



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

(Kèm theo Quyết định số: 830.2022/QĐ-VPCNCL ngày 25 tháng 10 năm 2022
của Giám đốc Văn phòng Công nhận Chất lượng)

Tên phòng thí nghiệm: **Phòng Thí Nghiệm Nhà Máy Nestlé Đồng Nai**

Laboratory: **Nestlé Dong Nai Factory Laboratory**

Cơ quan chủ quản: **Công Ty TNHH Nestlé Việt Nam**

Organization: **Nestlé Vietnam Limited**

Lĩnh vực thử nghiệm: **Hóa, Sinh**

Field of testing: **Chemical, Biological**

Người phụ trách: **Hoàng Văn Quốc Linh**

Representative: **Hoang Van Quoc Linh**

Người có thẩm quyền ký/ *Approved signatory:*

TT	Họ và tên/ <i>Name</i>	Phạm vi được ký/ <i>Scope</i>
1.	Bùi Nguyễn Quỳnh Chiêu	Các phép thử được công nhận/ <i>Accredited tests</i>
2.	Hoàng Văn Quốc Linh	Các phép thử được công nhận/ <i>Accredited tests</i>

Số hiệu/ *Code:* **VILAS 1221**

Hiệu lực công nhận/ *Period of Validation:* **25/10/2025**

Địa chỉ/ *Address:* **Số 7, đường 17A, KCN Biên Hòa II, phường An Bình, TP Biên Hòa, Đồng Nai, Việt Nam**

No 7, Bien Hoa II Industrial zone, An Binh commune, Bien Hoa city, Dong Nai province

Địa điểm/ *Location:* **Số 7, đường 17A, KCN Biên Hòa II, phường An Bình, TP Biên Hòa, Đồng Nai, Việt Nam**

No 7, Bien Hoa II Industrial zone, An Binh commune, Bien Hoa city, Dong Nai province

Điện thoại/ *Tel:* **+84 251 8877677**

Fax: **+84 251 3836 602**

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 1221

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.	Cà phê, bột Milo, hạt nêm Coffee, milo powder, bouillon	Xác định hàm lượng ẩm Phương pháp sấy <i>Determination of moisture Dry Oven Method</i>	0,2 %	2131.QA.SOP.GLA.605 (2021)
2.	Bột Milo, nước chấm Milo powder, liquid sauces	Xác định giá trị pH và độ a-xít <i>Determination of pH and Acidity</i>	pH: (4,0 ~ 8,0) acid: (0,05 ~ 1) %	2131.QA.SOP.GLA.614 (2019)
3.	Dầu hào, sốt cà chua Oyster sauces, tomato sauces	Xác định độ nhớt Phương pháp Bostwick <i>Determination of Viscosity Bostwick method</i>	(0,5 ~ 25) cm	2131.QA.SOP.GLA.615 (2019)
4.	Bột Milo, trà chanh, vitamin premix Milo powder, lemon tea, vitamin premix	Xác định hàm lượng Vitamin Phương pháp chuẩn độ điện thế <i>Determination of Vitamin C content Potentiometry method</i>	5 mg/100g	2131.QA.SOP.GLA.616 (2019)
5.	Bột Milo, hạt nêm, nước chấm Milo powder, bouillon, liquid sauces	Xác định hoạt độ nước Phương pháp Novasina <i>Determination of Water activity Novasina method</i>	0,03 aw	2131.QA.SOP.GLA.617 (2021)
6.	Hạt nêm, nước chấm Bouillon, liquid sauces	Xác định hàm lượng Natri Clorua Phương pháp chuẩn độ điện thế <i>Determination of Sodium chloride content Potentiometry method</i>	0,12g/100g	2131.QA.SOP.GLA.618 (2019)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN*LIST OF ACCREDITED TESTS***VILAS 1221**

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.	Dầu hào, nước chấm, sốt cà chua <i>Oyster sauces, liquid sauces, tomato sauces</i>	Xác định hàm lượng chất khô hòa tan Phương pháp khúc xạ kế <i>Determination of soluble dry matter Refractometer method</i>	Đến/to: 50 Bx	2131.QA.SOP.GLA.624 (2021)
8.	Bột Milo, cà phê, nước chấm, hạt nêm <i>Milo powder, coffee, liquid sauces, bouillon</i>	Xác định hàm lượng đường tổng Phương pháp Fehling <i>Determination of total sugar content Fehling method</i>	1,0 %	2131.QA.SOP.GLA.625 (2022)
9.	Dầu hào, nước chấm <i>Oyster sauces, liquid sauces</i>	Xác định trọng lượng riêng <i>Determination of specific gravity</i>	(1 ~ 1,5) g/mL	2131.QA.SOP.GLA.609 (2022)

Ghi chú/ Note:

- 2131.QA.SOP.GLA.: phương pháp nội bộ phòng thí nghiệm/*laboratory's developed method*

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 1221

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.	Sản phẩm ngũ cốc, sản phẩm cacao, sản phẩm cà phê, sản phẩm trà, hạt nêm, nguyên liệu (gia vị, sữa) <i>Cereal products, cocoa products, coffee products, tea products, bouillon products, materials (spices, milk)</i>	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định Kỹ thuật đếm khuẩn lạc. <i>Enumeration of Bacillus cereus presumptive Colony count technique</i>	10 CFU/g 1 CFU/mL	ISO 7932:2004
2.		Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> . Kỹ thuật đếm khuẩn lạc. <i>Enumeration of clostridium perfringens Colony count technique</i>	10 CFU/g 1 CFU/mL	ISO 7937:2004
3.		Định lượng <i>Coliforms</i> tổng Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of total Coliforms Colony count technique</i>	10 CFU/g 1 CFU/mL	ISO 4832:2006
4.		Định lượng <i>E.coli</i> giả định Kỹ thuật đếm số có xác xuất lớn nhất. <i>Enumeration of presumptive Escherichia coli Most probable number technique</i>	0 MPN/g/mL	ISO 7251:2005
5.		Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng coagulase dương tính Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Bair-Parker <i>Enumeration of coagulase-positive Staphylococci. Technique using Bair-Parker agar medium</i>	10 CFU/g 1 CFU/mL	ISO 6888-1:2021
6.		Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng coagulase dương tính Kỹ thuật đếm số có xác xuất lớn nhất <i>Enumeration of coagulase-positive Staphylococci</i>	0 MPN/g/mL	ISO 6888-3:2003

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 1221

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>
		<i>Most probable number technique.</i>		
7.	Sản phẩm ngũ cốc, sản phẩm cacao, sản phẩm cà phê, sản phẩm trà, hạt nêm, nước chấm, nguyên liệu (gia vị, sữa), mẫu vệ sinh công nghiệp <i>Cereal products, cocoa products, coffee products, tea products, bouillon, liquid sauce, materials (spices, milk), Hygiene swabs</i>	Định lượng <i>Coliforms</i> . Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất. <i>Detection and enumeration of Coliforms.</i> <i>Most probable number technique (MPN)</i>	0 MPN/g/mL/swab	ISO 4831:2006
8.		Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> . Kỹ thuật đếm khuẩn lạc. <i>Enumeration of Enterobacteriaceae Colony count technique</i>	10 CFU/g/swab 1 CFU/mL	ISO 21528-2:2017
9.		Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> . Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất. <i>Enumeration of Enterobacteriaceae Most probable number technique.</i>	0 MPN/g/mL/swab	ISO 21528-1:2017
10.		Định lượng tổng vi khuẩn hiếu khí tại 30°C Đếm khuẩn lạc bằng kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of microorganism at 30°C Colony count by the pour plate technique</i>	10 CFU/g/swab 1 CFU/mL	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022
11.		Định lượng Nấm men và Nấm mốc. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95 <i>Enumeration of Yeasts and Moulds Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0,95</i>	10 CFU/g/swab 1 CFU/mL	ISO 21527-2:2008
12.		Định lượng tổng vi khuẩn hiếu khí tại 30°C Kỹ thuật đếm khuẩn lạc bằng đĩa Rapid compact dry <i>Enumeration of microorganism at 30°C Colony count technique by the rapid compact dry</i>	10 CFU/g/swab 1 CFU/mL	AOAC Performance Tested - Certificate No: 010401 - Compact Dry "Nissui" Total

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 1221

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>
				Count _ NSSUI Pharmaceutical Co.,Ltd (2021)
13.	Nước sạch, nước uống đóng chai, nước đá	Định lượng vi khuẩn <i>Escherichia coli</i> và <i>Coliforms</i> Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of Escherichia coli and coliform bacteria</i> <i>Membrane filtration method</i>	0 CFU/100 mL 0 CFU/250 mL	ISO 9308- 1:2014/ Amd 1:2016
14.	Domestic water, bottled drinking water, ice water	Định lượng tổng vi khuẩn hiếu khí Kỹ thuật đếm khuẩn lạc cấy trong môi trường thạch dinh dưỡng <i>Enumeration of Culturable micro- organism</i> <i>Colony count by inoculation in a nutrient agar culture medium</i>	1 CFU/mL	ISO 6222:1999