Văn Cừ, ấp Mỹ Phước, phường An Bình, Thành phố Cần Thơ
Address:	<i>Lot A39-26 Nguyen Van Cu street, My Phuoc hamlet, An Binh ward, Can Tho city</i>
Địa điểm:	Tòa nhà Vạn Đạt, Lô II-1, Đường số 1, Khu Công nghiệp Tân Bình, phường Tây Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh
Location:	<i>Van Dat building, Lot II-1, street No. 1, group CN 2, Tan Binh Industrial Park, Tay Thanh Ward, Ho Chi Minh City</i>
Điện thoại/ Tel:	0292 3918 840
Email:	vnm.qa@tentamus.com
Website:	tentamus.vn

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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	Mật ong <i>Honey</i>	Xác định tỉ lệ đồng vị carbon của mật ong và protein Phương pháp ¹³ C-EA-IRMS <i>Determination of carbon isotope for honey and protein</i> <i>¹³C-EA-IRMS method</i>	7%	WRT-TM-ISO-01:2024 (ref. AOAC 998.12, Mod)
2		Xác định tỉ lệ đồng vị carbon Phương pháp ¹³ C-EA-IRMS + ¹³ C-LC-IRMS <i>Determination of carbon isotope</i> <i>¹³C-EA-IRMS + ¹³C-LC-IRMS methods</i>	$ \Delta\delta^{13}\text{C}(\text{fru-glu}) \leq 1\text{‰}$; $ \Delta\delta^{13}\text{C}_{\text{max}} \leq 2.5\text{‰}$; $\%C4 \leq 7\%$	WRT-TM-ISO-02:2024 (ref. AOAC 998.12, Mod + Elflein & Raezke, 2008)
3	Rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả <i>Vegetables and fruits and those products</i>	Phát hiện đường lạ thêm vào (đường nghịch chuyển, siro glucose, siro fructose) Phương pháp GC-FID <i>Detection of foreign sugars (inverted sugars syrup, glucose syrup, fructose syrup)</i> <i>GC-FID method</i>	POD (5%): 95%	WRT-TM-ISO-03:2024
4		Xác định tỉ lệ đồng vị carbon ¹³ C/ ¹² C của đường (sugars), acid hữu cơ, (organic acids) cái/thịt quả (pulp) Phương pháp EA-IRMS <i>Determination of the ¹³C/¹²C Carbon isotope ration of Sugars, organic acid, pulp</i> <i>EA-IRMS method</i>		WRT-TM-ISO-04:2024 (Ref. ENV 12140:1998 (sugars)); ENV 13070:1999 (Pulp); Analytica Chimica Acta 388 (1999) 137-143 (organic acids))
5		Xác định tỉ lệ đồng vị Carbon ¹³ C/ ¹² C của đường fructose, glucose, sucrose, acid Phương pháp LC-IRMS <i>Determination of the ¹³C/¹²C Carbon isotope ratio of fructose, glucose, sucrose, organic acid</i> <i>LC-IRMS method</i>		WRT-TM-ISO-05:2024

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
6	Tôm <i>Prawn</i>	Xác định tỉ lệ đồng vị Nitrogen ¹⁵ N và Carbon ¹³ C Phương pháp EA-IRMS <i>Determination of the ¹⁵N and ¹³C isotope ratio</i> <i>EA-IRMS method</i>		WRT-TM-ISO-06:2024
7	Nước, nước ép rau, củ, quả <i>Water, vegetables fruits juice</i>	Xác định tỉ lệ đồng vị ¹⁸ O và ² H Phương pháp Gasbench-IRMS <i>Determination of the ¹⁸O and ²H isotope ratio</i> <i>Gasbench-IRMS method</i>		WRT-TM-ISO-07:2024 (Ref. ENV 12141:1997)
8	Rau, củ, quả; Cellulose và cotton <i>Vegetables and fruits; Cellulose and cotton</i>	Xác định tỉ lệ đồng vị ¹³ C và ¹⁵ N Phương pháp EA-IRMS <i>Determination the ¹³C and ¹⁵N isotope ratio</i> <i>EA-IRMS method</i>		WRT-TM-ISO-08:2024
9	Mật ong <i>Honey</i>	Phát hiện chỉ thị siro (SM-R) gạo, siro tinh bột và siro củ cải (SM-B) Phương pháp LC-MS/MS <i>Detection of rice syrup marker, starch marker and beet syrup marker</i> <i>LC-MS/MS method</i>	POD(5%): 95%	WRT-TM-ISO-09:2024
10	Rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả; Cellulose và Cotton <i>Vegetables and fruits and those products; Cellulose and cotton</i>	Xác định tỉ lệ đồng vị ² H và ¹⁸ O Phương pháp EA-IRMS <i>Determination of the ²H and ¹⁸O isotope ratio</i> <i>EA-IRMS method</i>		WRT-TM-ISO-10:2024
11	Mật ong <i>Honey</i>	Xác định hàm lượng đường Fructose, Glucose, Sucrose, Trehalose. Phương pháp HPLC-ELSD <i>Determination of Fructose, Glucose, Sucrose, Trehalose</i> <i>HPLC-ELSD method</i>	Sucrose: 0.2% Trehalose: 0.2%	WRT-TM-ISO-11:2025
12	Đồ uống <i>Beverages</i>	Xác định hàm lượng Ethanol Phương pháp GC/FID <i>Determination of Ethanol content</i> <i>GC/FID method</i>	50 mg/L	WRT/TM/GC/06.01:2019 (Ref. AOAC984.14)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
13	Đồ uống <i>Beverages</i>	Xác định hàm lượng Ethyl acetate, Methanol Phương pháp GC/FID <i>Determination of Ethyl acetate, Methanol content</i> <i>GC/FID method</i>	Ethyl acetate: 5.0 mg/L Methanol: 50 mg/L	WRT/TM/GC/ 06.02:2019 (Ref. AOAC 972.10)
14		Xác định hàm lượng Aldehyde, Isobutanol Phương pháp GC/FID <i>Determination of Aldehyde, Isobutanol content</i> <i>GC/FID method</i>	5 mg/L	WRT/TM/GC/ 06.03:2019 (Ref. AOAC 968.09)
15	Đồ uống có cồn <i>Alcoholic drinks</i>	Xác định hàm lượng Furfural Phương pháp GC-FID <i>Determination of Furfural content</i> <i>GC-FID method</i>	5 mg/L	WRT/TM/GC/ 06.02:2019 (Ref. AOAC972.10)
16	Nước sạch, nước mặt <i>Domestic water, surface water</i>	Xác định hàm lượng các anion hòa tan Phương pháp IC-CD <i>Determination of dissolved anions (bromate, chloride, chlorite, chlorate, fluoride, nitrite, nitrate, sulfate) content</i> <i>IC-CD method</i>	(µg/L) Bromate (BrO ₃ ⁻):10 Chloride (Cl ⁻):50 Chlorite(ClO ₂ ⁻): 5 Chlorate(ClO ₃ ⁻): 10 Fluoride (F ⁻):250 Nitrite (NO ₂ ⁻):100 Nitrate (NO ₃ ⁻):100 Sulfate (SO ₄ ²⁻):250	WRT/TM/LC/ 04.15:2021 (Ref. SMEWW 4110B:2023)
17	Nước sạch, nước mặt, nước thải <i>Domestic water, surface water, wastewater</i>	Xác định dư lượng các chất hữu cơ dễ bay hơi (VOCs) Phương pháp hóa hơi - GC-MS/MS <i>Determination of volatile organic compounds residues (VOCs)</i> <i>Headspace -GC-MS/MS method</i>	Phụ lục 1 <i>Appendix 1</i>	WRT/TM/GC/ 03.09:2022 (Ref. US EPA 5021A; US EPA 524)
18	Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc <i>Cereals and cereal products</i>	Xác định hàm lượng Fumonisin B1 và B2 Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Fumonisin B1 and B2 content</i> <i>LC-MS/MS method</i>	5.0 µg/kg (µg/L) Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/ 01.12:2019

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
19	Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc <i>Cereals and cereal products</i>	Xác định hàm lượng Deoxynivalenol, Zearalenone Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Deoxynivalenol, Zearalenone content LC-MS/MS method</i>	Deoxynivalenol: 50 µg/kg (µg/L) Zearalenone: 20 µg/kg (µg/L)	WRT/TM/LC/ 01.20:2019
20	Nông sản và sản phẩm nông sản <i>Agriculture and its products</i>	Xác định nhóm dư lượng thuốc bảo vệ thực vật Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of pesticide group residues LC-MS/MS method</i>	Phụ lục 2 <i>Appendix 2</i>	WRT/TM/LC/ 01.34:2019 (Ref. AOAC 2007.01, EN15662:2008)
21		Xác định dư lượng Sulfuryl fluoride Phương pháp IC-CD <i>Determination of Sulfuryl fluoride residues IC-CD method</i>	0.3 mg/kg (mg/L)	WRT/TM/LC/ 01.94:2021
22		Xác định dư lượng Bromide vô cơ Phương pháp GC-MS/MS <i>Determination of inorganic bromide residues GC-MS/MS method</i>	1.5 mg/kg (mg/L)	WRT/TM/GC/ 01.10:2021 (Ref. BS EN 13191-2:2000)
23		Xác định dư lượng Dithiocarbamates (quy về CS ₂ , bao gồm maneb, mancozeb, metiram, propineb, thiram và ziram) Phương pháp GC-MS <i>Determination of Dithiocarbamates residue (expressed as CS₂, including maneb, mancozeb, metiram, propineb, thiram and ziram) GC-MS method</i>	0.01 mg/kg	WRT/TM/GC/ 01.04:2019 (Ref. EURL-SRM14/(V2)/18.12.2009)
24	Rau <i>Vegetables</i>	Xác định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật có tính axit (2,4-D; Bentazon; Dicamba; Gibberellic acid; Imazamox; Imazapyr; MCPA) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of acidic pesticide residues (2,4-D; Bentazon; Dicamba; Gibberellic acid; Imazamox; Imazapyr; MCPA) LC-MS/MS method</i>	0.005 mg/kg Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/ 01.31:2019 (Ref. EURL-SRM02/(V1)/20.05.2015)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
25	Thủy sản và sản phẩm thủy sản <i>Fish and fishery products</i>	Xác định dư lượng Chlorpyrifos (Chlorpyrifos ethyl), Chlorpyrifos methyl, Trifluralin Phương pháp GC-MS/MS <i>Determination of Chlorpyrifos (Chlorpyrifos ethyl), Chlorpyrifos methyl, Trifluralin residues GC-MS/MS method</i>	0,3 µg/kg Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/GC/ 01.01:2019 (Ref. AOAC 2007.01)
26		Xác định dư lượng Chloramphenicol (CAP), Florfenicol (FF) Phương pháp LC/MS/MS <i>Determination of Chloramphenicol (CAP), Florfenicol (FF) residues LC/MS/MS method</i>	0,05 µg/kg Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/ 01.01:2019
27	Thủy sản và sản phẩm thủy sản, mật ong <i>Fish and fishery products, honey</i>	Xác định dư lượng nhóm Nitrofurans (AOZ, AMOZ, AHD, SEM) Phương pháp LC/MS/MS <i>Determination of Nitrofurans (AOZ, AMOZ, AHD, SEM) residues LC/MS/MS method</i>	Thủy sản và sản phẩm thủy sản/ <i>Fish and fishery products:</i> 0,1 µg/kg Mật ong/ <i>Honey:</i> 0,5 µg/kg Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/ 01.02:2019
28	Thủy sản và sản phẩm thủy sản <i>Fish and fishery products</i>	Xác định dư lượng Malachite green, Leuco- Malachite green, Crystal violet (Gentian violet) và Leuco crystal violet Phương pháp LC/MS/MS <i>Determination of Malachite green, Leucomalachite green, crystal violet (Gentian Violet) and leucocrystal violet residues LC/MS/MS method</i>	MG: 0,1 µg/kg LMG: 0,1 µg/kg CV: 0,3 µg/kg LCV: 0,3 µg/kg	WRT/TM/LC/ 01.03:2019
29		Xác định dư lượng nhóm Fluoroquinolones (Enrofloxacin, Ciprofloxacin, Norfloxacin, Difloxacin, Sarafloxacin, Ofloxacin, Danofloxacin, Flumequine, Oxolinic acid, Levofloxacin, Marbofloxacin, Gatifloxacin, Moxifloxacin, Orbifloxacin) Phương pháp LC/MS/MS <i>Determination of Fluoroquinolones group residue LC/MS/MS method</i>	0,5 µg/kg Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/ 01.68:2019

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
30		Xác định dư lượng nhóm Tetracyclines (Tetracycline, Oxytetracycline, Chlortetracycline, Doxycyline) Phương pháp LC/MS/MS <i>Determination of Tetracyclines group residues</i> <i>LC/MS/MS method</i>	5,0 µg/kg Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/ 01.71:2019
31	Thủy sản và sản phẩm thủy sản <i>Fish and fishery products</i>	Xác định dư lượng nhóm Sulfonamides: (Sulfamethazine (Sulfadimidine), Sulfamethoxazole, Sulfadiazine, Sulfathiazole, Sulfadimethoxine, Sulfamerazine, Sulfaguanidine, Sulfadoxine, Sulfachinoxalin (Sulfaquinoxalin), Sulfachloropyridazine, Sulfisoxazole, Sulfaphenazole, Sulfacetamide, Sulfamonomethoxine, Sulfamethoxypyridazine) Phương pháp LC/MS/MS <i>Determination Sulfonamides group residue</i> <i>LC/MS/MS method</i>	1,0 µg/kg Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/ 01.72:2019
32	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 Monophosphate, polyphosphate (Diphosphate, Tripolyphosphate, Trimetaphosphate) Phương pháp IC-CD <i>Determination of monophosphate and polyphosphate (Diphosphate, Tripolyphosphate, Trimetaphosphate) residue</i> <i>IC-CD method</i>	50 mg/kg Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/ 01.88:2019 (Ref. Dionex Application Update 172)
33	Thủy sản và sản phẩm thủy sản <i>Fish and fishery products</i>	Xác định hàm lượng Chloroform Phương pháp hóa hơi - GC-MS/MS <i>Determination of Chloroform content</i> <i>Headspace - GC-MS/MS method</i>	10 µg/kg	WRT/TM/GC/ 01.200:2022 (Ref. ISO 20595:2018)
34	Thịt và sản phẩm thịt, nông sản và sản phẩm nông sản <i>Meat and meat products, agriculture and its products</i>	Xác định hàm lượng Nitrat, Nitrit Phương pháp IC-CD <i>Determination of Nitrate, Nitrite content</i> <i>IC-CD method</i>	2.0 mg/kg (mg/L) Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/ 01.98:2020

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>Foodstuffs</i>	Xác định hàm lượng Vitamin B1 (Thiamin) Phương pháp HPLC-FLD <i>Determination of Vitamin B1 (Thiamine) content</i> <i>HPLC-FLD method</i>	0.4 mg/kg (mg/L)	WRT/TM/LC/ 01.93:2020 (Ref. TCVN 5164:2018, EN 14122:2014)
36		Xác định hàm lượng Vitamin B2 (Riboflavin) Phương pháp HPLC-FLD <i>Determination of Vitamin B2 (Riboflavin) content</i> <i>HPLC-FLD method</i>	0.4 mg/kg (mg/L)	TCVN 8975:2018 (EN 14152:2014)
37		Xác định hàm lượng Ochratoxin A Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Ochratoxin A content</i> <i>LC-MS/MS method</i>	0.5 µg/kg (µg/L)	WRT/TM/LC/ 01.10:2019
38		Xác định hàm lượng Aflatoxin (B1, B2, G1, G2), Aflatoxin M1 Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of aflatoxin (B1, B2, G1, G2), aflatoxin M1 content</i> <i>LC-MS/MS method</i>	B1, B2, G1, G2: 0,1 µg/kg (µg/L) Mỗi chất/ <i>Each compound</i> Aflatoxin M1: 0,025 µg/kg (µg/L)	WRT/TM/LC/ 01.13:2019
39		Xác định dư lượng Chlorate, Perchlorate Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Chlorate, Perchlorate residue</i> <i>LC-MS/MS method</i>	10 µg/kg (µg/L) Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/ 01.97:2021 (Ref. QuPpe-PO Method (EURLSRM09/(V12.2)/21.12.2023), QuPpe-AO Method (EURLSRM09/(V3.2)/14)
40		Xác định hàm lượng Histamine Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Histamine content</i> <i>LC-MS/MS method</i>	3 mg/kg (mg/L)	WRT/TM/LC/ 01.208:2024
41		Xác định hàm lượng Vitamin A (retinol) Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of Vitamin A (retinol) content</i> <i>HPLC-UV method</i>	0.1 mg/kg	WRT/TM/LC/ 01.35:2019 (Ref. AOAC 2012.09)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
42	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Xác định hàm lượng Vitamin C (Ascorbic acid) Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of Vitamin C content (Ascorbic acid)</i> <i>HPLC-UV method</i>	2.5 mg/100g (mg/100mL)	WRT/TM/LC/ 01.36:2019 (Ref. AOAC 2012.22)
43		Xác định hàm lượng Aspartame, Acesulfame K, Saccharin Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of Aspartame, Acesulfame K, Saccharin content</i> <i>HPLC-UV method</i>	10 mg/kg (mg/L) Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/ 01.39:2019 (Ref. TCVN 8471:2010; EN 12856:1999)
44		Xác định hàm lượng axit benzoic, axit sorbic Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of benzoic acid, sorbic acid content</i> <i>HPLC-UV method</i>	10 mg/kg (mg/L) Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/ 01.40:2019 (Ref. AOAC 983.16)
45		Xác định hàm lượng Cyclamate Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of Cyclamate content</i> <i>HPLC-UV method</i>	20 mg/kg (mg/L)	WRT/TM/LC/ 01.41:2019
46		Xác định hàm lượng các phẩm màu tan trong nước (Acid blue 1, allura red AC, amaranth, brilliant blue FCF, carmoisine, fast green FCF, green S, indigo carmine, metanil yellow, patent blue V, ponceau 4R, quinoline yellow, sunset yellow FCF, tartrazine) Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of water-soluble synthetic colors content</i> <i>HPLC-UV method</i>	5.0 mg/kg (mg/L) Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/ 01.44:2019
47		Xác định hàm lượng Vitamin E (Total tocopherols) Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of vitamin E (Total tocopherols) content</i> <i>HPLC-UV method</i>	0.5 mg/100g (mg/100mL)	WRT/TM/LC/ 01.45:2019 (Ref. AOAC 2012.09)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
48	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Xác định hàm lượng Citric acid Phương pháp IC-CD <i>Determination of citric acid content IC-CD method</i>	50 mg/kg (mg/L)	WRT/TM/LC/ 01.88:2019 (Ref. Dionex Application Update 172)
49		Xác định hàm lượng Vitamin D (D2 và D3) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Vitamin D (D2 and D3) content LC-MS/MS method</i>	1 µg/100g (µg/100mL) Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/ 01.100:2021 (Ref. AOAC 2016.05)
50		Xác định hàm lượng Cholesterol Phương pháp GC/FID <i>Determination of Cholesterol content GC/FID method</i>	10 mg/kg (mg/L)	WRT/TM/GC/ 01.02:2019 (Ref. AOAC 994.10)
51		Xác định hàm lượng thành phần acid béo Phương pháp GC/FID <i>Determination of fatty acids content GC/FID method</i>	Phụ lục 3 <i>Appendix 3</i>	WRT/TM/GC/ 01.03:2019 (Ref. AOAC 996.06)
52		Xác định dư lượng Beta-Agonists (Clenbuterol (CLEN), Salbutamol (SAL), Ractopamine (RAC)) Phương pháp LC/MS/MS. <i>Determination of Beta-Agonists (Clenbuterol (CLEN), Salbutamol (SAL), Ractopamine (RAC)) residues LC/MS/MS technique</i>	Clen:0,1 µg/kg Sal:1,0 µg/kg Rac:1,0 µg/kg	WRT/TM/LC/ 01.15:2019
53		Xác định Vitamin B3 (tổng Nicotinic acid và Nicotinamide) Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of Vitamin B3 (sum of Nicotinic acid and Nicotinamide) HPLC-UV Method</i>	0,1 mg/100g (mg/100mL) Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/ 01.200:2022 (Ref. TCVN 9045:2012)
54		Xác định hàm lượng Vitamin B6 (tổng Pyridoxal, Pyridoxamine và Pyridoxine quy về Pyridoxin) Phương pháp HPLC-FLD <i>Determination of Vitamin B6 content (sum of Pyridoxal, Pyridoxamine and Pyridoxine expressed as Pyridoxine) HPLC-FLD method</i>	0,15 mg/100g (mg/100mL)	WRT/TM/LC/ 01.201:2022 (Ref. TCVN 9513:2012)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
55	Thức uống, táo và sản phẩm từ táo <i>Beverages, apple and apple products</i>	Xác định hàm lượng Patulin Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of Patulin content HPLC-UV method</i>	10 µg/kg (µg/L)	WRT/TM/LC/01.84:2021 (Ref. AOAC 2000.02)
56	Thực phẩm, cà phê, trà và sản phẩm từ cà phê, trà <i>Foodstuffs, coffee, tea and their products</i>	Xác định hàm lượng Caffeine Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of Caffeine content HPLC-UV method</i>	50 mg/kg (mg/L)	WRT/TM/LC/01.48:2019 (Ref. TCVN 9723:2013; ISO 20481:2008)
57	Mật ong <i>Honey</i>	Xác định dư lượng nhóm Amphenicol: Chloramphenicol (CAP), Florfenicol (FF), Thiamphenicol (THIAM), Florfenicol amine Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Amphenicol group residues: Chloramphenicol (CAP), Florfenicol (FF), Thiamphenicol (THIAM), Florfenicol amine residue LC-MS/MS method</i>	0,1 µg/kg (µg/L) Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/01.210:2024 (Ref. AOAC 2020.04)
58		Xác định dư lượng nhóm Fluoroquinolone: Chlorpromazine, Cinoxacin, Ciprofloxacin, Danofloxacin, Difloxacin, Enoxacin, Enrofloxacin, Fleroxacin, Flumequine, Gatifloxacin, Levofloxacin, Lomefloxacin, Marbofloxacin, Moxifloxacin, Nadifloxacin, Nalidixic acid, Norfloxacin, Ofloxacin, Orbifloxacin, Oxolinic acid, Pazufloxacin, Pefloxacin, Pipemidic acid, Sarafloxacin, Sparfloxacin Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Fluoroquinolone group residues LC-MS/MS method</i>	2 µg/kg Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/01.210:2024 (Ref. AOAC 2020.04)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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	Mật ong <i>Honey</i>	Xác định dư lượng Nhóm Tetracyclines: 4-Epichlortetracycline, 4-epi-Oxytetracycline, 4-Epitetracycline, Chlortetracycline, Demeclocycline, Doxycycline, Methacycline, Minocycline, Oxytetracycline, Tetracycline Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Tetracyclines group residues</i> <i>LC-MS/MS method</i>	2 µg/kg Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/ 01.210:2024 (Ref. AOAC 2020.04)
60		Xác định dư lượng Nhóm Nitroimidazoles: Ipronidazole OH (IPZ-OH), Hydroxy Dimetridazole (HMMNI), Dimetridazole (DMZ), Ipronidazole (IPZ), Metronidazole (MNZ), Metronidazole-OH (MNZ-OH), Ronidazole (RNZ), Tinidazole (TNZ) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Nitroimidazole group residues</i> <i>LC-MS/MS method</i>	0,1 µg/kg (µg/L) Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/ 01.210:2024 (Ref. AOAC 2020.04)
61		Xác định dư lượng Nhóm Sulfonamides: Succinyl-sulfathiazole, Sulfabenzamide, Sulfacetamide, Sulfachloropyridazine, Sulfaclozine/Sulfachloropyrazine, Sulfadiazine, Sulfadimethoxine, Sulfadoxine, Sulfaguanidine, Sulfamerazine, Sulfameter, Sulfamethazine/Sulfadimidine, Sulfamethiazole, Sulfamethoxazole, Sulfamonomethoxine, Sulfamoxole, Sulfanilamide, Sulfaphenazole, Sulfapyridine, Sulfaquinoxaline, Sulfasalazine, Sulfathiazole, Sulfisomidine, Sulfisoxazole, Sulfisozole sodium, Sulfamethoxypyridazine, Sulfanitran Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Sulfonamides group residues</i> <i>LC-MS/MS method</i>	2 µg/kg Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/ 01.210:2024 (Ref. AOAC 2020.04)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
62	Mật ong <i>Honey</i>	Xác định dư lượng nhóm Macrolides: Clindamycin, Colchicine, Erythromycin, Gamithromycin, Josamycin, Leucomycin/Kitasamycin, Lincomycin, Oleandomycin, Pirlimycin, Rifampicin, Spiramycin, Tilmicosin, Tulathromycin A, Virginiamycin, Tylosin A, Tylosin B Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Macrolides group residues</i> <i>LC-MS/MS method</i>	1 µg/kg Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/ 01.210:2024 (Ref. AOAC 2020.04)
63		Xác định dư lượng nhóm Beta-lactam: Amoxicillin, Ampicillin, Cloxacillin, Dicloxacillin, Nafcillin, Oxacillin, Penicillin G, Penicillin V Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Beta-lactam group residues</i> <i>LC-MS/MS method</i>	1 µg/kg Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/ 01.210:2024 (Ref. AOAC 2020.04)
64		Xác định dư lượng nhóm Neonicotinoids: Acetamiprid, Clothianidin, Cycloxaprid, Dinotefuran, Flupyradifurone, Imidacloprid, Imidaclothiz, Paichongding, Sulfoxaflor, Thiamethoxam, Nitenpyram Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Neonicotinoids group residues</i> <i>LC-MS/MS method</i>	1 µg/kg Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/ 01.210:2024 (Ref. AOAC 2020.04)
65		Xác định dư lượng: Trimethoprim Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Trimethoprim residue</i> <i>LC-MS/MS method</i>	2 µg/kg	WRT/TM/LC/ 01.210:2024 (Ref. AOAC2020.04)
66		Xác định dư lượng: Dapsone Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Dapsone residue</i> <i>LC-MS/MS method</i>	0,5 µg/kg	WRT/TM/LC/ 01.210:2024 (Ref. AOAC2020.04)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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	Mật ong <i>Honey</i>	Xác định dư lượng Streptomycin, Dihydrostreptomycin Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Streptomycine, Dihydrostreptomycine residues LC-MS/MS method</i>	2 µg/kg Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/ 01.209:2024
68	Mật ong, thức uống <i>Honey, beverages</i>	Xác định hàm lượng Hydroxymethylfurfural (HMF) Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of Hydroxymethylfurfural (HMF) HPLC-UV method</i>	5 mg/kg (mg/L)	WRT/TM/LC/ 01.212:2024
69		Xác định dư lượng: 4,4'-Dibromobenzophenone; Coumaphos; tauFluvalinate; Propargite; Fluvalinate Phương pháp GC-MS/MS <i>Determination of 4,4'-Dibromobenzophenone; Coumaphos; tau-Fluvalinate; Propargite; Fluvalinate residues GC-MS/MS method</i>	10 µg/kg Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/GC/ 01.212:2024 (Ref.AOAC 2007.01, BS EN 15662:2018)
70	Mật ong <i>Honey</i>	Xác định dư lượng Amitraz Metabolites; N2,4-Dimethylphenyl-N'-methylformamidine; N-(2,4-Dimethylphenyl) formamide; 2,4-Dimethylaniline; Carbendazim, Chlorfenvinphos, Flumethrin Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Amitraz Metabolites; N-2,4-Dimethylphenyl-N'-methylformamidine; N-(2,4-Dimethylphenyl) formamide; 2,4-Dimethylaniline; Carbendazim, Chlorfenvinphos; Flumethrin residues LC-MS/MS method</i>	Carbendazim: 1 µg/kg Các chất còn lại/ <i>Others:</i> 5 µg/kg Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/ 01.34:2019 (Ref. AOAC 2007.01, BS EN 15662:2018)
71		Xác định dư lượng các chất chuyển hóa Nitrofurantoin: Semicarbazide (from Nitrofurazone), AOZ (from Furazolidone), AHD (from Nitrofurantoin), AMOZ (from Furaltadon) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Nitrofurantoin metabolites residue LC-MS/MS method</i>	0,5 µg/kg Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/ 01.02:2019

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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	Nông sản và sản phẩm nông sản <i>Agriculture and its products</i>	Xác định dư lượng Glyphosate, Glufosinate Ammonium, Aminomethylphosphonic acid (AMPA), Phosphonic acid, Fosetyl-Al, N-Acetyl-Glufosinate, Ethephon Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Glyphosate, Glufosinate Ammonium, Aminomethylphosphonic acid (AMPA), Phosphonic acid, Fosetyl-Al, N-Acetyl-Glufosinate, Ethephon residue LC-MS/MS method</i>	10 µg/kg Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/ 01.85:2020 (Ref. QuPPE-PO Method (EURL-SRM-09/ (V12.3)/30.12.2024), QuPPE-AO Method (EURL-SRM-25/ (V3.3)/ 30.12.2024)
73	Mật ong <i>Honey</i>	Xác định dư lượng Glyphosate, Glufosinate Ammonium, Aminomethanephosphonic acid (AMPA) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Glyphosate, Glufosinate Ammonium, Aminomethanephosphonic acid (AMPA) residue LC-MS/MS method</i>	10 µg/kg Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/LC/ 01.85:2020 (Ref. QuPPE-PO Method (EURL-SRM09/ (V12.2)/ 21.12.2023), QuPPE-AO Method (EURL-SRM09/ (V3.2)/ 14.05.2019)
74	Đồ hộp <i>Canned foods</i>	Xác định hàm lượng nước (Độ ẩm) <i>Determination of water content (Moisture)</i>	0.30%	WRT/TM/CC/ 01.06:2025 (Ref. TCVN 4415:1987)
75		Xác định hàm lượng Axit tổng số <i>Determination of Total acid content</i>	Acetic acid: 0,030% Lactic acid: 0.050% Tartaric acid: 0.050% Malic acid: 0.050%	TCVN 4589:1988 (ST SEV 3010-81, ST SEV 3012-81)
76		Xác định hàm lượng Lipit tự do và lipit tổng số <i>Determination of Free Fat and total fat content</i>	0.30% Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	TCVN 4592:1988
77		Xác định hàm lượng Protein tổng số <i>Determination of Total Crude protein content</i>	0.30%	TCVN 4593:1988
78		Xác định hàm lượng Đường tổng số, Đường khử <i>Determination of Sugar, Reducing sugar content</i>	0.30% Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450-81)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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	Thịt và sản phẩm thịt <i>Meat and Meat products</i>	Xác định hàm lượng nito amoniac và amoniac <i>Determination of Amoniac Nitrogen content and amoniac</i>	12 mg/100g Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/CC/ 01.25:2025 (Ref. TCVN 3706:1990)
80		Định tính Hydro sulfua (H ₂ S) <i>Qualitative of hydrogen sulfide (H₂S)</i>	POD (2 mg/kg): 95%	WRT/TM/CC/ 01.13:2025 (Ref. TCVN 3699:1990)
81		Xác định độ pH <i>Determination of pH value</i>	2 ~12	TCVN 4835:2002 (ISO 2917)
82		Xác định độ ẩm <i>Determination of Moisture content</i>	0.30%	TCVN 8135:2009
83	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Xác định chỉ số Peroxide <i>Determination of Peroxide value</i>	1.0 meq/kg	WRT/TM/CC/ 01.15:2025 (Ref. TCVN 12940:2020)
84		Xác định hàm lượng Muối ăn (Natri Clorua) <i>Determination of NaCl</i>	0.30 %; 0.30 g/100 mL	WRT/TM/CC/ 01.21:2025 (Ref. FAO 14/7-1986, trang 233)
85		Xác định hàm lượng Đường tổng, Đường khử <i>Determination of Sugar, Reducing sugar content</i>	0.30%; 0.30 g/100 mL, 0.3 g/100g Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/CC/ 01.27:2025
86		Xác định hàm lượng tro không tan trong HCl <i>Determination of ash insoluble in hydrochloric acid</i>	0.06%; 0.06 g/100 mL	WRT/TM/CC/ 01.28:2025 (Ref AOAC 920.46)
87		Xác định hàm lượng Protein <i>Determination of Protein content</i>	0.15%; 0.15 g/100 mL	WRT/TM/CC/ 01.19:2025
88		Xác định hàm lượng Tro <i>Determination of Ash content</i>	0.30%; 0.30 g/100 mL	WRT/TM/CC/ 01.17:2025
89		Xác định hàm lượng Béo thô và hàm lượng béo tổng số <i>Determination of Crude Fat and total Fat</i>	0.30%; 0.30 g/100 mL Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/CC/ 01.18:2025 (Ref. FAO 14/7-1986, trang 212 đến 219)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Xác định pH <i>Determination of pH value</i>	2~ 12	WRT/TM/CC/ 01.63:2025 (Ref. TCVN 12348:2018)
91		Xác định hàm lượng Acid hydrocyanic (HCN) Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Hydrogen cyanide (HCN) content</i> <i>Titration method</i>	5 mg/kg (mg/L)	WRT/TM/CC/ 01.50:2025 (Ref. TCVN 8763:2012)
92		Định tính Borax <i>Qualitative of Borax</i>	POD (60 mg/kg;60 mg/L) 95%	AOAC 970.33
93		Xác định hàm lượng Xơ dinh dưỡng, Xơ hòa tan, Xơ không hòa tan Phương pháp enzyme - khối lượng <i>Determination of Dietary fiber, soluble fiber, insoluble fiber content</i> <i>Enzymatic-Gravimetric Method</i>	0.30%; 0.30 g/100 mL Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	AOAC 991.43
94		Xác định hàm lượng đường tổng số, đường khử Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Total sugar, Reducing sugar content</i> <i>Titration method</i>	0,3 % Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	WRT/TM/CC/ 01.66:2024 (Ref. TCVN 4594:1988)
95		Xác định hoạt độ nước <i>Determination of water activity</i>	0,030 ~ 1,000 aw	TCVN 12758:2019 (ISO 18787:2017)
96		Thực phẩm (trừ nước rau quả) <i>Foodstuffs (except vegetable juice)</i>	Xác định hàm lượng Ẩm <i>Determination of Moisture content</i>	0.30%; 0.30 g/100 mL
97	Bao bì, dụng cụ bằng Cao su tiếp xúc trực tiếp thực phẩm <i>Rubber implements, container and packaging in direct contact with foods</i>	Xác định Tổng thôi nhiễm (Cặn khô) trong nước, dung dịch acid acetic 4% và ethanol 20% Phương pháp trọng lượng <i>Determination of Overall Migration (Dried Residue) in water, acetic acid 4%, ethanol 20%</i> <i>Gravimetric method</i>	10 µg/mL	QCVN 12-2:2011/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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	Bao bì, dụng cụ bằng Cao su tiếp xúc trực tiếp thực phẩm <i>Rubber implements, container and packaging in direct contact with foods</i>	Xác định hàm lượng Formaldehyde thôi nhiễm Phương pháp so màu <i>Determination of Formaldehyde migration content</i> <i>Colorimeter method</i>	0,1 µg/mL	QCVN 12-2:2011/BYT
99		Xác định hàm lượng Kim loại nặng quy Chi thôi nhiễm Phương pháp so màu <i>Determination of Heavy metal migration content as Lead</i> <i>Colorimeter method</i>	1 µg/mL	QCVN 12-2:2011/BYT
100	Bao bì, dụng cụ bằng Kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm <i>Metallic implements, container and packaging in direct contact with foods</i>	Xác định hàm lượng Formaldehyde thôi nhiễm Phương pháp so màu <i>Determination of Formaldehyde migration content</i> <i>Colorimeter method</i>	0,1 µg/mL	QCVN 12-3:2011/BYT
101	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp thực phẩm <i>Synthetic plastic implements, container and packaging in direct contact with foods</i>	Xác định hàm lượng Kim loại nặng quy Chi thôi nhiễm Phương pháp so màu <i>Determination of Heavy metal migration content as Lead</i> <i>Colorimeter method</i>	1.0 µg/mL	QCVN 12-1:2011/BYT
102		Xác định Tổng thôi nhiễm (Cặn khô) trong nước, dung dịch acid acetic 4%, ethanol 20% và heptan Phương pháp khối lượng <i>Determination of Overall Migration (Dried Residue) in water, acetic acid 4%, ethanol 20%, heptan</i> <i>Gravimetric method</i>	10 µg/mL	QCVN 12-1:2011/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
103	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp thực phẩm <i>Synthetic plastic implements, container and packaging in direct contact with foods</i>	Xác định Tổng chất hữu cơ có thể bị oxy hóa (Biểu thị bằng lượng KMnO ₄ tiêu thụ) Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Total oxidizable organic matter (Expressed as KMnO₄ consumption)</i> <i>Titration method</i>	5.0 µg/mL	QCVN 12-1:2011/BYT
104	Bao bì dụng cụ bằng kim loại có lớp phủ nhựa tiếp xúc trực tiếp thực phẩm <i>Metallic with plastic coating implements, container and packaging in direct contact with foods</i>	Xác định Tổng thôi nhiễm (Cặn khô) trong nước, dung dịch acid acetic 4%, ethanol 20% và heptan Phương pháp khối lượng <i>Determination of Overall Migration (Dried Residue) in water, acetic acid 4%, ethanol 20%, heptan</i> <i>Gravimetric method</i>	10 µg/mL	QCVN 12-3:2011/BYT
105	Bánh <i>Cookie</i>	Xác định Chi số peroxide <i>Determination of Peroxide value</i>	1.0 meq/kg	TCVN 12940:2020
106	Đồ uống có cồn, đồ uống không có cồn <i>Alcoholic drinks, soft drinks</i>	Xác định hàm lượng Acid tổng số (độ acid), tính theo mg acid acetic/L ethanol <i>Determination of total acid content (acidity), calculated as mg acetic acid/L ethanol</i>	5 mg acid acetic/L Ethanol	TCVN 8012:2009 (AOAC 945.08)
107		Xác định hàm lượng Lưu huỳnh dioxit (SO ₂) <i>Determination of Sulfur dioxide (SO₂)</i>	10 mg/L	AOAC 940.20
108	Rượu chưng cất <i>Distilled liquors</i>	Xác định hàm lượng Chất khô được quy đổi về ethanol tuyệt (100°) <i>Determination of dry matter content converted to absolute ethanol</i>	15 mg/L	AOAC 920.47
109	Cà phê bột <i>Roasted ground coffee</i>	Xác định Độ ẩm <i>Determination of Moisture content</i>	0.30%	TCVN 7035:2002 (ISO 11294)
110		Xác định hàm lượng Chất tan trong nước <i>Determination of Solids (soluble) in roasted coffee</i>	0.30%	AOAC 973.21

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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	Cà phê và sản phẩm cà phê <i>Coffee and coffee produce</i>	Xác định hàm lượng Tro không tan trong acid HCl <i>Determination of Ash insoluble in hydrochloric acid</i>	0.06%	TCVN 5253:1990
112		Xác định hàm lượng Tro tổng <i>Determination of Ash content</i>	0.30%	TCVN 5253:1990
113	Chè và sản phẩm chè <i>Tea and tea product</i>	Xác định hàm lượng Tro tổng số <i>Determination of Ash content</i>	0.30%	TCVN 5611:2007 (ISO 1575:1987)
114		Xác định % Tro tan trong nước trên tro tổng số <i>Determination of Percentage of water - soluble ash per total ash</i>	Đến/ to: 100 %	TCVN 5084:2007 (ISO 1576:1988)
115		Xác định hàm lượng Tro không tan trong acid HCl <i>Determination of Ash insoluble in hydrochloric acid content</i>	0.06%	TCVN 5612:2007 (ISO 1577:1987)
116		Xác định hàm lượng Xơ thô <i>Determination of crude fiber content</i>	1.00%	TCVN 5714:2007 (ISO 15598:1999)
117		Xác định Độ ẩm/Hao hụt khối lượng ở 103°C <i>Determination of Moisture/Loss on drying at 103°C</i>	0.30%	TCVN 5613:2007 (ISO 1573:1980)
118	Dầu mỡ động vật và thực vật <i>Animal and vegetable fats and oils</i>	Xác định hàm lượng các chất bay hơi ở 105°C <i>Determination of Loss on drying at 105°C</i>	0.05%	TCVN 6120:2018 (ISO 662:2016)
119		Xác định hàm lượng Tạp chất không tan <i>Determination of Insoluble impurities content</i>	0.03%	TCVN 6125:2020 (ISO 663:2017)
120		Xác định Acid béo tự do, chỉ số acid và độ acid <i>Determination of Free fatty acid (FFA), Acidity and Acid value</i>	Chỉ số acid và độ acid/ <i>Acidity and acid value</i> : 0,1 mg KOH/g Acid béo tự do/ <i>Free fatty acid</i> : 0,05 %	TCVN 6127:2010 (ISO 660:2009)
121		Xác định Chỉ số peroxit <i>Determination of Peroxide value</i>	0.3 meq/kg	TCVN 6121:2018 (ISO 3960:2017)
122		Xác định Chỉ số iod <i>Determination of Iodine value</i>	3 g/100g	TCVN 6122:2015 (ISO 3961:2013)
123	Gia vị <i>Spices</i>	Xác định Độ ẩm <i>Determination of Moisture content</i>	0.30%	TCVN 7040:2002

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
124	Hạt có dầu <i>Oilseeds</i>	Xác định hàm lượng Ẩm và chất bay hơi <i>Determination of Moisture and volatile matter content</i>	0.30%	TCVN 8949:2011 (ISO 665:2000)
125	Mật ong <i>Honey</i>	Xác định Chất rắn không tan trong nước <i>Determination of Water insoluble solid content</i>	0.03%	TCVN 5264:1990
126		Xác định hàm lượng Tro <i>Determination of Ash content</i>	0.30%	TCVN 12397:2018
127		Xác định pH <i>Determination of pH value</i>	2 ~ 12	TCVN 12398:2018
128		Xác định Độ acid tự do <i>Determination of Free acid</i>	3 meq/kg	TCVN 12398:2018
129		Xác định Độ ẩm Phương pháp khúc xạ <i>Determination of Moisture Refractometer method</i>	(12~30) %	AOAC 969.38B
130		Xác định Độ màu Phương pháp so màu <i>Determination of Color index Pfund colorimeter method</i>	(1~149) mmPfund	AOAC 985.25
131	Ngô <i>Corn</i>	Xác định độ Ẩm <i>Determination of Moisture content</i>	0.30%	TCVN 4846:1989 (ISO 6540:1980)
132	Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc <i>Cereals and cereal products</i>	Xác định hàm lượng Tro <i>Determination of Ash content</i>	0.30%	TCVN 8124:2009 (ISO 2171:2007)
133		Xác định Độ ẩm <i>Determination of Moisture content</i>	0.30%	ISO 712:2009
134		Xác định hàm lượng Nitơ và Protein thô <i>Determination of Nitrogen and Crude protein content</i>	0.30% Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	TCVN 8125:2015 (ISO 20483:2013)
135	Sản phẩm ngũ cốc dạng sợi ăn liền <i>Instant noodles</i>	Xác định Độ ẩm <i>Determination of Moisture content</i>	0.30%	TCVN 7879:2008

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
136	Nông sản và sản phẩm nông sản <i>Agriculture and its products</i>	Xác định hàm lượng Xơ thô <i>Determination of Crude fiber content</i>	0,3%	TCVN 5103:1990 (ISO 5498:1981)
137	Sản phẩm rau quả <i>Fruits, vegetable products</i>	Xác định pH <i>Determination of pH value</i>	2~12	TCVN 7806:2007 (ISO 1842:1991)
138		Xác định hàm lượng Tro không tan trong acid HCl <i>Determination of Ash insoluble in hydrochloric acid content</i>	0.06%	TCVN 7765:2007 (ISO 763:2003)
139	Thủy sản và sản phẩm thủy sản <i>Seafood and aquatic products</i>	Định tính Hydro sulfua (H ₂ S) <i>Qualitative of hydrogen sulfide (H₂S)</i>	POD (2 mg/kg): 95%	TCVN 3699:1990
140		Xác định độ Ẩm (hàm lượng Nước) <i>Determination of Moisture (Water content)</i>	0.30%	TCVN 3700:1990
141		Xác định hàm lượng Tro tổng <i>Determination of total Ash content</i>	0.30%	TCVN 5105:2009
142		Xác định hàm lượng Đạm <i>Determination of protein content</i>	Nước mắm/ <i>fish sauce</i> : 0,45 g/L; Các sản phẩm khác/ <i>Others</i> : 0,30 %	TCVN 3705:1990
143		Xác định hàm lượng Béo <i>Determination of Fat content</i>	0.30%	TCVN 3703:2009
144		Xác định hàm lượng Nitơ amoniac và amoniac <i>Determination of Amoni- ac Nitrogen content and amoniac</i>	Nước mắm/ <i>fish sauce</i> : 0,45 g/L; Các sản phẩm khác/ <i>Others</i> : 12 mg/100 g Mỗi chất/ <i>Each compound</i>	TCVN 3706:1990
145	Sản phẩm thủy sản <i>Aquatic products</i>	Xác định hàm lượng Nitơ acid amin <i>Determination of Acid amin Nitrogen content</i>	Nước mắm/ <i>fish sauce</i> : 0,45 g/L; Các sản phẩm khác/ <i>Others</i> : 12 mg/100 g	TCVN 3708:1990
146		Xác định hàm lượng Nitơ amin amoniac <i>Determination of Amin-amoni- ac Nitrogen content</i>	Nước mắm/ <i>fish sauce</i> : 0,45 g/L; Các sản phẩm khác/ <i>Others</i> : 12 mg/100 g	TCVN 3707:1990

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
147	Thủy sản và sản phẩm thủy sản <i>Seafood and aquatic products</i>	Xác định hàm lượng Axit <i>Determination of acid content</i>	Nước mắm/ <i>fish sauce</i> : 0.60 g acetic acid/L Các sản phẩm khác/ <i>Others</i> : 0.03 g malic acid/kg; 0.03 g citric acid/kg; 0.03 g tarttric acid/kg; 0.03 g acetic acid/kg	TCVN 3702:2009
148		Xác định hàm lượng Muối (NaCl) <i>Determination of NaCl content</i>	Nước mắm/ <i>fish sauce</i> : 3 g/L; Các sản phẩm khác/ <i>Others</i> : 0.15%	TCVN 3701:2009
149		Xác định hàm lượng Nito bazo bay hơi <i>Determination of volatile basic nitrogen content</i>	10 mg/100g	TCVN 9215:2012
150		Xác định hàm lượng Nitơ acid amin <i>Determination of Acid amin Nitrogen content</i>	Nước mắm/ <i>fish sauce</i> : 0.45 g/L; Các sản phẩm khác/ <i>Others</i> : 0.45 g/kg	TCVN 3706:1990 & TCVN 3707:1990
151	Tinh bột <i>Starch</i>	Xác định Độ ẩm <i>Determination of Moisture content</i>	0.30%	TCVN 9934:2013
152	Tinh bột và sản phẩm tinh bột <i>Starch and starch products</i>	Xác định hàm lượng Đạm <i>Determination of Protein content</i>	0.30%	TCVN 9936:2013 (ISO 3188:1978)
153	Kẹo, bánh <i>Candy, cookie</i>	Xác định Độ ẩm <i>Determination of Moisture content</i>	0.30%	TCVN 4069:2009
154		Xác định hàm lượng Tro <i>Determination of Ash content</i>	0.30%	TCVN 4070:2009
155		Xác định hàm lượng Béo <i>Determination of Fat content</i>	0.30%	TCVN 4072:2009
156		Xác định hàm lượng Tro không tan trong axit HCl <i>Determination of Ash insoluble in hydrochloric acid</i>	0.06%	TCVN 4071:2009
157	Nông sản thực phẩm <i>Agricultural food products</i>	Xác định hàm lượng Xơ thô <i>Determination of Crude fiber content</i>	0.3% (g/100g)	TCVN 4998:1989 (ISO 6541:1989)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
158	Thực phẩm (ngoại trừ các nền hành khô, tỏi tây và bắp cải) <i>Foodstuffs (Excluding dried onions, leeks and cabbage)</i>	Xác định hàm lượng Sulfit (SO ₂) Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of sulfite (SO₂) content</i> <i>Titration method</i>	10 mg/kg (mg/L)	AOAC 990.28
159	Sữa lỏng <i>Liquid milk</i>	Xác định hàm lượng Protein Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of milk protein content</i> <i>Titration method</i>	0,3 % (g/100mL)	TCVN 8099-4:2018 (ISO 8968-4:2016)
160	Sữa và sản phẩm sữa <i>Milk and dairy products</i>	Xác định hàm lượng béo Phương pháp khối lượng <i>Determination of Fat content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,3 % (g/100mL)	TCVN 7084:2010 (ISO 1736:2008)
161		Xác định độ ẩm Phương pháp khối lượng <i>Determination of Moisture content</i> <i>Gravimetric method</i>	0.30%	WRT/TM/CC/ 01.68:2024 (Ref. Fssai-Manual of Method of Analysis of Food)
162	Sữa và sản phẩm sữa - Sản phẩm có chứa một lượng đáng kể các axit béo tự do hoặc các chất không tan hoàn toàn trong amoniac <i>Milk and dairy products – Containing distinct quantities of free fatty acids or those which are not completely soluble in ammonia</i>	Xác định hàm lượng béo Phương pháp khối lượng <i>Determination of Fat content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,3 % (g/100 mL)	TCVN 6688-3:2007 (ISO 8262-3:2005)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
163	Nước rau quả và sản phẩm nước rau quả <i>Fruit and vegetable juice and those products</i>	Xác định Độ acid, hàm lượng acid tổng số (tính theo citric acid/ lactic acid/ malic acid/ sunfuric acid/ tartaric acid/ acetic acid/ oxalic acid) Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Acidity, acid content (calculated as citric acid/ lactic acid/ malic acid/ sulfuric acid/ tartaric acid/ acetic acid/ oxalic acid)</i> <i>Titration method</i>	Độ acid/ <i>Acidity</i> : 0,5 mmol H ⁺ /100 mL Hàm lượng acid/ <i>Acid content</i> : Axit oxalic, Axit sunfuric, Acetic acid, citric acid: 0,03 g/100mL; Lactic acid: 0,05 g/100mL; Mallic acid: 0,05 g/100mL; Tartric acid: 0,05 g/100mL	IFU No.3 (Rev. 2017)
164		Xác định hàm lượng thịt quả ly tâm được Phương pháp ly tâm <i>Determination of centrifugeable pulp content</i> <i>Centrifuge method</i>	1%	IFU No.60 (Rev. 2005)
165		Xác định độ Brix Phương pháp khúc xạ kế <i>Determination of Brix</i> <i>Refractometric method</i>	0 ~ 95 %	IFU No.8 (Rev. 2017)
166	Bao bì, dụng cụ bằng Cao su tiếp xúc trực tiếp thực phẩm <i>Rubber implements, container and packaging in direct contact with foods</i>	Xác định hàm lượng Chì và Cadimi thôi nhiễm Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Lead and Cadmium migration content</i> <i>ICP-OES method</i>	Pb: 5.0 µg/g Cd: 5.0 µg/g	QCVN 12-2:2011/BYT
167	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp thực phẩm <i>Synthetic plasticimplemens, container and packaging in direct contact with foods</i>	Xác định hàm lượng Chì và Cadimi thôi nhiễm Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Lead and Cadmium migration content</i> <i>ICP-OES method</i>	Pb: 5.0 µg/g Cd: 5.0 µg/g	QCVN 12-1:2011/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
168	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa PET tiếp xúc trực tiếp thực phẩm <i>PET plastic implements, container and packaging in direct contact with foods</i>	Xác định hàm lượng Germani (Ge) và Antimon (Sb) thôi nhiễm trong dung dịch 4% Acetic acid Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Migration of Ge and Sb in 4% Acetic acid ICP-OES method</i>	Ge: 0.05 µg/mL Sb: 0.03 µg/mL	QCVN 12-1:2011/BYT
169	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa Polyvinyliden Clorid (PVDC) tiếp xúc trực tiếp thực phẩm <i>Polyvinylidene Chloride (PVDC) plastic implements, container and packaging in direct contact with foods</i>	Xác định hàm lượng Bari thôi nhiễm Phương pháp ICP-OES <i>Determination of migration Barium content ICP-OES method</i>	5.0 µg/g	QCVN 12-1:2011/BYT
170	Bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp thực phẩm <i>Metalic containers in direct contact with foods</i>	Xác định hàm lượng Pb, Cd, As thôi nhiễm trong Citric acid 0,5%, nước Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Pb, Cd, As migration in Citric acid 0.5%, Water ICP-OES method</i>	Pb: 0.10 µg/mL Cd: 0.03 µg/mL As: 0.10 µg/mL	QCVN 12-3:2011/BYT
171	Bao bì, dụng cụ thủy tinh, gốm, gốm thủy tinh và tráng men <i>Ceramic, glass – Ceramic, enameled and glass implements, container and packaging in direct contact with food</i>	Xác định hàm lượng Chì, Cadimi thôi nhiễm Acetic Acid 4% Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Lead, Cadmium migration in Acetic acid 4% ICP-OES method</i>	Pb: 0.10 mg/L; 0.10 mg/dm ² ; 0.10 mg/vành uống <i>(drinking rim)</i> Cd: 0.010 mg/L; 0.010 mg/dm ² ; 0.010 mg/vành uống <i>(drinking rim)</i>	QCVN 12-4:2015/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
172	Giấy và carton tiếp xúc trực tiếp thực phẩm <i>Paper and board intended to come into contact with foodstuffs</i>	Xác định hàm lượng Chì, Cadimi thôi nhiễm Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Lead and Cadmium migration content ICP-OES method</i>	Pb: 9.0 µg/kg (µg/L) Cd: 3.0 µg/kg (µg/L)	TCVN 10093:2013 (EN 12498:2005, EN 645 / EN 647)
173	Giấy và carton tiếp xúc trực tiếp thực phẩm <i>Paper and board intended to come into contact with foodstuffs</i>	Xác định hàm lượng Formaldehyde thôi nhiễm Phương pháp UV-VIS <i>Determination of migration formaldehyde content UV-VIS method</i>	1.0 mg/kg 0.001 mg/dm ²	TCVN 8308 (EN 1541:2001, EN 645:1993, EN 647:1993)
174	Bia <i>Beer</i>	Xác định hàm lượng Diacetyl <i>Determination of Diacetyl content</i>	0.05 mg/L	TCVN 6058:1995
175	Mật ong <i>Honey</i>	Xác định Hydroxymethylfurfural Phương pháp UV-Vis <i>Determination of Hydroxymethylfurfural UV-Vis method</i>	10 mg/kg	TCVN 5270:2008 (AOAC 980.23)
176	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Xác định P, Na, K, Ca, Cu, Fe, Mg, Mn, Zn, Cr, Mo Phương pháp ICP-OES <i>Determination of P, Na, K, Ca, Cu, Fe, Mg, Mn, Zn, Cr, Mo ICP-OES method</i>	(mg/kg (mg/L)): K:50, Ca:15; Mg: 1.5; Cu, Zn, Mn:1; Fe:2; Cr, Mo:0.1; P, Na:20	WRT/TM/CC/ 01.05:2022 (Ref. TCVN 10916:2015 (AOAC 985.35))
177	Phụ gia thực phẩm <i>Food additives</i>	Xác định hàm lượng Asen (As) Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Arsenic (As) content ICP-OES method</i>	0.3 mg/kg (mg/L)	WRT/TM/CC/ 01.102:2023 (Ref. JECFA monograph 1-Vol. 4, 2006)
178		Xác định hàm lượng Chì (Pb), Cadimi (Cd) Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Lead (Pb), Cadmium (Cd) content ICP-OES method</i>	Pb: 0.3 mg/kg (mg/L) Cd: 0.1 mg/kg(mg/L)	JECFA monograph 1- Vol. 4, 2006
179		Xác định hàm lượng Thủy ngân (Hg) Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Mercury (Hg) content ICP-OES method</i>	0.3 mg/kg (mg/L)	WRT/TM/CC/ 01.103: 2023 (Ref. JECFA monograph 1-Vol. 4, 2006)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
180	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Health supplements</i>	Xác định hàm lượng Chì (Pb), Cadimi (Cd) Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Lead (Pb), Cadmium (Cd) content</i> <i>ICP-OES method</i>	Pb: 0.5 mg/kg (mg/L) Cd: 0.25 mg/kg (mg/L)	WRT/TM/CC/ 01.05:2022 (Ref. TCVN 10916:2015 (AOAC 985.35))
181		Xác định hàm lượng Thủy ngân (Hg) Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Mercury (Hg) content</i> <i>ICP-OES method</i>	0.04 mg/kg (mg/L)	WRT/TM/CC/ 01.24:2022 (Ref. AOAC 971.21)
182	Sữa lỏng và sữa bột <i>Liquid milk and powdered milk</i>	Xác định hàm lượng Neomycin Phương pháp ELISA <i>Determination of Neomycin content</i> <i>ELISA method</i>	Sữa lỏng/ <i>Liquid milk</i> : 20 µg/L Sữa bột/ <i>Powdered milk</i> : 50 µg/kg	WRT/TM/CC/ 01.47:2023 (Ref. EuroProxima Neomycin Art. No.: 5111NEO)
183	Sữa lỏng <i>Liquid milk</i>	Xác định hàm lượng Gentamicin Phương pháp ELISA <i>Determination of Gentamicin content</i> <i>ELISA method</i>	10 µg/kg (µg/L)	WRT/TM/CC/ 01.48:2023 (Ref. EuroProxima Gentamicin Art. No.: 5111GEN)
184	Mật ong <i>Honey</i>	Xác định Hoạt lực diastaza <i>Determination of Diastatic activity</i>	-	TCVN 5268:2008
185	Đồ hộp, thực phẩm <i>Canned foods, Foodstuffs</i>	Xác định hàm lượng Thiếc (Sn) Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Tin content</i> <i>ICP-OES method</i>	10 mg/kg (mg/L)	WRT/TM/CC/ 01.55:2022 (Ref. TCVN 7788:2007; AOAC 985.16)
186	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Xác định hàm lượng As, Cd, Hg, Pb Phương pháp ICP-MS <i>Determination of As, Cd, Hg, Pb content</i> <i>ICP-MS method</i>	0,01 mg/kg (mg/L) Mỗi nguyên tố/ <i>Each element</i>	TCVN 10912:2015 (EN 15763:2009) AOAC 2015.01 AOAC 2013.06
187		Xác định hàm lượng Carbohydrat khả dụng (carbohydrat không chứa xơ) Phương pháp Enzyme <i>Determination of Available Carbohydrate (those excluding fiber) content</i> <i>Enzymatic Method</i>	0,5%	AOAC 2020.07

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
188		Xác định hàm lượng Ca, Cu, Fe, Mg, Mn, P Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Ca, Cu, Fe, Mg, Mn, P content</i> <i>ICP-OES method</i>	Ca: 5 mg/kg (mg/L); Cu: 0,1 mg/kg (mg/L); Fe 0,5 mg/kg (mg/L); Mg: 1 mg/kg (mg/L); Mn: 0,1 mg/kg (mg/L); P: 10 mg/kg (mg/L)	AOAC 2011.14
189	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Xác định hàm lượng Sn Phương pháp ICP-MS <i>Determination of Sn content</i> <i>ICP-MS method</i>	0,5 mg/kg (mg/L)	TCVN 10914:2015 EN 15765: 2009
190		Xác định hàm lượng Cr, Mn, Ni, Cu, Zn, As, Se, Mo, Cd, Hg, Pb, Tl Phương pháp ICP-MS <i>Determination of Cr, Mn, Ni, Cu, Zn, As, Se, Mo, Cd, Hg, Pb, Tl content</i> <i>ICP-MS method</i>	Cr, Mn, Cu, Zn, Mo: 0,1 mg/kg (mg/L); Ni: 0,2 mg/kg (mg/L); Se: 0,05 mg/kg (mg/L); Hg: 0,005 mg/kg (mg/L); Pb, Cd, As: 0,01 mg/kg (mg/L); Tl: 0,02 mg/kg (mg/L)	FDA EAM-4.7:2020
191	Dụng cụ chứa đựng bảo quản thực phẩm bằng gỗ <i>Wood containers in direct contact with food</i>	Xác định hàm lượng Pb, Cd, As, Sb thời nhiễm Phương pháp ICP-OES <i>Determinatino of migration Lead, Cadmium, Arsenic, Antimony content</i> <i>ICP-OES method</i>	0,2 mg/kg Mỗi nguyên tố/ <i>each element</i>	WRT/TM/CC/05.12: 2022 (Ref. 46/2007/QĐ-BYT)
192	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 Kẽm (Zn) thời nhiễm trong Acetic acid 4%, nước Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Zinc migration in Citric acid 0.5%, water</i> <i>ICP-OES method</i>	0,1 µg/mL	QCVN 12-2:2011/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
193	Nước rau quả và sản phẩm nước rau quả <i>Fruit and vegetable juice and those products</i>	Xác định hàm lượng Acetic acid Phương pháp Enzyme <i>Determination of Acetic acid content</i> <i>Enzymatic method</i>	0,15 mg/L	IFU No.66 (Rev.2019) SIST EN 12632:1999
194		Xác định hàm lượng Citric acid Phương pháp Enzyme <i>Determination of Citric acid content</i> <i>Enzymatic method</i>	0,5 mg/L	IFU No.22 (Rev. 2005) SIST EN 1137:1996
195		Xác định hàm lượng Lactic acid tổng số, L-Lactic acid, D-Lactic acid Phương pháp Enzyme <i>Determination of total of lactic acid, L-lactic acid, D-lactic acid content</i> <i>Enzymatic method</i>	0,5 mg/L	IFU No.53 (Rev. 2005) SIST EN 12631:1999
196		Xác định hàm lượng D-Malic acid Phương pháp Enzyme <i>Determination of D-Malic acid content</i> <i>Enzymatic method</i>	0,5 mg/L	IFU No.64 (Rev. 2005) SIST EN 12138:1998
197		Xác định hàm lượng L-Malic acid Phương pháp Enzyme <i>Determination of L-Malic acid content</i> <i>Enzymatic method</i>	0,25 mg/L	IFU No.21 (Rev. 2005) SIST EN 1138:1996
198		Xác định hàm lượng Glycerol Phương pháp Enzyme <i>Determination of Glycerol content</i> <i>Enzymatic method</i>	0,35 mg/L	IFU No.77 (Rev. 2005)
199		Xác định hàm lượng D-Gluconic acid Phương pháp Enzyme <i>Determination of D-Gluconic acid content</i> <i>Enzymatic method</i>	0,8 mg/L	IFU No.76 (Rev. 2006)
200		Xác định D-Isocitric acid Phương pháp Enzyme <i>Determination of D-Isocitric acid content</i> <i>Enzymatic method</i>	1,0 mg/L	IFU No.54 (Rev. 2005) SIST EN 1139:1996

Ghi chú/ Note:

- WRT/TM/... và TTM/TM/...: Phương pháp do PTN xây dựng/*Laboratory developed method*
- TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam/ *Vietnam Standards*
- QCVN: qui chuẩn Việt Nam

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

- AOAC: Association of Official Analytical Chemists
- Amd: bản bổ sung / *Amendment*
- FDA/BAM: Food and Drug Administration/ Bacteriological Analytical Manual
- ISO: International Organization for Standardization
- MFHPB: Microbiology Food Health Protection Branch (Canadian Food Inspection Agency)
- Pharo 300: phương pháp của nhà sản xuất thiết bị/ *Method of equipment manufacturers*
- SMEWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater
- US FDA 21 CFR: United State Food and Drug Administration - Title 21 of the Code of Federal Regulations
- US EPA: United State Environmental Protection Agency
- SIS EN: Slovenski inštitut za standardizacijo European Norm
- IFU: International Fruit and Vegetable Juice Association
- Ref. phương pháp tham khảo/reference method
- POD: xác suất phát hiện/ *Probability of Detection*

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

Phụ lục 1: Danh mục VOCs (GC-MS/MS) / Appendix 1: List of VOCs (GC-MS/MS)			
WRT/TM/GC/03.09			
#	Tên hoạt chất/ Name of compound	CAS #	LoQ (µg/L)
1.	1,1-Dichloroethane	75-34-3	10
2.	1,1-Dichloroethene	75-35-4	0.5
3.	1,1-Dichloropropene	563-58-6	10
4.	1,1,1-Trichloroethane	71-55-6	10
5.	1,1,1,2-Tetrachloroethane	630-20-6	10
6.	1,1,2-Trichloroethane	79-00-5	0.5
7.	1,1,2,2-Tetrachloroethane	79-34-5	10
8.	1,2-Dibromoethane	106-93-4	0.5
9.	1,2-Dichlorobenzene	95-50-1	0.5
10.	1,2-Dichloroethane	107-06-2	10
11.	1,2-Dichloropropane	78-87-5	0.5
12.	1,2,3-Trichlorobenzene	87-61-6	10
13.	1,2,3-Trichloropropane	96-18-4	10
14.	1,2,4-Trichlorobenzene	120-82-1	10
15.	1,2,4-Trimethylbenzene	95-63-6	10
16.	1,3-Dichlorobenzene	541-73-1	10
17.	1,3-Dichloropropane	142-28-9	10
18.	1,4-Dichlorobenzene	106-46-7	10
19.	2-Chlorotoluene	95-49-8	10
20.	2,2-Dichloropropane	594-20-7	10
21.	4-Chlorotoluene	106-43-4	10
22.	Benzene	71-43-2	0.5
23.	Bromobenzene	108-86-1	10
24.	Bromochloromethane	74-97-5	10
25.	Bromodichloromethane	75-27-4	10
26.	Bromoform	75-25-2	10
27.	n-Butylbenzene	104-51-8	10
28.	sec-Butylbenzene	135-98-8	10
29.	Chlorobenzene	108-90-7	10
30.	Chlorodibromomethane	124-48-1	10
31.	Chloroethane	75-00-3	10
32.	Chloroform	67-66-3	10
33.	Dibromomethane	74-95-3	10

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)***VILAS 686**

34.	Dichlorodifluoromethane	75-71-8	10
35.	Ethylbenzene	100-41-4	10
36.	Isopropylbenzene	98-82-8	10
37.	Methyl chloride	74-87-3	10
38.	Methylene chloride	75-09-2	10
39.	Naphthalene	91-20-3	10
40.	Styrene	100-42-5	10
41.	m-Xylene	108-38-3	10
42.	Tetrachloroethene	127-18-4	0.5
43.	Toluene	108-88-3	10
44.	Trichloroethene	79-01-6	10
45.	Trichlorofluoromethane	75-69-4	10
46.	1,2-Dibromo-3-chloropropane (DBCP)	96-12-8	0.5
47.	1,3,5-Trimethylbenzene	108-67-8	0.5
48.	tert-Butylbenzene	98-06-6	0.5
49.	Carbon tetrachloride	56-23-5	0.5
50.	Hexachloro-1,3-butadiene	87-68-3	0.5
51.	Methyl bromide	74-83-9	0.5
52.	n-Propylbenzene	103-65-1	0.5

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)***VILAS 686**

Phụ lục 2: Danh mục thuốc BVTV (LC-MS/MS) / Appendix 2: List of pesticides (LC-MS/MS) WRT/TM/LC/01.34			
#	Tên hoạt chất/ Name of compound	CAS #	LoQ (mg/kg; mg/L)
1.	Abamectin (Avermectin B1a)	65195-55-3	0.01
2.	Acetamiprid	135410-20-7	0.01
3.	Aldicarb (sum of aldicarb, its sulfoxide and its sulfone, expressed as aldicarb)	116-06-3	0.01
4.	Aldicarb sulfone	1646-88-4	0.01
5.	Aldicarb sulfoxide	1646-87-3	0.01
6.	Ametoctradin	865318-97-4	0.01
7.	Ametryn	834-12-8	0.01
8.	Aminocarb	2032-59-9	0.01
9.	Amitraz	33089-61-1	0.01
10.	Azoxystrobin	131860-33-8	0.01
11.	Benalaxyl	71626-11-4	0.01
12.	Bendiocarb	22781-23-3	0.01
13.	Benzoximate	29104-30-1	0.01
14.	Bifenazate	149877-41-8	0.01
15.	Bitertanol	55179-31-2	0.01
16.	Boscalid	188425-85-6	0.01
17.	Bupirimate	41483-43-6	0.01
18.	Buprofezin	69327-76-0	0.01
19.	Butafenacil	134605-64-4	0.01
20.	Butocarboxim	34681-10-2	0.01
21.	Butoxycarboxim	34681-23-7	0.01
22.	Carbaryl	63-25-2	0.01
23.	Carbendazim	10605-21-7	0.01
24.	Carbetamide	16118-49-3	0.01
25.	Carbofuran (sum of carbofuran (including any carbofuran generated from carbosulfan, benfuracarb or furathiocarb) and 3-OH carbofuran expressed as carbofuran)	1563-66-2	0.01
26.	Carbofuran-3-hydroxy	16655-82-6	0.01
27.	Carboxin	5234-68-4	0.01
28.	Carfentrazone-ethyl	128639-02-1	0.01
29.	Chlorantraniliprole	500008-45-7	0.01
30.	Chlorfluazuron	71422-67-8	0.01

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)***VILAS 686**

Phụ lục 2: Danh mục thuốc BVTV (LC-MS/MS) / Appendix 2: List of pesticides (LC-MS/MS) WRT/TM/LC/01.34			
#	Tên hoạt chất/ Name of compound	CAS #	LoQ (mg/kg; mg/L)
31.	Chloroxuron	1982-47-4	0.01
32.	Chlortoluron	15545-48-9	0.01
33.	Clethodim (sum of Sethoxydim and Clethodim including degradation products calculated as Sethoxydim)	99129-21-2	0.01
34.	Clofentezine	74115-24-5	0.01
35.	Clothianidin	210880-92-5	0.01
36.	Cyazofamid	120116-88-3	0.01
37.	Cycloxydim	101205-02-1	0.01
38.	Cycluron	2163-69-1	0.01
39.	Cyproconazole	94361-06-5	0.01
40.	Cyprodinil	121552-61-2	0.01
41.	Desmedipham	13684-56-5	0.01
42.	Diclobutrazol	75736-33-3	0.01
43.	Diclotophos	141-66-2	0.01
44.	Diethofencarb	87130-20-9	0.01
45.	Difenoconazole	119446-68-3	0.01
46.	Diflubenzuron	35367-38-5	0.01
47.	Dimethoate	60-51-5	0.01
48.	Dimoxystrobin	149961-52-4	0.01
49.	Diniconazole	83657-24-3	0.01
50.	Dinotefuran	165252-70-0	0.01
51.	Dioxacarb	6988-21-2	0.01
52.	Diuron	330-54-1	0.01
53.	Doramectin	117704-25-3	0.01
54.	Emamectin benzoate B1a, expressed as emamectin	119791-41-2	0.01
55.	Epoxiconazole	133855-98-8	0.01
56.	Eprinomectin	133305-88-1	0.01
57.	Etaconazole	60207-93-4	0.01
58.	Ethiofencarb	29973-13-5	0.01
59.	Ethiprole	181587-01-9	0.01
60.	Ethirimol	23947-60-6	0.01
61.	Ethofumesate	26225-79-6	0.01
62.	Etoxazole	153233-91-1	0.01
63.	Famoxadone	131807-57-3	0.01

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)***VILAS 686**

Phụ lục 2: Danh mục thuốc BVTV (LC-MS/MS) / Appendix 2: List of pesticides (LC-MS/MS) WRT/TM/LC/01.34			
#	Tên hoạt chất/ Name of compound	CAS #	LoQ (mg/kg; mg/L)
64.	Fenamidone	161326-34-7	0.01
65.	Fenarimol	60168-88-9	0.01
66.	Fenazaquin	120928-09-8	0.01
67.	Fenbuconazole	114369-43-6	0.01
68.	Fenhexamid	126833-17-8	0.01
69.	Fenoxycarb	79127-80-3	0.01
70.	Fenpropimorph	67564-91-4	0.01
71.	Fenpyroximat	134098-61-6	0.01
72.	Fenuron	101-42-8	0.01
73.	Flonicamid	158062-67-0	0.01
74.	Fluazinam	79622-59-6	0.01
75.	Flubendiamide	272451-65-7	0.01
76.	Fludioxonil	131341-86-1	0.01
77.	Flufenacet	142459-58-3	0.01
78.	Flufenoxuron	101463-69-8	0.01
79.	Fluomethuron	2164-17-2	0.01
80.	Fluopyram	658066-35-4	0.01
81.	Fluoxastrobin	361377-29-9	0.01
82.	Fluquinconazole	136426-54-5	0.01
83.	Flusilazole	85509-19-9	0.01
84.	Flutolanil	66332-96-5	0.01
85.	Flutriafol	76674-21-0	0.01
86.	Forchlorfenuron	68157-60-8	0.01
87.	Formetanate	22259-30-9	0.01
88.	Fuberidazole	3878-19-1	0.01
89.	Furalaxyl	57646-30-7	0.01
90.	Halofenozide	112226-61-6	0.01
91.	Hexaconazole	79983-71-4	0.01
92.	Hexaflumuron	86479-06-3	0.01
93.	Hexythiazox	78587-05-0	0.01
94.	Imidacloprid	138261-41-3	0.01
95.	Indoxacarb	144171-61-9	0.01
96.	Ipconazole	125225-28-7	0.01
97.	Iprovalicarb	140923-17-7	0.01

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)***VILAS 686**

Phụ lục 2: Danh mục thuốc BVTV (LC-MS/MS) / Appendix 2: List of pesticides (LC-MS/MS) WRT/TM/LC/01.34			
#	Tên hoạt chất/ Name of compound	CAS #	LoQ (mg/kg; mg/L)
98.	Isocarbofos	24353-61-5	0.01
99.	Isoprocarb	2631-40-5	0.01
100.	Isoproturon	34123-59-6	0.01
101.	Ivermectine	70288-86-7	0.01
102.	Kresoxim-methyl	143390-89-0	0.01
103.	Linuron	330-55-2	0.01
104.	Lufenuron	103055-07-8	0.01
105.	Malathion	121-75-5	0.01
106.	Mandipropamid	374726-62-2	0.01
107.	Mefenacet	73250-68-7	0.01
108.	Mepanipyrim	110235-47-7	0.01
109.	Mepronil	55814-41-0	0.01
110.	Metaflumizone (sum of E- and Z- isomers)	139968-49-3	0.01
111.	Metalaxyl and metalaxyl-M (sum of isomers)	57837-19-1	0.01
112.	Metconazole	125116-23-6	0.01
113.	Methabenzthiazuron	18691-97-9	0.01
114.	Methiocarb (sum of methiocarb and methiocarb sulfoxide and sulfone, expressed as methiocarb)	2032-65-7	0.01
115.	Methomyl	16752-77-5	0.01
116.	Methoprotryne	841-06-5	0.01
117.	Methoxyfenozide	161050-58-4	0.01
118.	Metobromuron	3060-89-7	0.01
119.	Metribuzin	21087-64-9	0.01
120.	Mexacarbate	315-18-4	0.01
121.	Monocrotophos	6923-22-4	0.01
122.	Monolinuron	1746-81-2	0.01
123.	Moxidectin	113507-06-5	0.01
124.	Myclobutanil	88671-89-0	0.01
125.	Neburon	555-37-3	0.01
126.	Nitenpyram	150824-47-8	0.01
127.	Novaluron	116714-46-6	0.01
128.	Nuarimol	63284-71-9	0.01
129.	Oxadixyl	77732-09-3	0.01
130.	Oxamyl	23135-22-0	0.01

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

Phụ lục 2: Danh mục thuốc BVTV (LC-MS/MS) / Appendix 2: List of pesticides (LC-MS/MS)			
WRT/TM/LC/01.34			
#	Tên hoạt chất/ Name of compound	CAS #	LoQ (mg/kg; mg/L)
131.	Paclbutrazol	76738-62-0	0.01
132.	Penconazole	66246-88-6	0.01
133.	Penthiopyrad	183675-82-3	0.01
134.	Phenmedipham	13684-63-4	0.01
135.	Picoxystrobin	117428-22-5	0.01
136.	Piperonyl butoxide	51-03-6	0.01
137.	Pirimicarb	23103-98-2	0.01
138.	Procloraz	67747-09-5	0.01
139.	Promecarb	2631-37-0	0.01
140.	Prometon	1610-18-0	0.01
141.	Prometryn	7287-19-6	0.01
142.	Propargite	2312-35-8	0.01
143.	Propham	122-42-9	0.01
144.	Propoxur	114-26-1	0.01
145.	Pymetrozine	123312-89-0	0.01
146.	Pyracarbolid	24691-76-7	0.01
147.	Pyraclostrobin	175013-18-0	0.01
148.	Pyridaben	96489-71-3	0.01
149.	Pyrimethanil	53112-28-0	0.01
150.	Pyriproxifen	105779-78-0	0.01
151.	Quinoxifen	124495-18-7	0.01
152.	Rotenone	83-79-4	0.01
153.	Secbumeton	26259-45-0	0.01
154.	Siduron	1982-49-6	0.01
155.	Simetryn	1014-70-6	0.01
156.	Spinetoram (175-J + 175-L)	187166-40-1 187166-15-0	0.01
157.	Spinosad A	131929-60-7	0.01
158.	Spinosad D	131929-63-0	0.01
159.	Spirodiclofen	148477-71-8	0.01
160.	Spiromesifen	283594-90-1	0.01
161.	Spirotetramat	203313-25-1	0.01
162.	Spiroxamine (sum of isomers)	118134-30-8	0.01
163.	Sulfentrazone	122836-35-5	0.01

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)***VILAS 686**

Phụ lục 2: Danh mục thuốc BVTV (LC-MS/MS) / Appendix 2: List of pesticides (LC-MS/MS) WRT/TM/LC/01.34			
#	Tên hoạt chất/ Name of compound	CAS #	LoQ (mg/kg; mg/L)
164.	Sulfoxaflor	946578-00-3	0.01
165.	Tebuconazole	107534-96-3	0.01
166.	Tebufenozide	112410-23-8	0.01
167.	Tebufenpyrad	119168-77-3	0.01
168.	Tebuthiuron	34014-18-1	0.01
169.	Teflubenzuron	83121-18-0	0.01
170.	Temephos	13071-79-9	0.01
171.	Terbumeton	33693-04-8	0.01
172.	Terbutryn	886-50-0	0.01
173.	Tetraconazole	112281-77-3	0.01
174.	Thiabendazole	148-79-8	0.01
175.	Thiacloprid	111988-49-9	0.01
176.	Thiamethoxam	153719-23-4	0.01
177.	Thidiazuron	51707-55-2	0.01
178.	Thiobencarb	28249-77-6	0.01
179.	Triadimefon	43121-43-3	0.01
180.	Triadimenol	55219-65-3	0.01
181.	Trichlorfon	52-68-6	0.01
182.	Tricyclazole	41814-78-2	0.01
183.	Trifloxystrobin	141517-21-7	0.01
184.	Triflumizole	68694-11-1	0.01
185.	Triflumuron	64628-44-0	0.01
186.	Triforine	26644-46-2	0.01
187.	Triticonazole	131983-72-7	0.01
188.	Vamidotion	2275-23-2	0.01
189.	Zoxamide	156052-68-5	0.01

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)***VILAS 686**

Phụ lục 3: Danh mục fatty acids / Appendix 3: List of fatty acids				
WRT/TM/GC/01.03				
#	Tên hoạt chất/ Name of compound	CAS #	Nhóm Group	LoQ (g/100g)
1.	Butanoic acid	107-92-6	SFA	0.01
2.	Hexanoic acid	142-62-1	SFA	0.01
3.	Octanoic acid	124-07-2	SFA	0.01
4.	Decanoic acid	334-48-5	SFA	0.01
5.	Undecanoic acid	112-37-8	SFA	0.01
6.	Dodecanoic (Lauric) acid	143-07-7	SFA	0.01
7.	Tridecanoic acid	638-53-9	SFA	0.01
8.	Myristic acid (Tetradecanoic acid)	544-63-8	SFA	0.01
9.	Myristoleic acid	544-64-9	MUFA	0.01
10.	Pentadecanoic acid	1002-84-2	SFA	0.01
11.	cis-10-Pentadecenoic acid	84743-29-3	MUFA	0.01
12.	Hexadecanoic (Palmitic) acid	57-10-3	SFA	0.01
13.	Palmitoleic acid	373-49-9	MUFA	0.01
14.	Heptadecanoic acid (Margaric acid)	506-12-7	SFA	0.01
15.	cis-10-Heptadecenoic acid	29743-97-3	MUFA	0.01
16.	Stearic acid (Octadecanoic acid)	57-11-4	SFA	0.01
17.	Elaidic acid	112-79-8	TFA	0.01
18.	Oleic acid	112-80-1	MUFA	0.01
19.	Linoelaidic acid	506-21-8	TFA	0.01
20.	Arachidic acid	506-30-9	SFA	0.01
21.	Linoleic acid	60-33-3	PUFA	0.01
22.	α -Linolenic acid	463-40-1	PUFA	0.01
23.	γ -Linolenic acid	506-26-3	PUFA	0.01
24.	cis-11-Eicosenoic acid	5561-99-9	MUFA	0.01
25.	Heneicosanoic acid	2363-71-5	SFA	0.01
26.	cis-11,14-Eicosadienoic acid	2091-39-6	PUFA	0.01
27.	Behenic acid (Docosanoic acid)	112-85-6	SFA	0.01
28.	cis-8,11,14-Eicosatrienoic acid	1783-84-2	PUFA	0.01
29.	Erucic acid	112-86-7	MUFA	0.01
30.	cis-11,14,17-Eicosatrienoic acid	2091-27-2	PUFA	0.01
31.	cis-5,8,11,14-Eicosatetraenoic acid (Arachidonic acid)	506-32-1	PUFA	0.01
32.	Tricosanoic acid	2433-96-7	SFA	0.01

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)***VILAS 686**

Phụ lục 3: Danh mục fatty acids / Appendix 3: List of fatty acids				
WRT/TM/GC/01.03				
#	Tên hoạt chất/ Name of compound	CAS #	Nhóm Group	LoQ (g/100g)
33.	Nervonic acid	506-37-6	MUFA	0.01
34.	cis-13,16-Docosadienoic acid	7370-49-2	PUFA	0.01
35.	Lignoceric acid	557-59-5	SFA	0.01
36.	cis-5,8,11,14,17-Eicosapentaenoic acid (Timnodonic acid)	10417-94-4	PUFA	0.01
37.	cis- 4,7,10,13,16,19-Docosahexaenoic acid (Cervonic acid)	6217-54-5	PUFA	0.01
38.	Saturated Fatty Acid (SFA)		SFA	-
39.	Monounsaturated Fatty Acid (MUFA)		MUFA	-
40.	Polyunsaturated Fatty Acid (PUFA)		PUFA	-
41.	Trans Fatty Acid (TFA)		TFA	-

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, và mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu) <i>Foodstuffs, health supplements, animal feedstuffs, and surface sample in the food production environment (excluding sampling)</i>	Định lượng tổng vi sinh vật hiếu khí (30°C) Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of microorganisms (30°C)</i> <i>Pour plate technique</i>		ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022 TCVN 4884-1:2015
2.	Thực phẩm và thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Foodstuffs and health supplements</i>	Định lượng tổng vi sinh vật hiếu khí (35°C) Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of aerobic microorganisms (35°C)</i> <i>Pour plate technique</i>		FDA/BAM Chapter 3:2001
3.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Định lượng tổng vi sinh vật hiếu khí (35°C) Phương pháp màng khô có thể hoàn nước (đĩa đếm Petrifilm) <i>Enumeration of aerobic microorganisms (35°C)</i> <i>Dry rehydratable film method (Petrifilm method)</i>		AOAC 990.12 MFHPB-33:2015 TCVN 9977:2013
4.		Định lượng vi sinh vật ưa lạnh (6.5°C) Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of psychrotrophic microorganisms (6.5°C)</i> <i>Pour plate technique</i>		NMKL 86:2013

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Định lượng tổng vi sinh vật hiếu khí (20°C) Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of aerobic microorganisms (20°C) Pour plate technique</i>		NMKL 86:2013
6.		Định lượng tổng vi sinh vật hiếu khí (25°C, 30°C, 37°C) Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of aerobic microorganisms (25°C, 30°C, 37°C) Pour plate technique</i>		NMKL 86:2013
7.		Định lượng bào tử vi sinh vật hiếu khí và bào tử vi sinh vật kỵ khí Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of aerobic bacterial spores and anaerobic bacterial spores (spore count) Pour plate technique</i>		NMKL 189 A:2024
8.		Định lượng vi sinh vật hiếu khí và vi sinh vật kỵ khí Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of aerobic microorganisms and anaerobic microorganisms Surface plating technique</i>		NMKL 189 B:2024
9.		Định lượng vi sinh vật ưa lạnh (15°C, 20°C) Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of psychrophilic bacteria (15°C, 20°C) Pour plate technique</i>		MFHPB-18:2020
10.		Định lượng tổng vi sinh vật ưa nhiệt trung bình (30°C, 35°C, 37°C) Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of mesophilic bacteria (30°C, 35°C, 37°C) Pour plate technique</i>		MFHPB-18:2020

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
11.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Định lượng vi sinh vật chịu nhiệt (55°C) Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of thermophilic bacteria (55°C) Pour plate technique</i>		MFHPB-18:2020
12.		Định lượng bào tử vi sinh vật hiếu khí và bào tử vi sinh vật kỵ khí Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of aerobic spore-forming microorganisms and anaerobic spore- forming microorganisms Pour plate technique</i>		MFLP-44:2012
13.		Định lượng vi khuẩn (trực khuẩn) sinh bào tử hiếu khí ưa nhiệt Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of mesophilic aerobic endospore-forming bacteria (bacilli) Pour plate technique</i>		APHA/CMMEF Chapter 23.51 (2015)
14.		Định lượng bào tử vi sinh vật kỵ khí ưa nhiệt Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of mesophilic anaerobic sporeformers Pour plate technique</i>		APHA/CMMEF Chapter 24 (2015)
15.		Định lượng bào tử vi sinh vật kỵ khí ưa nhiệt Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of mesophilic anaerobic sporeformers Most probable number technique</i>		APHA/CMMEF Chapter 24 (2015)
16.		Định lượng bào tử vi sinh vật hiếu khí chịu nhiệt Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of thermophilic aerobic sporeformers Pour plate technique</i>		APHA/CMMEF Chapter 26 (2015)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Định lượng bào tử vi sinh vật kỵ khí chịu nhiệt Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of thermophilic anaerobic sporeformers</i> <i>Most probable number technique</i>		APHA/CMMEF Chapter 27 (2015)
18.		Định lượng tổng vi sinh vật hiếu khí Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of total aerobic microorganisms</i> <i>Pour plate technique</i>		GB 4789.2:2022
19.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, và mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu) <i>Foodstuffs, health supplements, animal feedstuffs, and surface sample in the food production environment (excluding sampling)</i>	Phát hiện và định lượng Enterobacteriaceae Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Detection and enumeration of Enterobacteriaceae (bile-tolerant Gram-negative bacteria)</i> <i>Most probable number technique</i>	Phụ lục 1 <i>Appendix 1</i>	ISO 21528-1:2017

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
20.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, và mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu) <i>Foodstuffs, health supplements, animal feedstuffs, and surface sample in the food production environment (excluding sampling)</i>	Định lượng Enterobacteriaceae Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of Enterobacteriaceae (bile-tolerant Gram-negative bacteria)</i> <i>Pour plate technique</i>		ISO 21528-2:2017
21.	Thực phẩm và thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Foodstuffs and health supplements</i>	Định lượng Enterobacteriaceae Phương pháp màng khô có thể hoàn nước (đĩa đếm Petrifilm) <i>Enumeration of Enterobacteriaceae</i> <i>Dry rehydratable film method (Petrifilm method)</i>		AOAC 2003.01 MFLP-09:2007 TCVN 9980:2013
22.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe và thức ăn chăn nuôi <i>Foodstuffs, health supplements and animal feedstuffs</i>	Định lượng Enterobacteriaceae Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of Enterobacteriaceae</i> <i>Pour plate technique</i>		NMKL 144:2005
23.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Định lượng Enterobacteriaceae Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of Enterobacteriaceae</i> <i>Pour plate technique</i>		MFLP-43:1997

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)***VILAS 686**

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 <i>Foodstuffs</i>	Định lượng Enterobacteriaceae Kỹ thuật số có xác suất lớn nhất <i>Detection and enumeration of Enterobacteriaceae Most probable number technique</i>		MFLP-43:1997
25.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, và mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu) <i>Foodstuffs, health supplements, animal feedstuffs, and surface sample in the food production environment (excluding sampling)</i>	Phát hiện và định lượng Coliform Kỹ thuật số có xác suất lớn nhất <i>Detection and enumeration of coliforms Most probable number technique</i>	Phụ lục 1 <i>Appendix 1</i>	ISO 4831:2006 TCVN 4882:2007

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
26.	<p>Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, và mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu) <i>Foodstuffs, health supplements, animal feedstuffs, and surface sample in the food production environment (excluding sampling)</i></p>	<p>Định lượng Coliform Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of Coliforms</i> <i>Pour plate technique</i></p>		<p>ISO 4832:2006 TCVN 6848:2007</p>
27.	<p>Thực phẩm và thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Foodstuffs and health supplements</i></p>	<p>Định lượng Coliforms Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of coliforms</i> <i>Pour plate technique</i></p>		<p>FDA/BAM Chapter 4:2020</p>
28.		<p>Định lượng Coliforms Kỹ thuật số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of coliforms</i> <i>Most probable number technique</i></p>		<p>FDA/BAM Chapter 4:2020</p>
29.		<p>Định lượng Coliforms phân Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of fecal coliforms</i> <i>Most probable number technique</i></p>		<p>FDA/BAM Chapter 4:2020</p>
30.		<p>Định lượng Coliforms Phương pháp màng khô có thể hoàn nước (đĩa đếm Petrifilm) <i>Enumeration of coliforms</i> <i>Dry rehydratable film method (Petrifilm method)</i></p>		<p>AOAC 991.14 MFHPB-35:2001 TCVN 9975:2013</p>

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Định lượng Coliforms chịu nhiệt/Coliforms phân Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of thermotolerant coliforms/faecal coliforms</i> <i>Pour plate technique</i>		NMKL 125:2024
32.		Định lượng Coliforms Kỹ thuật số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of coliforms</i> <i>Most probable number technique</i>		MFHPB-19:2002
33.		Định lượng Coliforms chịu nhiệt Kỹ thuật số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of thermotolerant coliforms</i> <i>Most probable number technique</i>		MFHPB-19:2002
34.		Định lượng Coliforms Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of coliforms</i> <i>Pour plate technique</i>		MFHPB-31:2001
35.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi <i>Foodstuffs, health supplements, animal feedstuffs</i>	Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β -glucuronidase Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C <i>Enumeration of β-glucuronidase-positive Escheriachia coli</i> <i>Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-β-D-glucuronide</i>		ISO 16649-2:2001 TCVN 7924-2:2008
36.	Mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu) <i>Surface samples in the food production environment (excluding sampling)</i>	Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β -glucuronidase Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C <i>Enumeration of β-glucuronidase-positive Escheriachia coli</i> <i>Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-β-D-glucuronide</i>		WRT/TM/MI/ 04.01:2019 (Ref. TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001))

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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.	<p>Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, và mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu)</p> <p><i>Foodstuffs, health supplements, animal feedstuffs, and surface sample in the food production environment (excluding sampling)</i></p>	<p>Phát hiện và định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β-glucuronidase</p> <p>Kỹ thuật số có xác suất lớn nhất</p> <p><i>Detection and enumeration of β-glucuronidase-positive Escherichia coli</i></p> <p><i>Most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-β-D-glucuronide</i></p>	<p>Phụ lục 1 <i>Appendix 1</i></p>	<p>ISO 16649-3:2015 TCVN 7924-3:2017</p>
38.	<p>Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, và mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu)</p> <p><i>Foodstuffs, health supplements, animal feedstuffs, and surface sample in the food production environment (excluding sampling)</i></p>	<p>Phát hiện và định lượng <i>Escherichia coli</i> giả định</p> <p>Kỹ thuật số có xác suất lớn nhất</p> <p><i>Detection and enumeration of presumptive Escherichia coli</i></p> <p><i>Most probable number technique</i></p>	<p>eLOD₅₀: 1 CFU/g (mL) 1 CFU/sample/ mẫu</p>	<p>ISO 7251:2005 TCVN 6846:2007</p>

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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 và thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Foodstuffs and health supplements</i>	Định lượng <i>Escherichia coli</i> Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of Escherichia coli</i> <i>Most probable number technique</i>		FDA/BAM Chapter 4:2020
40.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of Escherichia coli</i> <i>Pour plate technique</i>		FDA/BAM Chapter 4:2020
41.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> Phương pháp màng khô có thể hoàn nước (đĩa đếm Petrifilm) <i>Enumeration of Escherichia coli</i> <i>Dry rehydratable film method (Petrifilm method)</i>		AOAC 991.14 TCVN 9975:2013
42.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> Phương pháp màng khô có thể hoàn nước (đĩa đếm Petrifilm) <i>Enumeration of Escherichia coli</i> <i>Dry rehydratable film method (Petrifilm method)</i>		AOAC 998.08 MFHPB-34:2016 TCVN 9976:2013
43.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of Escherichia coli</i> <i>Pour plate technique</i>		NMKL 125:2024
44.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of Escherichia coli</i> <i>Most probable number technique</i>		MFHPB-19:2002

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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.	<p>Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, và mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu)</p> <p><i>Foodstuffs, health supplements, animal feedstuffs, and surface sample in the food production environment (excluding sampling)</i></p>	<p>Định lượng staphylococci dương tính coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác)</p> <p>Kỹ thuật sử dụng môi trường Baird-Parker</p> <p><i>Enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)</i></p> <p><i>Technique using Baird-Parker agar medium</i></p>	<p>Phụ lục 1 <i>Appendix 1</i></p>	<p>ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023</p>
46.	<p>Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, và mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu)</p> <p><i>Foodstuffs, health supplements, animal feedstuffs, and surface sample in the food production environment (excluding sampling)</i></p>	<p>Phát hiện và định lượng staphylococci dương tính coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác)</p> <p>Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất</p> <p><i>Detection and enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)</i></p> <p><i>Most probable number technique</i></p>	<p>Phụ lục 1 <i>Appendix 1</i></p>	<p>ISO 6888-3:2003 TCVN 4830-3:2005</p>

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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 và thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Foodstuffs and health supplements</i>	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of Staphylococcus aureus</i> <i>Surface plating technique</i>		FDA/BAM Chapter 12:2016
48.	<i>Foodstuffs and health supplements</i>	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> Kỹ thuật số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of Staphylococcus aureus</i> <i>Most probable number technique</i>		FDA/BAM Chapter 12:2016
49.	Mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu) <i>Surface samples in the food production environment (excluding sampling)</i>	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of Staphylococcus aureus</i> <i>Surface plating technique</i>		WRT/TM/MI/ 05.03:2019 (Ref. FDA/BAM Chapter 12:2016)
50.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, và mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu) <i>Foodstuffs, health supplements, and surface samples in the food production environment (excluding sampling)</i>	Phát hiện <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Detection Staphylococcus aureus</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/g (mL) 1 CFU/sample (swab)	WRT/TM/MI/ 05.03:2019 (Ref. FDA/BAM Chapter 12:2016)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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 và thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Foodstuffs and health supplements</i>	Phát hiện <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Detection Staphylococcus aureus</i>	Phụ lục 1 <i>Appendix 1</i>	GB 4789.10-2016
52.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of Staphylococcus aureus</i> <i>Surface plating technique</i>		GB 4789.10-2016
53.		Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> Kỹ thuật số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of Staphylococcus aureus</i> <i>Most probable number technique</i>		GB 4789.10-2016
54.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, và mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu) <i>Foodstuffs, health supplements, animal feedstuffs, and surface sample in the food production environment (excluding sampling)</i>	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	Phụ lục 1 <i>Appendix 1</i>	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020 TCVN 10780-1:2017
55.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	Phụ lục 1 <i>Appendix 1</i>	FDA/BAM Chapter 5:2024

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, và mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu) <i>Foodstuffs, health supplements, animal feedstuffs, and surface sample in the food production environment (excluding sampling)</i>	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/25 g (mL) 1 CFU/sample (swab)	WRT/TM/MI/ 06.05:2023 (Oxoid Salmonella Precis Method)
57.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/25 g (mL)	AOAC-PTM No. 960801 (NEOGEN Reveal 2.0 Salmonella)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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.	<p>Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, và mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu)</p> <p><i>Foodstuffs, health supplements, animal feedstuffs, and surface sample in the food production environment (excluding sampling)</i></p>	<p>Phát hiện <i>Listeria spp./ Listeria monocytogenes, Listeria innocua</i></p> <p><i>Detection of Listeria spp./ Listeria monocytogenes, Listeria innocua</i></p>	<p>Phụ lục 1 <i>Appendix 1</i></p>	<p>ISO 11290-1:2017</p>
59.	<p>Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, và mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu)</p> <p><i>Foodstuffs, health supplements, animal feedstuffs, and surface sample in the food production environment (excluding sampling)</i></p>	<p>Định lượng <i>Listeria spp./ Listeria monocytogenes, Listeria innocua</i></p> <p>Kỹ thuật cấy bề mặt</p> <p><i>Enumeration of Listeria spp./ Listeria monocytogenes, Listeria innocua</i></p> <p><i>Surface plating technique</i></p>		<p>ISO 11290-2:2017</p>

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
60.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/25 g (mL)	FDA/BAM Chapter 10:2022
61.		Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i> Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of Listeria monocytogenes</i> <i>Surface plating technique</i>		FDA/BAM Chapter 10:2022
62.		Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i> Kỹ thuật số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of Listeria monocytogenes</i> <i>Most probable number technique</i>		FDA/BAM Chapter 10:2022
63.		Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/25 g (mL)	NMKL 136:2010
64.		Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i> Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of Listeria monocytogenes</i> <i>Surface plating technique</i>		NMKL 136:2010
65.		Phát hiện <i>Listeria monocytogenes, Listeria innocua</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes, Listeria innocua</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/25 g (mL)	MFHPB-30:2011

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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.	<p>Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, và mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu) <i>Foodstuffs, health supplements, animal feedstuffs, and surface sample in the food production environment (excluding sampling)</i></p>	<p>Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i></p>	<p>eLOD₅₀: 1 CFU/25 g (mL) 1 CFU/sample (swab)/mẫu</p>	<p>WRT/TM/MI/ 07.09:2024 (Oxoid Listeria Precis Method)</p>
67.	<p>Thực phẩm <i>Foodstuffs</i></p>	<p>Phát hiện <i>Listeria</i> spp. <i>Detection of Listeria spp.</i></p>	<p>eLOD₅₀: 1 CFU/25 g (mL)</p>	<p>AOAC-PTM No. 041101 (NEOGEN Reveal 2.0 Listeria)</p>
68.	<p>Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, và thức ăn chăn nuôi <i>Foodstuffs, health supplements, animal feedstuffs</i></p>	<p>Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật cấy bề mặt cho nền mẫu có hoạt độ nước lớn hơn 0.95 <i>Enumeration of yeasts and moulds</i> <i>Surface plating technique in products with water activity greater than 0.95</i></p>		<p>ISO 21527-1:2008 TCVN 8275-1:2010</p>

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, và thức ăn chăn nuôi <i>Foodstuffs, health supplements, animal feedstuffs</i>	Định lượng nấm men và nấm mốc/nấm men thâm thấu và nấm mốc ưa khô Kỹ thuật cấy bề mặt cho nền mẫu có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0.95 <i>Enumeration of yeasts and moulds/osmophilic yeast and xerophilic mould</i> <i>Surface plating technique in products with water activity less than or equal to 0.95</i>		ISO 21527-2:2008 TCVN 8275-2:2010
70.	Mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu) <i>Surface samples in the food production environment (excluding sampling)</i>	Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật cấy bề mặt cho nền mẫu có hoạt độ nước lớn hơn 0.95 <i>Enumeration of yeasts and moulds</i> <i>Surface plating technique in products with water activity greater than 0.95</i>		WRT/TM/MI/ 08.01:2019 (Ref. TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008))
71.	<i>Surface samples in the food production environment (excluding sampling)</i>	Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật cấy bề mặt cho nền mẫu có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0.95 <i>Enumeration of yeasts and moulds</i> <i>Surface plating technique in products with water activity less than or equal to 0.95</i>		WRT/TM/MI/ 08.02:2019 (Ref. TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008))
72.	Thực phẩm và thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Foodstuffs and health supplements</i>	Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of yeasts and moulds</i> <i>Surface plating technique</i>		FDA/BAM Chapter 18:2001
73.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Định lượng nấm men, nấm mốc, nấm men ưa thâm thấu và nấm mốc ưa khô. Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of yeasts, moulds, osmophiles (osmophilic yeasts), xerophiles (xerophilic moulds)</i> <i>Surface plating technique</i>		MFHPB-22:2018
74.		Định lượng nấm men và nấm mốc Phương pháp màng khô có thể hoàn nước (đĩa đếm Petrifilm) <i>Enumeration of yeasts and moulds</i> <i>Dry rehydratable film method (Petrifilm method)</i>		AOAC 2014.05

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
75.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Định lượng nấm men và nấm mốc Phương pháp màng khô có thể hoàn nước (đĩa đếm Petrifilm) <i>Enumeration of yeasts and moulds</i> <i>Dry rehydratable film method (Petrifilm method)</i>		AOAC 997.02 MFHPB-32:2003
76.	Mật ong <i>Honey</i>	Định lượng nấm men ưa thẩm thấu Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of osmophilic yeast</i> <i>Surface plating technique</i>		GB 14963-2011
77.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of yeasts and moulds</i> <i>Surface plating technique</i>		NMKL 98:2005
78.		Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of yeasts and moulds</i> <i>Surface plating technique</i>		GB 4789.15-2016
79.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, và mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu) <i>Foodstuffs, health supplements, animal feedstuffs, and surface sample in the food production environment (excluding sampling)</i>	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of presumptive Bacillus cereus</i> <i>Surface plating technique</i>		ISO 7932:2004/Amd 1:2020 TCVN 4992:2005

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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 và thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Foodstuffs and health supplements</i>	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of Bacillus cereus</i> <i>Surface plating technique</i>		FDA/BAM Chapter 14:2020
81.	<i>Foodstuffs and health supplements</i>	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of Bacillus cereus</i> <i>Surface plating technique</i>		AOAC 980.31
82.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, và mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu) <i>Foodstuffs, health supplements, animal feedstuffs, and surface sample in the food production environment (excluding sampling)</i>	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> và bào tử <i>Clostridium perfringens</i> Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of Clostridium perfringens and Clostridium perfringens spores</i> <i>Pour plate technique</i>		ISO 15213-2:2023

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
83.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, và mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu) <i>Foodstuffs, health supplements, animal feedstuffs, and surface sample in the food production environment (excluding sampling)</i>	Phát hiện <i>Clostridium perfringens</i> <i>Detection of Clostridium perfringens</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/g (mL) 1 CFU/10 g (mL) 1 CFU/25 g (mL) 1 CFU/sample (swab)	ISO 15213-3:2024
84.	Thịt và sản phẩm thịt <i>Meat and meat products</i>	Định lượng <i>Pseudomonas</i> spp. giả định Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of presumptive Pseudomonas spp.</i> <i>Colony-count technique</i>		ISO 13720:2010 TCVN 7138: 2013
85.	Thực phẩm và thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Foodstuffs and health supplements</i>	Định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Surface plating technique</i>		WRT/TM/MI/ 11.02:2024 (Ref. ISO 16266:2006)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
86.	<p>Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, và mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu) (a) <i>Foodstuffs, health supplements, animal feedstuffs, and surface sample in the food production environment (excluding sampling) (a)</i></p>	<p>Phát hiện <i>Shigella</i> spp. <i>Detection of Shigella spp.</i></p>	<p>eLOD₅₀: 1 CFU/25 g (mL) 1 CFU/sample (swab)</p>	<p>ISO 21567:2004 TCVN 8131:2009</p>
87.	<p>Thực phẩm và mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu) <i>Foodstuffs and surface sample in the food production environment (excluding sampling)</i></p>	<p>Phát hiện <i>Vibrio</i> spp. gây bệnh, bao gồm: <i>Vibrio parahaemolyticus</i>, <i>Vibrio cholerae</i> (không bao gồm O1/O139) và <i>Vibrio vulnificus</i> <i>Detection of pathogenic Vibrio species, including Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae (non-O1/O139) and Vibrio vulnificus</i></p>	<p>eLOD₅₀: 1 CFU/25 g (mL) 1 CFU/sample (swab)/mẫu</p>	<p>ISO 21872-1:2017/Amd 1:2023</p>

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
88.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Định lượng các loài <i>Vibrio</i> gây bệnh: <i>Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae</i> (không bao gồm O1/O139) Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of pathogenic Vibrio species: Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae (non-O1/O139)</i> <i>Surface-plating technique</i>		NMKL 156:1997
89.	Thủy sản và sản phẩm thủy sản <i>Seafood and seafood products</i>	Định lượng <i>Vibrio parahaemolyticus</i> Kỹ thuật số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of Vibrio parahaemolyticus</i> <i>Most probable number technique</i>		MFLP-37:2019
90.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Định lượng <i>Vibrio parahaemolyticus</i> Kỹ thuật số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of Vibrio parahaemolyticus</i> <i>Most probable number technique</i>		FDA/BAM Chapter 9:2004
91.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thức ăn chăn nuôi, và mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu) <i>Foodstuffs, health supplements, animal feedstuffs, and surface sample in the food production environment (excluding sampling)</i>	Định lượng <i>Clostridium</i> spp. khử sulfite, vi khuẩn kỵ khí khử sulfite, bào tử <i>Clostridium</i> spp. khử sulfite, bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfite Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of sulfite-reducing Clostridium spp., anaerobic sulfite-reducing bacteria, spores of sulfite-reducing Clostridium spp., spores of anaerobic sulfite-reducing bacteria</i> <i>Pour plate technique</i>		ISO 15213-1:2023

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
92.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Định lượng Clostridia khử sulfite Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of sulphite-reducing Clostridia</i> <i>Pour plate technique</i>		NMKL 56:2015
93.	Thực phẩm và thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Foodstuffs and health supplements</i>	Định lượng vi khuẩn axit lactic ưa nhiệt trung bình Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of mesophilic lactic acid bacteria</i> <i>Pour plate technique</i>		ISO 15214:1998 TCVN 7906:2008
94.		Định lượng vi khuẩn axit lactic Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of lactic acid bacteria</i> <i>Surface plating technique</i>		NMKL 140:2023
95.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Định lượng <i>Enterococcus/Enterococci</i> Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of Enterococcus/Enterococci</i> <i>Surface plating technique</i>		NMKL 68:2011
96.	Thực phẩm và thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Foodstuffs and health supplements</i>	Định lượng Streptococci faecal Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of faecal streptococci</i> <i>Pour plate technique</i>		WRT/TM/MI/ 16.02:2024 (Ref. BS 4285-3.11:1985)
97.	Sữa và sản phẩm sữa <i>Milk and dairy products</i>	Định lượng Streptococci faecal Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of faecal streptococci</i> <i>Pour plate technique</i>		BS 4285-3.11:1985
98.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Phát hiện <i>Escherichia coli</i> O157:H7 <i>Detection of Escherichia coli O157:H7</i>	Phụ lục 1 <i>Appendix 1</i>	ISO 16654:2001/Amd 2:2023 TCVN 7686:2007
99.		Phát hiện <i>Escherichia coli</i> O157:H7 <i>Detection of Escherichia coli O157:H7</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/25 g (mL)	AOAC-PTM No. 011103 (NEOGEN Reveal 2.0 E. coli O157:H7)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
100.	Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Định lượng <i>Lactobacillus</i> spp. Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of Lactobacillus spp.</i> <i>Pour plate technique</i>		TCVN 5522:1991
101.	Trái cây/rau củ, nước ép trái cây/rau củ và sản phẩm liên quan; mẫu bề mặt trong môi trường sản xuất nước trái cây (không bao gồm lấy mẫu); mẫu nước trong quy trình sản xuất nước trái cây <i>Fruit/vegetables, juices and related products; surface samples in the juice processing environment (excluding sampling); water sample in juice processing</i>	Định lượng vi sinh vật gây hư hỏng chịu axit ở 30°C Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of mesophilic acid-tolerant spoilage microorganisms at 30°C</i> <i>Pour plate technique</i>		IFU Method No. 2 (2022)
102.	Nước ép trái cây/rau củ; mẫu nước trong quy trình sản xuất nước trái cây <i>Juices and related products; water sample in processing juice</i>	Định lượng vi sinh vật gây hư hỏng chịu axit ở 30°C Kỹ thuật lọc màng <i>Enumeration of mesophilic acid-tolerant spoilage microorganisms at 30°C</i> <i>Membrane filtration technique</i>		IFU Method No. 2 (2022)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
103.	Trái cây/rau củ, nước ép trái cây/rau củ và sản phẩm liên quan; mẫu bề mặt trong môi trường sản xuất nước trái cây (không bao gồm lấy mẫu); mẫu nước trong quy trình sản xuất nước trái cây <i>Fruit/vegetables, juices and related products; surface samples in the juice processing environment (excluding sampling); water sample in juice processing</i>	Phát hiện vi sinh vật gây hư hỏng chịu axit ở 30°C <i>Detection of mesophilic acid-tolerant spoilage microorganisms at 30°C</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/10 g (mL)	IFU Method No. 2 (2022)
104.		Định lượng nấm men Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of yeasts Pour plate technique</i>		IFU Method No. 3 (1996)
105.	Trái cây/rau củ, nước ép trái cây/rau củ và sản phẩm liên quan <i>Fruit/vegetables, juices and related products</i>	Định lượng nấm men ưa/chịu thẩm thấu Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of osmophilic/osmoduric/osmotolerant yeasts Pour plate technique</i>		IFU Method No. 3 (1996)
106.		Định lượng nấm men chống chịu chất bảo quản Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of preservative-resistant yeasts Pour plate technique</i>		IFU Method No. 3 (1996)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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.	Trái cây/rau củ, nước ép trái cây/rau củ và sản phẩm liên quan <i>Fruit/vegetables, juices and related products</i>	Định lượng nấm mốc Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of moulds</i> <i>Pour plate technique</i>		IFU Method No. 4 (1996)
108.		Định lượng nấm mốc sinh độc tố Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of mycotoxigenic moulds</i> <i>Pour plate technique</i>		IFU Method No. 4 (1996)
109.		Định lượng bào tử nấm mốc chịu nhiệt Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of heat-resistant mould spores</i> <i>Pour plate technique</i>		IFU Method No. 4 (1996)
110.		Định lượng nấm mốc ưa khô Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of xerophilic moulds</i> <i>Pour plate technique</i>		IFU Method No. 4 (1996)
111.		Định lượng vi khuẩn axit lactic Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of lactic acid bacteria</i> <i>Pour plate technique</i>		IFU Method No. 5 (1996)
112.		Định lượng bào tử vi khuẩn hiếu khí ưa nhiệt trung bình Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of mesophilic aerobic bacteria spores</i> <i>Pour plate technique</i>		IFU Method No. 6 (2018)
113.		Định lượng bào tử vi khuẩn kỵ khí ưa nhiệt trung bình Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of mesophilic anaerobic bacteria spores</i> <i>Pour plate technique</i>		IFU Method No. 6 (2018)
114.		Định lượng bào tử vi khuẩn 'flat sour' Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of flat sour bacteria spores</i> <i>Pour plate technique</i>		IFU Method No. 6 (2018)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
115.	Trái cây/rau củ, nước ép trái cây/rau củ và sản phẩm liên quan	Định lượng bào tử vi khuẩn hiếu khí chịu nhiệt Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of thermophilic aerobic bacteria spores</i> <i>Pour plate technique</i>		IFU Method No. 6 (2018)
116.	<i>Fruit/vegetables, juices and related products</i>	Định lượng bào tử vi khuẩn kỵ khí chịu nhiệt Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of thermophilic anaerobic bacteria spores</i> <i>Pour plate technique</i>		IFU Method No. 6 (2018)
117.	Trái cây/rau củ, nước ép trái cây/rau củ và sản phẩm liên quan; mẫu bề mặt trong môi trường sản xuất nước trái cây (không bao gồm lấy mẫu); mẫu nước trong quy trình sản xuất nước trái cây <i>Fruit/vegetables, juices and related products; surface samples in the juice processing environment (excluding sampling); water sample in processing juice</i>	Định lượng <i>Alicyclobacillus</i> spp./vi khuẩn ưa axit chịu nhiệt hình thành bào tử (TAB) Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of Alicyclobacillus spp./spore-forming thermo-acidophilic bacteria (TAB)</i> <i>Pour plate technique</i>		IFU Method No. 12 (2019)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
118.	Nước ép trái cây/rau củ; mẫu nước trong quy trình sản xuất nước trái cây <i>Juices and related products; water sample in juice processing</i>	Định lượng <i>Alicyclobacillus</i> spp./vi khuẩn ưa axit chịu nhiệt hình thành bào tử (TAB) Kỹ thuật lọc màng <i>Enumeration of Alicyclobacillus spp./spore-forming thermo-acidophilic bacteria (TAB)</i> <i>Membrane filtration technique</i>		IFU Method No. 12 (2019)
119.	Trái cây/rau củ, nước ép trái cây/rau củ và sản phẩm liên quan; mẫu bề mặt trong môi trường sản xuất nước trái cây (không bao gồm lấy mẫu); mẫu nước trong quy trình sản xuất nước trái cây <i>Fruit/vegetables, juices and related products; surface samples in the juice processing environment (excluding sampling); water sample in juice processing</i>	Phát hiện <i>Alicyclobacillus</i> spp./vi khuẩn ưa axit chịu nhiệt hình thành bào tử (TAB) <i>Detection of Alicyclobacillus spp./spore-forming thermo-acidophilic bacteria (TAB)</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/10 g (mL)	IFU Method No. 12 (2019)
120.	Đường Sugar	Định lượng vi sinh vật hiếu khí ưa nhiệt trung bình Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of mesophilic aerobic microorganisms</i> <i>Pour plate technique</i>		ICUMSA Method GS2-41 (2024)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
121.	Đường Sugar	Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of yeasts and moulds</i> <i>Pour plate technique</i>		ICUMSA Method GS2-47 (2022)
122.	Bơ, sữa lên men và phô mai tươi <i>Butter, fermented milk and fresh cheese</i>	Định lượng tổng vi sinh vật ngoại nhiễm Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of contaminating microorganisms</i> <i>Colony-count technique</i>		ISO 13559:2002 IDF 153:2002 TCVN 8155:2009
123.	Sữa và sản phẩm sữa <i>Milk and dairy products</i>	Định lượng <i>Escherichia coli</i> giả định Kỹ thuật lọc màng <i>Enumeration of presumptive Escherichia coli</i> <i>Membrane filtering technique</i>		ISO 11866-2:2005 IDF 170-2:2005 TCVN 6505-2:2007
124.		Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of colony-forming units of yeasts and molds</i> <i>Colony-count technique</i>		ISO 6611:2004 IDF 94:2004 TCVN 6265:2007
125.		Định lượng <i>Lactobacillus acidophilus</i> giả định Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of presumptive Lactobacillus acidophilus</i> <i>Surface plating technique</i>		ISO 20128:2006 IDF 192:2006 TCVN 7849:2008
126.		Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of total aerobic bacteria</i> <i>Pour plate technique</i>		TCVN 11039-1:2015
127.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additives</i>	Phát hiện và định lượng coliform và <i>Escherichia coli</i> Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Detection and enumeration of coliforms và Escherichia coli</i> <i>Most probable number technique</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/g (mL) 1 CFU/10 g (mL)	TCVN 11039-3:2015
128.		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/25 g (mL)	TCVN 11039-5:2015

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
129.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additives</i>	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of Staphylococcus aureus</i> <i>Surface plating technique</i>		TCVN 11039-6:2015
130.		Phát hiện và định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Detection and enumeration of Staphylococcus aureus</i> <i>Most probable number technique</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/g (mL) 1 CFU/10 g (mL)	TCVN 11039-7:2015
131.		Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of yeasts and moulds</i> <i>Surface plating technique</i>		TCVN 11039-8:2015
132.		Phát hiện và định lượng Enterobacteriaceae Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Detection and enumeration of Enterobacteriaceae</i> <i>Most probable number technique</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/g (mL) 1 CFU/10 g (mL)	ISO 21528-1:2017
133.		Định lượng Enterobacteriaceae Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of Enterobacteriaceae</i> <i>Pour plate technique</i>		ISO 21528-2:2017
134.		Phát hiện Coliform <i>Detection of coliforms</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/g (mL) 1 CFU/10 g (mL)	ISO 4831:2006
135.		Định lượng Coliform Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of coliforms</i> <i>Pour plate technique</i>		ISO 4832:2006
136.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β-glucuronidase Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C <i>Enumeration of β-glucuronidase-positive Escherichia coli</i> <i>Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-β-D-glucuronide</i>		ISO 16649-2:2001

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
137.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additives</i>	Phát hiện <i>Escherichia coli</i> dương tính β -glucuronidase <i>Detection of β-glucuronidase-positive Escherichia coli</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/g (mL) 1 CFU/10 g (mL)	ISO 16649-3:2015
138.		Phát hiện <i>Listeria spp.</i> và <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria spp. and Listeria monocytogenes</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/25 g (mL)	ISO 11290-1:2017
139.		Định lượng <i>Bacillus cereus</i> Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of Bacillus cereus</i> <i>Surface plating technique</i>		FDA/BAM Chapter 14:2020
140.		Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of Clostridium perfringens</i> <i>Pour plate technique</i>		ISO 15213-2:2023
141.		Phát hiện <i>Clostridium perfringens</i> <i>Detection of Clostridium perfringens</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/g (mL) 1 CFU/10 g (mL)	ISO 15213-3:2024
142.		Định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Surface plating technique</i>		WRT/TM/MI/ 11.02:2024 (Ref. ISO 16266:2006)
143.		Định lượng faecal streptococci Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of faecal streptococci</i> <i>Colony-count technique</i>		WRT/TM/MI/ 16.02:2024 (Ref. BS 4285-3.11:1985)
144.	Nước đóng chai/bình; Nước đá; Nước sạch <i>Bottled water; Ice; Domestic water</i>	Định lượng tổng số vi sinh vật Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of culturable microorganisms</i> <i>Pour plate technique</i>		ISO 6222:1999
145.		Định lượng tổng số vi khuẩn dị dưỡng Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of heterotrophic microorganisms</i> <i>Pour plate technique</i>		SMEWW 9215B:2023

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
146.	<p align="center">Nước đóng chai/bình; Nước đá; Nước sạch <i>Bottled water; Ice; Domestic water</i></p>	Định lượng tổng số vi khuẩn dị dưỡng Phương pháp lọc màng <i>Enumeration of heterotrophic microorganisms</i> <i>Membrane filtration method</i>		SMEWW 9215D:2023
147.		Định lượng Coliform và <i>Escherichia coli</i> Phương pháp lọc màng <i>Enumeration of Coliform and Escherichia coli</i> <i>Membrane filtration method</i>		ISO 9308-1:2014/Amd 1:2016 TCVN 6187-1:2019
148.		Định lượng vi khuẩn coliform tổng số Phương pháp số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of total coliform</i> <i>Most probable number technique</i>		SMEWW 9221B:2023
149.		Định lượng coliform chịu nhiệt (coliform phân) Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration thermotolerant (fecal) coliforms</i> <i>Most probable number technique</i>		SMEWW 9221E:2023
150.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of Escherichia coli</i> <i>Most probable number technique</i>		SMEWW 9221F:2023
151.		Định lượng vi khuẩn coliform tổng số Phương pháp lọc màng <i>Enumeration of total coliform</i> <i>Membrane filtration method</i>		SMEWW 9222B:2023
152.		Định lượng vi khuẩn coliform chịu nhiệt (coliform phân) Phương pháp lọc màng <i>Enumeration of thermotolerant (fecal) coliform</i> <i>Membrane filtration method</i>		SMEWW 9222D:2023
153.		Định lượng vi khuẩn <i>Escherichia coli</i> Phương pháp lọc màng <i>Enumeration of Escherichia coli</i> <i>Membrane filtration method</i>		SMEWW 9222H:2023

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

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>
154.	Nước đóng chai/bình; Nước đá; Nước sạch <i>Bottled water; Ice; Domestic water</i>	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> Phương pháp lọc màng <i>Enumeration of Staphylococcus aureus</i> <i>Membrane filtration method</i>		SMEWW 9213B:2023
155.		Định lượng Enterococci đường ruột (<i>Enterococcus</i>) Phương pháp lọc màng <i>Enumeration of intestinal Enterococci</i> <i>(Enterococcus)</i> <i>Membrane filtration method</i>		ISO 7899-2:2000 TCVN 6189-2:2009
156.		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. Phương pháp lọc màng <i>Detection of Salmonella spp.</i> <i>Membrane filtration method</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/100 mL (g)	ISO 19250:2010 TCVN 9717:2013
157.		Định lượng bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfite Phương pháp lọc màng <i>Enumeration of the spores of sulfite-reducing anaerobes (Clostridia)</i> <i>Membrane filtration method</i>		ISO 6461-2:1986 TCVN 6191-2:1996
158.		Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> và bào tử <i>Clostridium perfringens</i> Phương pháp lọc màng <i>Enumeration of Clostridium perfringens and spores of Clostridium perfringens</i> <i>Membrane filtration method</i>		ISO 14189:2013
159.		Định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Phương pháp lọc màng <i>Enumeration of Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Membrane filtration method</i>		ISO 16266:2006 TCVN 8881:2011

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

Phụ lục A: Danh mục giới hạn phát hiện ước lượng (eLOD ₅₀)/ <i>Appendix A: List of eLOD₅₀</i>							
STT No.	Tên phép thử cụ thể <i>Specific test name</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Đơn vị <i>Unit</i>	Giới hạn phát hiện ước lượng-eLOD ₅₀ (CFU)			
				Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Health supplements</i>	Thức ăn chăn nuôi <i>Animal feedstuffs</i>	Mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm <i>Surface sample in the food production environment</i>
1	Phát hiện Enterobacteriaceae <i>Detection of Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-1:2017	/g	1	1	1	-
			/10 g	1	-	-	-
			/25 g	1	-	-	-
			/sample/mẫu	-	-	-	1
2	Phát hiện Coliforms <i>Detection of coliforms</i>	ISO 4831:2006 TCVN 4882:2007	/g	1	1	1	-
			/10 g	1	-	-	-
			/25 g	1	-	-	-
			/sample/mẫu	-	-	-	1
3	Phát hiện Escherichia coli dương tính β-glucuronidase <i>Detection of β-glucuronidase-positive Escherichia coli</i>	ISO 16649-3:2015 TCVN 7924-3:2017	/g	1	1	1	-
			/10 g	1	-	-	-
			/25 g	1	-	-	-
			/sample/mẫu	-	-	-	1
4	Phát hiện và định lượng staphylococci dương tính coagulase (Staphylococcus aureus và các loài khác) <i>Detection and enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)</i>	ISO 6888-3:2003 TCVN 4830-3:2005	/g	1	1	1	-
			/10 g	1	-	-	-
			/25 g	1	-	-	-
			/sample/mẫu	-	-	-	1
5	Phát hiện Staphylococcus aureus <i>Detection of Staphylococcus aureus</i>	GB 4789.10-2016	/g	1	1	1	-
			/10 g	1	-	-	-
			/25 g	1	-	-	-

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

Phụ lục A: Danh mục giới hạn phát hiện ước lượng (eLOD ₅₀)/ <i>Appendix A: List of eLOD₅₀</i>							
STT No.	Tên phép thử cụ thể <i>Specific test name</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Đơn vị <i>Unit</i>	Giới hạn phát hiện ước lượng-eLOD ₅₀ (CFU)			
				Thực phẩm <i>Foodstuffs</i>	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Health supplements</i>	Thức ăn chăn nuôi <i>Animal feedstuffs</i>	Mẫu bề mặt trong môi trường chế biến thực phẩm <i>Surface sample in the food production environment</i>
6	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020 TCVN 10780-1:2017	/10 g		1		
			/25 g	1	1	1	-
			/50 g	1	-	-	-
			/100 g	1	-	-	-
			/125 g	1	-	-	-
			/250 g	1	-	-	-
			/375 g	1	-	-	-
/sample/mẫu	-	-	-	1			
7	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	FDA/BAM Chapter 5:2024	/25 g	1	-	-	-
			/50 g	1	-	-	-
			/100 g	1	-	-	-
			/125 g	1	-	-	-
			/250 g	1	-	-	-
/375 g	1	-	-	-			
8	Phát hiện <i>Listeria</i> spp./ <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria spp./</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1:2017	/25 g	1	-	-	-
			/125 g	1	-	-	-
			/250 g	1	-	-	-
			/375 g	1.1	-	-	-
/sample	-	-	-	1			
9	Phát hiện <i>Listeria innocua</i> <i>Detection of Listeria innocua</i>	ISO 11290-1:2017	/25 g	1	-	-	-
10	Phát hiện <i>Escherichia coli</i> O157:H7 <i>Detection of Escherichia coli</i> O157:H7	ISO 16654:2001/Amd 2:2023 TCVN 7686:2007	/25 g	1	-	-	-
			/125 g	1	-	-	-
			/375 g	1	-	-	-

Ghi chú/ Note:

- ISO: International Standard Organization
- TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam
- FDA/BAM: Food and Drug Administration/Bacteriological Analytical Manual
- AOAC: Association of Official Analytical Collaboration
- MFHPB: Health Canada - HPB Methods for the Microbiological Analysis of Foods
- MFLP: Health Canada - Laboratory Procedures for the Microbiological Analysis of Foods

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (Số 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No.2)

VILAS 686

- NMKL: Nordic-Baltic Committee on Food Analysis
- APHA/CMMEF: American Public Health Association/ Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods
- GB: Guobiao Standards/China national standards
- BS: British Standards
- IFU: International Fruit and Vegetable Juice Association
- ICUMSA: International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis
- IDF: International Dairy Federation
- SMEWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater
- WRT/TM/MI: Phương pháp nội bộ PTN/*Laboratory's developed method*

Trường hợp Công ty TNHH TENTAMUS Việt Nam cung cấp dịch vụ thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hoá thì Công ty TNHH TENTAMUS Việt Nam phải đăng ký hoạt động và được cấp giấy chứng nhận đăng ký hoạt động theo quy định của pháp luật trước khi cung cấp dịch vụ này/ *It is mandatory for the TENTAMUS Vietnam Limited Liability Company that provides product quality testing services must register their activities and be granted a certificate of registration according to the law before providing the service*

