



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN
LIST OF ACCREDITED TESTS

*(Kèm theo quyết định số: 532.2022/QĐ - VPCNCL ngày 21 tháng 06 năm 2022
của giám đốc Văn phòng Công nhận Chất lượng)*

Tên phòng thí nghiệm: **Phòng thử nghiệm-Ban đảm bảo chất lượng-Nhà máy sữa Cần Thơ - Công ty Cổ phần sữa Việt Nam (VINAMILK)**
Laboratory: Laboratory-Quality Assurance department - Can Tho Dairy Plant-Vietnam Dairy Products Joint Stock Company (Vinamilk)

Cơ quan chủ quản: **Công ty Cổ phần sữa Việt Nam (VINAMILK)**
Organization: Vietnam Dairy Products Joint Stock Company (Vinamilk)

Lĩnh vực thử nghiệm: **Hóa, Sinh**
Field of testing: Chemical, Biological

Người quản lý/Laboratory management: **Cao Thị Bích Thu**

Người có thẩm quyền ký/ Approved signatory:

TT	Họ và tên/ Name	Phạm vi được ký/ Scope
1.	Cao Thị Bích Thu	Các phép thử được công nhận/Accredited tests
2.	Lâm Vạn Năng	Các phép thử hóa được công nhận/Accredited chemical tests
3.	Nguyễn Thị Ngọc Giao	Các phép thử sinh được công nhận/Accredited biological tests

Số hiệu/ Code: **VILAS 420**

Hiệu lực công nhận/ Period of Validation: **21/06/2025**

Địa chỉ/ Address: **Lô 46, KCN Trà Nóc, Quận Bình Thủy, TP. Cần Thơ**

Địa điểm/Location: **Lô 46, KCN Trà Nóc, Quận Bình Thủy, TP. Cần Thơ**

Điện thoại/ Tel: **02926258555** Fax: **02926255998**

E-mail: **vinamilk@vinamilk.com.vn** Website: **www.vinamilk.com.vn**

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN
LIST OF ACCREDITED TESTS
VILAS 420

Lĩnh vực thử nghiệm:
Field of testing:

Sinh
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.	Sữa đặc có đường, sữa tiệt trùng, sữa chua, kem <i>SCM, UHT Milk, Yoghurt, Ice cream</i>	Định lượng đơn vị hình thành khuẩn lạc từ nấm men và /hoặc nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 25 ⁰ C <i>Enumeration of colony-forming units of yeasts and/or moulds</i> <i>Colony-count technique at 25⁰C</i>	1 CFU/mL (g) 10 CFU/g	TCVN 6265:2007 (ISO 6611:2004)
2.		Định lượng vi sinh vật Đếm khuẩn lạc ở 30 ⁰ C bằng kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of microorganisms</i> <i>Colony count technique at 30⁰C by the pour plate technique</i>	1 CFU/mL 10 CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
3.		Định lượng Coliform Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Coliforms</i> <i>Colony-count technique</i>	1 CFU/mL (g) 10 CFU/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)
4.	Sữa đặc có đường, sữa tiệt trùng, kem <i>SCM, UHT Milk, Ice cream</i>	Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc. <i>Enumeration of Enterobacteriaceae</i> <i>Colony-count method</i>	1 CFU/mL (g) 10 CFU/g	ISO 21528-2:2017
5.		Định lượng Staphylococci có phản ứng dương tính với coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) trên đĩa thạch Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Baird-Parker <i>Enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)</i> <i>Technique using Baird-Parker agar medium</i>	10 CFU/mL (g) 100 CFU/g	ISO 6888-1:2021
6.		Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Clostridium perfringens</i> <i>Colony count technique</i>	1 CFU/mL 10 CFU/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN
LIST OF ACCREDITED TESTS
VILAS 420

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>
7.	Sữa đặc có đường, sữa tiệt trùng, kem SCM, UHT Milk, Ice cream	Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β - Glucuronidaza Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44 ⁰ C sử dụng 5- Bromo-4-Clo-3-Indolyl β -D-Glucuronid <i>Enumeration of β-Glucuronidase positive Escherichia coli</i> <i>Colony-count technique at 44⁰C using 5- bromo-4-chloro-3-indolyl β-D-glucuronide</i>	1 CFU/mL (g) 10 CFU/g	TCVN 7924- 2:2008 (ISO 16649- 2:2001)
8.		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	Det., ND/25 mL(g)	TCVN 10780- 1:2017 (ISO 6579-1:2017)

Ghi chú/ Note:

- ISO: International Organization for Standardization
- TCVN: tiêu chuẩn Việt Nam.
- Det., ND: phát hiện, không phát hiện/*detection, no detection*

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN
LIST OF ACCREDITED TESTS
VILAS 420

Lĩnh vực thử nghiệm:
Field of testing:

Hóa
Chemical

T T	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.	Sữa, cream, sữa cô đặc <i>Milk, cream, evaporated milk</i>	Xác định hàm lượng chất khô tổng số <i>Determination of total solids content</i>	(10 ~ 41) %	TCVN 8082:2013 (ISO 6731:2010)
2.	Sữa chua <i>Yoghurt</i>	Xác định hàm lượng chất khô tổng số <i>Determination of total solids content</i>	(10 ~ 37) %	TCVN 8176:2009 (ISO 13580:2005)
3.	Sữa đặc có đường <i>Sweetened condensed milk</i>	Xác định hàm lượng chất khô tổng số <i>Determination of total solids content</i>	(60 ~ 80) %	TCVN 8081:2013 (ISO 6734:2010)
4.		Xác định hàm lượng sucroza Phương pháp đo phân cực <i>Determination of sucrose content Polarimetric method</i>	(32 ~ 54) %	TCVN 5536:2007 (ISO 2911:2004)
5.	Sữa, sữa chua <i>Milk, yoghurt</i>	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng <i>Determination of fat content Gravimetric method</i>	(0,6 ~ 5) %	TCVN 6508:2011 (ISO 1211:2010)
6.	Sữa, sữa chua, kem, sữa đặc có đường <i>Milk, yoghurt, ice cream, sweetened condensed milk</i>	Xác định hàm lượng Nito <i>Determination of nitrogen content</i>	Đến/to: 2,6 %	TCVN 8099- 1:2015 (ISO 8968-1:2014)
7.	Sữa cô đặc, sữa đặc có đường <i>Evaporated milk, sweetened condensed milk</i>	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng <i>Determination of fat content Gravimetric method</i>	(5 ~ 15) %	TCVN 8109:2009 (ISO 1737:2008)
8.		Xác định độ axit Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of acidity Trimetric method</i>	(10 ~ 55) T	TCVN 8080:2009
9.	Kem lạnh <i>Ice-cream</i>	Xác định hàm lượng chất khô tổng số <i>Determination of total solids content</i>	(15 ~ 60) %	TCVN 9046:2012 (ISO 3728:2004)
10.		Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng <i>Determination of fat content Gravimetric method</i>	(4 ~ 15) %	TCVN 9047:2012 (ISO 7328:2008)

Ghi chú/ Note:

- ISO: International Organization for Standardization
- TCVN: tiêu chuẩn Việt Nam.