



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

(Kèm theo quyết định số: 1602/QĐ-VPCNCL ngày 07 tháng 08 năm 2023
của Giám đốc Văn phòng Công nhận Chất lượng)

Tên phòng thí nghiệm: **Khoa xét nghiệm - Chẩn đoán hình ảnh - Thăm dò chức năng**

Laboratory: **Faculty of Medical Test - Image Diagnostics - Functional Exploration**

Cơ quan chủ quản: **Trung tâm Kiểm soát bệnh tật Long An**

Organization: **Long An's Center for Disease Control (CDC)**

Lĩnh vực thử nghiệm: **Hóa, Sinh**

Field of testing: **Chemical, Biological**

Người quản lý/Laboratory manager: **Huỳnh Hữu Dũng**

Người có thẩm quyền ký/Approved signatory:

TT	Họ và tên/ Name	Phạm vi được ký/ Scope
1.	Huỳnh Hữu Dũng	Các phép thử được công nhận/ All accredited tests
2.	Nguyễn Ngọc Linh	
3.	Thái Thị Thúy Liên	

Số hiệu/ Code: **VILAS 723**

Hiệu lực công nhận/ Period of Validation: **Hiệu lực 3 năm kể từ ngày ký**

Địa chỉ/ Address: **Số 29 Huỳnh Văn Tào, phường 3, Thành phố Tân An, tỉnh Long An**

Địa điểm/ Location: **Số 29 Huỳnh Văn Tào, phường 3, Thành phố Tân An, tỉnh Long An**

Điện thoại/ Tel: **072 3826052**

E-mail: **ntptam@gmail.com**

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 723

Lĩnh vực thử nghiệm:
Field of testing:

Hóa
Chemical

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>
1.	Nước mắm <i>Fish sauce</i>	Xác định hàm lượng axit Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Acid content</i> <i>Titration method</i>	1,15 g/L	TCVN 3702:2009
2.		Xác định hàm lượng nitơ tổng số Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of Nitrogen total content</i> <i>Kjeldahl method</i>	1,22 g/L	TCVN 3705:1990
3.		Xác định hàm lượng NaCl Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of NaCl content</i> <i>Titration method</i>	6,30 g/L	TCVN 3701:2009
4.		Xác định pH <i>Determination of pH value</i>	2~11	QT.24/LHTP: 2020
5.	Sản phẩm thịt <i>Meat product</i>	Xác định hàm lượng Protein Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of protein content</i> <i>Kjeldahl method</i>	0,27g/100g	QT.01-01/LHTP:2023
6.		Xác định hàm lượng tro tổng số Phương pháp trọng lượng <i>Determination of total ash content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,60g/100g	QT.34-02/LHTP:2018
7.		Xác định hàm lượng NaCl Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of NaCl content</i> <i>Titration method</i>	0,09g/100g	QT.02-02/LHTP: 2023
8.		Xác định hàm lượng Axit benzoic/Natri benzoat và Axit sorbic/Kali sorbat Phương pháp HPLC <i>Determination of benzoic acid/sodium benzoate and sorbic acid/potassium sorbate content</i> <i>HPLC method</i>	250 mg/kg	QT.03/SKQP: 2023
9.	Cà phê nguyên liệu và chế biến <i>Coffee material and coffee</i>	Xác định hàm lượng tro tổng số Phương pháp trọng lượng <i>Determination of total ash content</i> <i>Gravimetric method</i>	0,6g/100g	TCVN 5253:1990

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 723

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>
10.	Cà phê bột <i>Milled coffee</i>	Xác định tỉ lệ chất hòa tan trong nước Phương pháp trọng lượng <i>Determination of water soluble extract Gravimetric method</i>	0,3 %	TCVN 5252:1990
11.	Thực phẩm <i>Food</i>	Xác định độ ẩm Phương pháp trọng lượng <i>Determination of moisture content Gravity method</i>	0,99g/100g	QT.04-01/LHTP: 2023
12.	Nước sạch <i>Domestic water</i>	Xác định độ cứng tổng cộng Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of hardness total Titration method</i>	10 mg/L	SMEWW 2340C: 2023
13.		Xác định hàm lượng Clorua Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Chloride content Titration method</i>	5 mg/L	SMEWW 4500Cl-B: 2023
14.		Xác định hàm lượng Nitrit (NO ₂ ⁻ -N) Phương pháp đo quang UV-vis <i>Determination of Nitrite (NO₂⁻-N) content UV Vis method</i>	0,0091 mg/L NO ₂ --N	TCVN 6178: 1996
15.		Xác định hàm lượng Sắt Phương pháp đo quang UV-vis <i>Determination of Iron content UV Vis method</i>	0,1 mg/L	SMEWW 3500 Fe-B: 2023
16.		Xác định màu sắc <i>Determination of Color units</i>	5 TCU	SMEWW 2120 C: 2023
17.		Xác định tổng chất rắn hòa tan (TDS) ở 180 °C <i>Determination of Total dissolved solids at 180°C content</i>	200 mg/L	SMEWW 2540 C: 2023
18.		Nước uống đóng chai <i>Bottled drinking water</i>	Xác định hàm lượng Nitrit (NO ₂ ⁻) Phương pháp đo quang UV-vis <i>Determination of Nitrite (NO₂⁻) content UV Vis method</i>	0,03 mg/L

Chú thích/Note:

- QT.xx-xx/LHTP..., QT.xx/SKQP...: Phương pháp do phòng thử nghiệm xây dựng/ *Laboratory developed method*
- SMEWW: *Standard Methods for the Examination of Water and WasteWater*

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN*LIST OF ACCREDITED TESTS***VILAS 723****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.	Thực phẩm <i>Food</i>	Định lượng vi sinh vật ở 30 ⁰ C Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of microorganisms at 30⁰ C</i> <i>The pour plate technique</i>		TCVN 4884-1:2015
2.		Định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất. <i>Enumeration of Coliforms</i> <i>Most probable number technique</i>		AOAC 966.24
3.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> giả định Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất. <i>Enumeration of presumptive Escherichia coli</i> <i>Most probable number technique</i>		TCVN 6846:2007

Chú thích/Note:

- AOAC: Hiệp hội các nhà hóa phân tích chính thức/*Association of Official Analytical Chemists*
- TCVN: Tiêu chuẩn Quốc gia

