



## DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

### LIST OF ACCREDITED TESTS

(Kèm theo quyết định số: 798.2022/QĐ - VPCNCL ngày 13 tháng 10 năm 2022 của giám đốc Văn phòng Công nhận Chất lượng)

Tên phòng thí nghiệm/ **Phòng thí nghiệm khoa học biển**

Laboratory: **Laboratory for Marine Sciences**

Cơ quan chủ quản/ **Viện nghiên cứu Hải Sản**

Organization: **Research institute for Marine Fisheries**

Lĩnh vực thử nghiệm/ **Hóa**

Field of testing: **Chemical**

Người quản lý/ Laboratory manager: **Trần Thị Nga**

Người có thẩm quyền ký/ Approved signatory :

TT	Họ và tên/ Name	Phạm vi được ký/ Scope
1.	<b>Nguyễn Viết Nghĩa</b>	Các phép thử được công nhận/ Accredited tests
2.	<b>Trần Thị Nga</b>	
3.	<b>Phạm Thị Điềm</b>	
4.	<b>Vũ Thị Quyên</b>	
5.	<b>Lê Anh Tùng</b>	

Số hiệu/ Code: **VILAS 1235**

Hiệu lực công nhận/ period of validation: **13/ 10/ 2025**

Địa chỉ/ Address: **Số 224 Đường Lê Lai, phường Máy Chai, Quận Ngô Quyền, thành phố Hải Phòng**

Địa điểm/ Location: **Số 224 Đường Lê Lai, phường Máy Chai, Quận Ngô Quyền, thành phố Hải Phòng**

Điện thoại/ Tel: **(84) 225 383 6656**

Fax: **84 225 383 6812**

E-mail: **ptn@rimf.org.vn**

Website: **www.rimf.org.vn**

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 1235**

Lĩnh vực thử nghiệm: **Hóa**

Field of Testing: *Chemical*

TT	Tên sản phẩm, vật liệu thử <i>Materials or products tested</i>	Tên phương pháp 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 methods</i>
1.	<b>Thủy sản và sản phẩm thủy sản</b> <i>Fishery and fishery products</i>	Xác định hàm lượng Nitơ tổng số và protein thô. <i>Determination of total Nitrogen and crude Protein content</i>	Nước mắm/fish sauce: 1,2 g/L Thủy sản/fishery: 0.39 %	NMKL 06:2003
2.		Xác định tổng số hàm lượng Nitơ bazơ bay hơi <i>Determination of total volatile basic nitrogen content</i>	5 mg/100g	TCVN 9215:2012
3.		Xác định hàm lượng Nitơ amoniac. <i>Determination of nitrogen amonia content</i>	Nước mắm/fish sauce: 0,7 g/L Thủy sản/fishery: 2,9 mg/100g	HDPP/02 Lần ban hành/issued 02 (12/6/2019) (Ref. TCVN 3706:1990)
4.		Xác định pH <i>Determination of pH</i>	2~11	HDPP/05 Lần ban hành/issued 02 (12/6/2019) (Ref. TCVN 4835:2002)
5.		Xác định hàm lượng Nitơ phi protein (NPN) <i>Determination of none Protein content (NPN)</i>	0,2 %	HDPP/06 Lần ban hành/issued 02 (12/6/2019) (Ref. A.D. Woyewodal et al. 1986. Recommended Laboratory Methods for Assessment of Fish Quality)
6.		<b>Thủy sản</b> <i>Fishery</i>	Xác định chỉ số Peroxit. <i>Determination of Peroxide index</i>	0,8 meqO <sub>2</sub> /kg

**Chú thích/ Note:**

NMKL: *Nordic Committee Analysis on Food*

HDPP: Phương pháp do PTN xây dựng/ *Laboratory developed method*