

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)***LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)*

*(Kèm theo quyết định số: /QĐ-VPCNCL ngày tháng 12 năm 2023
của giám đốc Văn phòng Công nhận Chất lượng)*

Tên phòng thí nghiệm: **Khoa Dinh dưỡng và phụ gia thực phẩm**

Laboratory: **Laboratory of Nutrients and food additives**

Cơ quan chủ quản: **Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia**

Organization: **National Institute for Food Control**

Lĩnh vực thử nghiệm: **Hóa**

Field of testing: **Chemical**

Người quản lý / Laboratory manager: **Lê Thị Hồng Hảo**

Người có thẩm quyền ký / Approved signatory:

TT	Họ và tên / Name	Phạm vi được ký / Scope
1.	Lê Thị Hồng Hảo	Các phép thử được công nhận / Accredited tests
2.	Trần Cao Sơn	
3.	Lê Thị Phương Thảo	
4.	Vũ Thị Trang	
5.	Lê Thị Thúy	
6.	Lê Việt Ngân	

Số hiệu/ Code: **VILAS 203**

Hiệu lực công nhận/ từ ngày /12 /2023 đến ngày 22/12/2026

Period of Validation:

Địa chỉ/ Address: **Số 65 Phạm Thận Duật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, TP. Hà Nội**
No 65, Pham Than Duat street, Mai Dich ward, Cau Giay district, Ha Noi

Địa điểm/Location: **Số 65 Phạm Thận Duật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, TP. Hà Nội**
No 65, Pham Than Duat street, Mai Dich ward, Cau Giay district, Ha Noi

Điện thoại/ Tel: **024 3933 5741** Fax: **024 3933 5738**

E-mail: **qm@nifc.gov.vn** Website: **www.nifc.gov.vn**

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM**
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

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 <i>coffee</i>	Xác định hàm lượng tro Phương pháp khối lượng <i>Determination of ash content Gravimetric method</i>	-	TCVN 5253:1990
2.	Cà phê bột <i>Roasted ground coffee</i>	Xác định độ ẩm Phương pháp xác định hao hụt khối lượng ở 103 °C <i>Determination of moisture by loss on drying method at 103 °C</i>	-	TCVN 7035:2002
3.	Cà phê hòa tan <i>Instant coffee</i>	Xác định hao hụt khối lượng ở nhiệt độ 70 °C dưới áp suất thấp <i>Determination of loss on drying at 70 °C under low pressure</i>	-	TCVN 5567:1991
4.	Cà phê rang <i>Roasted coffee</i>	Xác định độ ẩm bằng tủ sấy chân không <i>Determination of moisture by vacuum oven</i>	-	TCVN 10706:2015
5.	Cà phê và sản phẩm cà phê <i>Coffee and coffee products</i>	Xác định hàm lượng Cafein Phương pháp HPLC-PDA <i>Determination of the Caffeine content HPLC-PDA method</i>	3,2 mg/kg, mg/L	TCVN 9723:2013
6.	Chè và sản phẩm chè <i>Tea and tea products</i>	Xác định hao hụt khối lượng ở 103 °C <i>Determination of loss of mass at 103 °C</i>	-	TCVN 5613:2007
7.		Xác định hàm lượng tro tổng Phương pháp khối lượng <i>Determination of total ash content Gravimetric method</i>	-	TCVN 5611:2007
8.		Xác định hàm lượng chất chiết trong nước <i>Determination of water extract content</i>	-	TCVN 5610:2007
9.		Xác định tro tan và tro không tan trong nước <i>Determination of water-soluble ash and water-insoluble ash content</i>	-	TCVN 5084:2007
10.		Xác định độ kiềm của tro tan trong nước <i>Determination of alkalinity of the water-soluble ash</i>	-	TCVN 5085:1990
11.		Xác định tro không tan trong acid <i>Determination of acid insoluble ash content</i>	-	TCVN 5612:2007
12.		Xác định hàm lượng tanin. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of tannin content Titration method</i>	-	NIFC.02.M.108 (2019) (Ref: AOAC 955.35)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM**
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

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.	Chè và sản phẩm chè <i>Tea and tea products</i>	Xác định hàm lượng Cafein Phương pháp HPLC- PDA <i>Determination of Caffeine content HPLC method</i>	6,1 mg/kg, mg/L	TCVN 9744:2013
14.		Xác định hàm lượng Polyphenol tổng số. Phương pháp UV-Vis <i>Determination of total Polyphenolcontent. UV-Vis method</i>	10 mg/100g, mg/100mL	TCVN 9745-1:2013
15.	Dầu mỡ động vật và thực vật <i>Animal and vegetable fats and oils</i>	Xác định độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi Phương pháp khối lượng <i>Determination of water content Gravimetric method</i>	-	TCVN 6120:2018
16.		Xác định trị số axit và độ axit <i>Determination of acid value and acidity</i>	-	TCVN 6127:2010
17.		Xác định trị số peroxit <i>Determination of peroxide value</i>	-	TCVN 6121:2018
18.		Xác định chỉ số xà phòng hóa <i>Determination of Saponification value</i>	-	TCVN 6126:2015
19.		Xác định chỉ số iot <i>Determination of iodine value</i>	-	TCVN 6122:2015
20.		Xác định hàm lượng tạp chất không tan <i>Determination of insoluble impurities content</i>	-	TCVN 6125:2020
21.		Xác định chất không xà phòng Phương pháp dùng chất chiết diethyl etc. <i>Determination of unsaponifiable matter Method using diethyl ether extraction</i>	-	TCVN 6123:2007
22.		Xác định chất không xà phòng Phương pháp chiết bằng hexan <i>Determination of unsaponifiable matter Method using hexane extraction</i>	-	TCVN 10480: 2014
23.	Dầu mỡ động vật và thực vật, phụ gia thực phẩm <i>Animal and vegetable fats and oils, Food additives</i>	Xác định hàm lượng xà phòng <i>Determination of soap content</i>	-	NIFC.02.M.110 (2022) (Ref: QCVN 4 - 22: 2011/BYT)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM**
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

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.	Đồ hộp <i>Canned foods</i>	Xác định hàm lượng nước Phương pháp khối lượng <i>Determination of water content</i> <i>Gravimetric method</i>	-	TCVN 4415:1987
25.	Đường và sản phẩm đường <i>Sugar and sugar products</i>	Xác định độ pol (đường thô, đường trắng) <i>Determination of theo polarisation of raw sugar and white sugar</i>	-	TCVN 7277:2003 TCVN 8465:2010
26.		Xác định độ màu của dung dịch đường <i>Determination of sugar solution colour</i>	-	TCVN 8462:2010, TCVN 6333:2010
27.		Xác định hàm lượng tro sulfat trong đường nâu, nước mía, syro và mật ri <i>Determination of sulfated ash content in brown sugar, sugarcane juice, syrup and molasses</i>	-	TCVN 11467:2016
28.		Xác định hao hụt khối lượng khi sấy <i>Determination of loss on drying</i>	-	TCVN 6332:2010
29.		Xác định độ đục ICUMSA <i>Determination of the ICUMSA turbidity</i>	-	NIFC.02.M.90 (2022)
30.	Gia vị <i>Spices and condiments</i>	Xác định hàm lượng tro tổng số Phương pháp khối lượng <i>Determination of ash content</i> <i>Gravimetric method</i>	-	TCVN 7038:2002
31.		Xác định hàm lượng tanin. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of tannin content</i> <i>Titration method</i>	-	AOAC 955.35
32.	Kem lạnh và kem lạnh hỗn hợp <i>Edible ices and ice-mixes</i>	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng Weibull-Berntrop (phương pháp chuẩn) <i>Determination of fat content Weibull-Berntrop gravimetric method (Reference method)</i>	-	TCVN 6688-2:2007
33.	Kẹo <i>Candy</i>	Xác định độ ẩm Phương pháp khối lượng <i>Determination of moisture</i> <i>Gravimetric method</i>	-	TCVN 4069:2009
34.		Xác định hàm lượng tro tổng số Phương pháp khối lượng <i>Determination of total ash content</i> <i>Gravimetric method</i>	-	TCVN 4070:2009

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM**
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

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.	Hoa bia và sản phẩm từ hoa bia <i>Houblon and houblon products</i>	Xác định hàm lượng Alpha acid Phương pháp UV-VIS <i>Determination of Alpha acids content UV-VIS method</i>	(0,79~70) %	AOAC 963.12
36.	Ngũ cốc, đậu đỗ và phụ phẩm <i>Cereals, pulses and by-products</i>	Xác định hàm lượng tro Phương pháp nung <i>Determination of ash yield incineration method</i>	-	TCVN 8124:2009
37.		Xác định hàm lượng nitơ và tính hàm lượng protein thô Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of the nitrogen content and calculation of the crude protein content Kjeldahl method</i>	-	TCVN 8125:2015
38.	Nước mắm <i>Fish Sauce</i>	Xác định hàm lượng ure Phương pháp HPLC-RF <i>Determination of urea content HPLC-RF method</i>	0,6 mg/kg, mg/L	TCVN 8025:2009
39.	Sản phẩm ngũ cốc dạng sợi ăn liền <i>Instant noodles</i>	Xác định độ ẩm Phương pháp khối lượng <i>Determination of moisture content Gravimetric method</i>	-	TCVN 7879:2008
40.	Sản phẩm thủy phân từ tinh bột <i>Starch hydrolysis products</i>	Xác định khả năng khử và đương lượng Dextrose Phương pháp chuẩn độ hằng số Lane và Eynon <i>Determination of reducing powder and Dextrose equivalent content Lane and Eynon constant titre method</i>	-	TCVN 10376:2014
41.	Nông sản và sản phẩm nông sản <i>Agriculture food products</i>	Hàm lượng xơ thô <i>Determination of crude fibre content</i>	-	TCVN 5103:1990
42.	Rau quả và sản phẩm rau quả <i>Vegetables and vegetables products</i>	Xác định hàm lượng Sunfua dioxit tổng số <i>Determination of total Sulphur dioxide content</i>	3,3 mg/kg, mg/L	TCVN 6641:2000

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM**
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

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>
43.	Thực phẩm, đồ uống có cồn, nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, bao bì dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm <i>Food, Alcoholic drinks, Raw material, Food additives, Food Container, Food contact materials</i>	Xác định hàm lượng Sunfua dioxit tổng số Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of total Sulphur dioxide content</i>	3,3 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.10 (2021)
44.	Thịt và sản phẩm thịt <i>Meat and meat products</i>	Xác định hàm lượng nitơ Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of nitrogen content Kjeldahl method</i>	-	TCVN 8134:2009
45.		Xác định độ ẩm/hàm lượng nước Phương pháp khối lượng <i>Determination of moisture content Gravimetric method</i>	-	TCVN 8135:2009
46.		Xác định hàm lượng chất béo tổng số Phương pháp khối lượng <i>Determination of total fat content Gravimetric method</i>	-	TCVN 8136:2009
47.		Xác định hàm lượng nitơ amoniac <i>Determination of nito ammoniac content</i>	-	NIFC.02.M.160 (2022) (Ref: TCVN 3706: 1990)
48.	Thủy sản và sản phẩm thủy sản <i>Fisheries and fisheries products</i>	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng <i>Determination of fat content Gravimetric method</i>	-	TCVN 3703:2009
49.		Xác định độ ẩm/hàm lượng nước Phương pháp khối lượng <i>Determination of moisture content Gravimetric method</i>	-	TCVN 3700: 1990
50.		Xác định hàm lượng tro Phương pháp khối lượng <i>Determination of ash content Gravimetric method</i>	-	TCVN 5105:2009

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM**
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

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.	Thủy sản và sản phẩm thủy sản <i>Fisheries and fisheries products</i>	Xác định hàm lượng nitơ tổng số và protein thô Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of total nitrogen and protein contents Kjeldahl method</i>	-	TCVN 3705: 1990
52.		Xác định hàm lượng nitơ amoniac <i>Determination of nito ammoniac content</i>	-	NIFC.02.M.160 (2022) TCVN 3706: 1990
53.		Xác định hàm lượng nitơ amin amoniac <i>Determination of nitrogen amin-amoniac content</i>	-	NIFC.02.M.161 (2022) TCVN 3707:1990
54.		Xác định hàm lượng nitơ acid amin <i>Determination of nito acid amin content</i>	-	NIFC.02.M.162 (2020) (Ref: TCVN 3706:1990 & TCVN 3707:1990)
55.	Thủy sản và sản phẩm thủy sản, thức ăn chăn nuôi <i>Fisheries and fisheries products, Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng ure Phương pháp HPLC – RF <i>Determination of Urea HPLC - RF method</i>	0,6 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.28 (2018) (Ref: TCVN 8025:2009)
56.	Sản phẩm sữa và thực phẩm từ sữa dành cho trẻ sơ sinh <i>Milk products and milk-based food for infant</i>	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng Weibull-Berntrop (phương pháp chuẩn) <i>Determination of fat content Weibull-Berntrop gravimetric method (Reference method)</i>	-	TCVN 6688-1:2007
57.	Sữa và sản phẩm sữa <i>Milk and milk products</i>	Xác định hàm lượng chất khô tổng số <i>Determination of total solids content</i>	-	TCVN 8082:2013
58.		Xác định hàm lượng nitơ và tính protein thô Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of nitrogen content and calculation of crude protein content Kjeldahl method</i>	-	TCVN 8099-1:2015
59.		Xác định hàm lượng chất béo. Phương pháp khối lượng <i>Determination of fat content. Gravimetric method</i>	-	TCVN 6508:2011 AOAC 989.05

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM****LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES**

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.	Sữa và sản phẩm sữa <i>Milk and milk products</i>	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng Weibull-Berntrop (phương pháp chuẩn) <i>Determination of fat content Weibull-Berntrop gravimetric method (Reference method)</i>	-	TCVN 6688-3:2007
61.	Chất béo sữa <i>Milk fats</i>	Xác định trị số Peroxide Phương pháp UV-VIS <i>Determination of peroxide value UV-VIS method</i>	-	TCVN 9967:2013
62.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Functional food, Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng vitamin A (retinol, retinyl acetat, retinyl palmitat), vitamin E (D,L- α -tocopherol, D,L- α -tocopheryl acetat), vitamin D3 (cholecalciferol) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of vitamin A (retinol, retinyl acetat, retinyl palmitat), vitamin E (D,L-α-tocopherol, D,L-α-tocopheryl acetat), vitamin D3 (cholecalciferol) content LC-MS/MS method</i>	vitamin A: 3 μ g/100g, μ g/100mL vitamin E: 0,06 mg/100g, mg/100mL vitamin D3: 0,3 μ g/100g, μ g/100mL	NIFC.02.M.21 (2021)
63.		Xác định hàm lượng Inositol Phương pháp HPAEC-PAD <i>Determination of inositol content HPAEC-PAD method</i>	3,3 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.47 (2020)
64.		Xác định hàm lượng acid salicylic và muối salicylat Phương pháp HPLC - RF <i>Determination of acid salicylic content HPLC - RF method</i>	30 μ g/kg, μ g/L	NIFC.02.M.53 (2022)
65.		Xác định hàm lượng vitamin B12 (cyanocobalamin) Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of vitamin B12 (cyanocobalamin) content HPLC method</i>	0,11 μ g/100g, μ g/100gmL	NIFC.02.M.292 (2022) (Ref: AOAC 2014.02)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

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.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Functional food, Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng biotin (vitamin H hoặc vitamin B7) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of biotin (vitamin H or vitamin B7) content LC-MS/MS method</i>	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>dietary supplement:</i> 14 µg/100g, µg/100mL Thức ăn chăn nuôi <i>animal feeding stuffs:</i> 1 µg/100g, µg/100mL Còn lại <i>Other:</i> 0,19 µg/100g, µg/100mL	NIFC.02.M.293 (2022)
67.		Xác định hàm lượng vitamin B12 (cyanocobalamin) Phương pháp sắc ký lỏng khối phổ <i>Determination of vitamin B12 (cyanocobalamin) content LC-MS/MS method</i>	Sữa lỏng <i>Fluid Milk</i> 0,1 µg/100mL Sữa bột, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học <i>Milk powder, food supplement, Food for special medical purposes</i> 0,4 µg/100g, µg/100mL Thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Health supplements</i> Dạng rắn, dầu <i>solid and oil:</i> 200 µg/100g, µg/100mL Dạng lỏng <i>liquid:</i> 20 µg/100mL, thức ăn chăn nuôi <i>Animal feeding stuffs:</i> 0,5mg/kg, mg/L	NIFC.04.M.105 (2022)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

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>
68.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng <i>Food, Functional food</i>	Xác định hàm lượng Anthocyanidin Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of Anthocyanidin content HPLC -PDA method</i>	Delphinidin: 5,0 mg/kg, mg/L, Cyanidin, Petunidin, Peonidin: 2,5 mg/kg, mg/L, Pelargonidin: 4,0 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.31 (2022)
69.		Xác định hàm lượng β -Carotene, lycopene Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of β-Carotene, Lycopene Content LC-MS/MS method</i>	10 μ g/100g, μ g/100mL	NIFC.02.M.22 (2022) (Ref: AOAC 2005.07)
70.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, thức ăn chăn nuôi dạng premix <i>Food, Functional food, Premix Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng một số vitamin nhóm B (6 vitamin B: vitamin B1 (Thiamin.HCl, Thiamin mononitrat), vitamin B2 (Riboflavin, Riboflavin natri phosphat), vitamin B3 (niacinamide, acid nicotinic, niacin, vitamin PP), vitamin B5 (acid pantothenic, calci pantothenat), vitamin B6 (Pyridoxin, Pyridoxin.HCl), vitamin B9 (acid folic) Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of B group vitamins content (6 B vitamins: vitamin B1 (Thiamine.HCl, Thiamine mononitrate), vitamin B2 (Riboflavin, Riboflavin sodium phosphate), vitamin B3 (niacinamide, nicotiamide, acid nicotinic, niacin, vitamin PP), vitamin B5 (pantothenic acid, calcium pantothenate), vitamin B6 (Pyridoxine, Pyridoxine.HCl), vitamin B9 (folic acid) HPLC - PDA method</i>	vitamin B1, vitamin B2, vitamin B6: 1,7 mg/kg, mg/L (mỗi chất <i>each compound</i>) vitamin B3, vitamin B5: 6,1 mg/kg, mg/L (mỗi chất/ <i>each compound</i>) vitamin B9: 0,3 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.15 (2021)
71.	Sữa và sản phẩm sữa, Thực phẩm chức năng <i>Milk and milk products, Functional food</i>	Xác định hàm lượng vitamin K ₁ (phyloquinone), K ₂ (menaquinone-4, MK4), menaquinone-7, MK7) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of vitamin K₁ (phyloquinone), K₂ (menaquinone-4, MK4), menaquinone-7, MK7) content LC/MS/MS method</i>	Dạng lỏng <i>Liquid:</i> vitamin K ₁ : 2 μ g/L vitamin K ₂ : 0,22 μ g/L Dạng bột <i>powder:</i> vitamin K ₁ : 20 μ g/kg vitamin K ₂ : 1,2 μ g/kg Dạng dầu/oil: 40 μ g/kg	NIFC.02.M.23 (2020) (Ref:TCVN 8974: 2011)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

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.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Functional food, Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng vitamin C tổng số Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of total vitamin C content HPLC - PDA method</i>	Thực phẩm <i>Food:</i> 6,5 mg/kg, mg/L Thực phẩm chức năng <i>Functional food:</i> 1,3 mg/kg, mg/L, Thức ăn chăn nuôi <i>Animal feeding stuffs:</i> 4,2 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.14 (2020) (Ref: AOAC 2012.22 TCVN 8977:2011)
73.	Thực phẩm dinh dưỡng <i>Nutritional food</i>	Xác định hàm lượng vitamin B ₅ (acid pantothenic, calci pantothenat) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of vitamin B₅ (pantothenic acid, calcium pantothenate) content LC/MS/MS method</i>	1,0 µg/100g, µg/100mL	AOAC 2012.16
74.		Xác định hàm lượng acid folic (vitamin B ₉) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of folic acid (vitamin B₉) content LC-MS/MS method</i>	0,87 µg/100g, µg/100mL	AOAC 2013.13
75.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng <i>Food, Functional food</i>	Xác định hàm lượng vitamin B ₅ (acid pantothenic, calci pantothenat) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of vitamin B₅ (pantothenic acid, calcium pantothenate) content LC/MS/MS method</i>	1,0 µg/100g, µg/100mL	NIFC.02.M.19 (2021) (Ref: AOAC 2012.16)
76.		Xác định hàm lượng acid folic (vitamin B ₉) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of folic acid (vitamin B₉) content LC-MS/MS method</i>	0,87 µg/100g, µg/100mL	NIFC.02.M.18 (2021) (Ref: AOAC 2013.13)
77.		Xác định hàm lượng Polyphenol Phương pháp UV-Vis <i>Determination of polyphenol content UV-Vis method</i>	10 mg/100g, mg/100mL	NIFC.02.M.44 (2020)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES**

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>
78.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng Food, Functional food	Xác định hàm lượng vitamin E tổng tocopherol (alpha, beta, gamma, delta-tocopherol, alpha tocopheryl acetat) và tocotrienol (alpha, beta, gamma, delta-tocotrienol) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of total vitamin E content tocopherol (alpha, beta, gamma, delta-tocopherol, alpha tocopheryl acetat) and tocotrienol (alpha, beta, gamma, delta-tocotrienol) LC-MS/MS method</i>	2 µg/kg, µg/L	NIFC.02.M.24 (2022)
79.		Xác định hàm lượng cafein Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of caffeine content HPLC - PDA method</i>	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe <i>Dietary supplements:</i> 10 mg/kg, mg/L Còn lại/ <i>Other:</i> 1,5 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.27 (2022)
80.		Xác định hàm lượng Hexamethylenetetramine (HMT) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Hexamethylenetetramine (HMT) content LC-MS/MS method</i>	Sản phẩm dạng bột <i>Powdered products:</i> 50 µg/kg, sản phẩm dạng lỏng/ <i>Liquid products:</i> 6,5 µg/L	NIFC.02.M.327 (2022)
81.		Xác định độ ẩm Phương pháp khối lượng <i>Determination of water content Gravimetry method</i>	-	NIFC.02.M.02 (2022)
82.		Xác định hàm lượng nitrơ và tính hàm lượng protein Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of nitrogen content and calculation of the protein content. Kjeldahl method</i>	-	NIFC.02.M.03 (2023)
83.		Xác định hàm lượng lipid/chất béo Phương pháp Soxhlet <i>Determination of lipid content Soxhlet method</i>	-	NIFC.02.M.04 (2022)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

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>
84.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng <i>Food, Functional food</i>	Xác định hàm lượng tro tổng số/tro toàn phần/giảm khối lượng khi nung/mất khối lượng khi nung/cặn sau nung <i>Determination of ash content Gravimetry method</i>	-	NIFC.02.M.05 (2022)
85.		Xác định hàm lượng Ascorbyl glucoside Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of Ascorbyl glucoside content HPLC - PDA method</i>	2,0 mg/100g, mg/100mL	NIFC.02.M.34 (2021)
86.		Xác định hàm lượng Anthocyanin tổng số (dạng monomer) Phương pháp UV-Vis <i>Determination of total Anthocyanin content (monomeric form) UV-Vis method</i>	10 mg/100g, mg/100mL	NIFC.02.M.30 (2021) (Ref: AOAC 2005.02)
87.		Hàm lượng xơ tổng số, xơ hòa tan và xơ không hòa tan bằng phương pháp enzyme – khối lượng <i>Determination of total, soluble, and insoluble dietary fiber by enzymatic-gravimetric method</i>	-	TCVN 9050:2012
88.	Nước quả, đồ uống, chất màu tự nhiên, rượu vang <i>Fruit Juices, Beverages, Natural Colorants, and Wines</i>	Xác định hàm lượng Anthocyanin tổng số (dạng monomer) Phương pháp UV-Vis <i>Determination of total Anthocyanin content (monomeric form) UV-Vis method</i>	10 mg/100g, mg/100mL	AOAC 2005.02
89.	Thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dành cho chế độ đặc biệt <i>Supplemented food, food for special medical purposes and food for special dietary uses</i>	Xác định hàm lượng vitamin B: vitamin B1 (Thiamin), vitamin B2 (Riboflavin), vitamin B3 (vitamin PP, nicotiamide, niacinamide, acid nicotinic, và niacin), vitamin B6 (Pyridoxin hydrochloride, Pyridoxamine dihydrochloride, Pyridoxal hydrochloride). Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of vitamin B content: vitamin B1 (Thiamine), vitamin B2 (Riboflavin), vitamin B3 (vitamin PP, nicotiamide, niacinamide, nicotinic acid, and niacin), vitamin B6 (Pyridoxin hydrochloride, Pyridoxamine dihydrochloride, Pyridoxal hydrochloride). LC-MS/MS method</i>	vitamin B1: 9,67 µg/100g, µg/100mL; vitamin B2: 5,56 µg/100g, µg/100mL, vitamin B3: 26,1 µg/100g, µg/100mL; vitamin B6: 1,59 µg/100g, µg/100mL	NIFC.02.M.20 (2021) (ref. AOAC 2015.14)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

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 bảo vệ sức khỏe Health supplements	Xác định hàm lượng Saponin (Hederacoside C, α -Hederin, Hederacoside D, Hederasaponin B, Kaempferol 3-rutinoside) Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of Saponin (Hederacoside C, α-Hederin, Hederacoside D, Hederasaponin B, Kaempferol 3-rutinoside) content</i> <i>HPLC - PDA method</i>	Hederacoside C, α -Hederin, Hederacoside D, Hederasaponin B: 0,5 mg/kg, mg/L mỗi chất <i>each compound</i> Kaempferol 3-rutinoside: 0,1 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.52 (2022)
91.	Thực phẩm Food	Xác định hàm lượng muối NaCl Phương pháp chuẩn độ điện thế <i>Determination of NaCl content</i> <i>Potentiometric method</i>	-	NIFC.02.M.07 (2022)
92.		Xác định hàm lượng acid (độ acid) Phương pháp chuẩn độ điện thế <i>Determination of acid content</i> <i>Potentiometric method</i>	-	NIFC.02.M.08 (2022)
93.		Xác định hàm lượng đường tổng số, đường khử, đương lượng dextrose Phương pháp chuẩn độ hằng số Lane và Eynon <i>Determination of total sugar, reducing sugar, dextrose equivalent content</i> <i>Lane and Eynon constant titration method</i>	-	NIFC.02.M.11 (2021)
94.		Xác định hàm lượng một số chất điều vị disodium inosinate (I) và disodium guanylate (G). Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of some flavor enhancers disodium inosinate (I) and disodium guanylate (G)</i> <i>HPLC -PDA method</i>	10 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.36 (2021)
95.		Xác định hàm lượng Natri erythobate Phương pháp HPLC -PDA <i>Determination of Sodium erythobate</i> <i>HPLC -PDA method</i>	9,2 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.70 (2022)
96.		Xác định hàm lượng phosphat, polyphosphat (pyrophosphat, triphosphat, hexaphosphat) Phương pháp IC <i>Determination of phosphate, polyphosphate (pyrophosphate, triphosphate, hexaphosphate) content</i> <i>IC method</i>	40 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.35 (2022)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

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>
97.	Thực phẩm <i>Food</i>	Xác định hàm lượng natri dehydroacetate Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of sodium dehydroacetate content</i> <i>HPLC -PDA method</i>	33 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.50 (2022)
98.		Xác định hàm lượng benzoyl peroxide Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of benzoyl peroxide content</i> <i>HPLC – PDA method</i>	6,5 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.260 (2021)
99.		Xác định hàm lượng Propyl galate Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of Propyl galate content</i> <i>HPLC -PDA method</i>	5,0 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.285 (2022)
100.		Xác định hàm lượng Vanilin, Ethyl vanilin Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of Vanilin, Ethyl vanilin content</i> <i>HPLC -PDA method</i>	10 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.43 (2022)
101.		Xác định hàm lượng H ₂ O ₂ Phương pháp HPAEC-PAD <i>Determination of H₂O₂</i> <i>HPAEC-PAD method</i>	1,0 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.92 (2022)
102.		Xác định hàm lượng Hypoclorid Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of hypochloride content</i> <i>HPLC method</i>	5 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.373 (2022)
103.		Xác định hàm lượng phẩm màu cấm Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Prohibited coloring matter:</i> <i>Sudan I, Sudan II, Sudan III, Sudan IV, Malachite Green, Sudan Red 7B, Chrysoidine G, Leuco Malachite Green, Oil Orange SS, Sudan Red B, Leuco Crystal Violet, Crystal Violet, Metanil Yellow, Sudan Orange G, Dimethyl Yellow, Auramine O, Sudan Red G, Pararosanine, Toluidine Red, Rhodamine B, Sudan Black B, Para Red</i> <i>LC-MS/MS method</i>	Para Red: 3,0 µg/kg, µg/L Còn lại other: 1,0 µg/kg, µg/L mỗi chất <i>each compound</i>	NIFC.02.M.367 (2022)
104.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng <i>Food, functional food</i>	Xác định độ Brix (chất rắn hòa tan), hàm lượng chất khô hòa tan <i>Determination of Brix value/ soluble solids content</i>	-	NIFC.05.M.203 (2021)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

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>
105.	Thực phẩm (thịt, măng) và thức ăn chăn nuôi <i>Food (meat, bamboo) and Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng Auramine O Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Auramine O LC-MS/MS method</i>	0,3 µg/kg, µg/L	NIFC.04.M.069 (2022)
106.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, dầu mỡ động vật và thực vật <i>Food, Functional food, Animal and vegetable fats and oils</i>	Xác định hàm lượng Ascorbyl palmitate Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of Ascorbyl palmitate content HPLC - PDA method</i>	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe dạng bột, lỏng / <i>Food, Dietary supplement (powder, liquid):</i> 4 mg/100g, mg/100mL Dạng dầu/ <i>Oil:</i> 1,1 mg/100g, mg/100mL Các nền còn lại <i>other samples:</i> Sản phẩm dạng lỏng/ <i>liquid:</i> 0,18 mg/L Sản phẩm dạng bột/ <i>powder:</i> 2,89 mg/kg, dầu mỡ động thực vật <i>Animal and vegetable fats and oils :</i> 1,0 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.33 (2022)
107.	Sữa và sản phẩm sữa <i>Milk and milk products</i>	Xác định hàm lượng Carbohydrate Phương pháp tính <i>Determination of Carbohydrate content by difference</i>	-	AOAC 986.25
108.	Bia <i>Beer</i>		-	AOAC 979.06

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

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>
109.	Thức ăn gia cầm <i>Poultry feed</i>	Xác định năng lượng trao đổi <i>Determination of metabolizable energy value content</i>	-	TCVN 8762:2012
110.	Bia <i>Beer</i>	Xác định năng lượng. Phương pháp tính <i>Determination of calories.</i>	-	AOAC 971.10
111.	Rượu <i>Wine</i>	<i>Calculation method</i>	-	AOAC 979.07
112.	Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Func, animal feeding stuffs</i>	Xác định chỉ số peroxide <i>Determination of peroxide</i>	-	NIFC.02.M.81 (2019)
113.	Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Functional food, food additives, animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng một số đường, carbohydrat (glucose, fructose, saccharose, lactose, polyols: manitol, maltitol, erythritol, sorbitol, isomalt) Phương pháp HPLC -RID <i>Determination of sugar, carbohydrate: glucose, fructose, saccharose, lactose, polyols (manitol, maltitol, erythritol, sorbitol, isomalt)</i> <i>HPLC- RID method</i>	50 mg/100g, mg/100mL	NIFC.02.M.13 (2023)
114.	Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Functional food, food additives, animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng acid hữu cơ và dạng muối tương ứng: acid formic và muối format, acid acetic và muối acetat, acid propionic và muối propionat, acid butyric và muối butyrat, acid citric và muối citrat, acid lactic và muối lactat, acid oxalic và muối oxalat, acid malic và muối malat, acid maleic và muối maleat, acid fumatic và muối fumatat Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of some organic acids and their salts: formic acid and formate salts, acetic acid and acetate salts, propionic acid and propionate salts, butyric acid and butyrate salts, citric acid and citrate salts, lactic acid and lactate salts, oxalic acid and oxalate salts, acid malic and malat salt, acid maleic and maleat salt, acid fumaric and fumatat salt</i> <i>HPLC - PDA method</i>	Acid malic: 100 mg/kg, mg/L Acid maleic: 1 mg/kg, mg/L Acid fumaric: 1,5 mg/kg, mg/L, còn lại: 25 mg/kg, mg/L mỗi chất <i>Each compound,</i> Thức ăn chăn nuôi <i>animal feeding stuffs:</i> 500 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.32 (2022)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM**
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

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.	Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Functional food, food additive, animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng butylated hydroxytoluene (BHT), Butylated hydroxyanisole (BHA), tert-Butylhydroquinone (TBHQ) Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of butylated hydroxytoluene (BHT), Butylated hydroxyanisole (BHA), tert-Butylhydroquinone (TBHQ) contents HPLC – PDA method</i>	20 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.49 (2020)
116.	Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, Thức ăn chăn nuôi (độ ẩm < 20 %) <i>Food, Functional food, Animal feeding stuffs (water < 20 %)</i>	Xác định hàm lượng nước Sử dụng máy đo độ ẩm <i>Determination of water content Moisture analyser Gravimetric method</i>	-	NIFC.02.M.01 (2022)
117.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng <i>Food, Functional food</i>	Hàm lượng xơ thô <i>Determination of crude fibre content</i>	-	NIFC.02.M.09 (2022) (Ref. TCVN 5103: 1990)
118.	Thực phẩm, phụ gia thực phẩm, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Food additive, Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng chất bảo quản (acid benzoic hoặc muối benzoat, acid sorbic hoặc muối sorbat) và đường hóa học (saccharin, aspartam, acesulfam K) Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of preservatives (benzoic acid or benzoate salts, sorbic acid or sorbate salts), and sweeteners (saccharine, aspartame, acesulfame K) HPLC – PDA method</i>	Aspartam, Acesulfam K, saccharin, acid benzoic hoặc muối benzoat: 33 mg/kg, mg/L, acid sorbic hoặc muối sorbat: 7 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.25 (2021)
119.		Định danh và định lượng một số phẩm màu thực phẩm. Phương pháp HPLC - PDA <i>Identification and quantification of colouring matter content: Sunset yellow, Tartrazine, amaranth, Ponceau 4R, Brilliant blue, Fast green, Allura red, Erythrosine, Carmoisine, Indigo carmine, Quinolin yellow, chocolate brown, Brown HT, Carmine, brilliant black, basic green (brilliant green, patent blue V, Green S, Acid red 2G HPLC - PDA method</i>	1 mg/kg, mg/L Mỗi chất/ <i>each compound</i>	NIFC.02.M.26 (2022)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

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>
120.	Thực phẩm, phụ gia thực phẩm, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Food additive, Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng Cyclamat Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of cyclamate content HPLC - PDA method</i>	120 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.38 (2021) (Ref: TCVN 8472: 2010)
121.		Định tính nhanh và định lượng formaldehyde Phương pháp HPLC - PDA <i>Quick test and quantitative of formaldehyde HPLC - PDA method</i>	1 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.29 (2020)
122.	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng vitamin B ₁ Phương pháp HPLC - RF <i>Determination of vitamin B₁ content HPLC – RF method</i>	43,5 µg/100g, µg/100mL	NIFC.02.M.16 (2020) Ref: TCVN 5164:2018
123.		Xác định hàm lượng vitamin B ₂ Phương pháp HPLC - RF <i>Determination of vitamin B₂ content HPLC method</i>	32,7 µg/100g, µg/100mL	NIFC.02.M.17 (2020) Ref: TCVN 8975:2018
124.	Thức ăn chăn nuôi <i>Animal feeding stuffs</i>	Hàm lượng xơ thô <i>Determination of crude fibre content</i>	-	TCVN 4329:2007
125.		Xác định hàm lượng tro không tan trong acid clohydric <i>Determination of acid insoluble ash content</i>	-	TCVN 9474:2012
126.		Xác định hàm lượng tro Phương pháp khối lượng <i>Determination of ash content Gravimetric method</i>	-	TCVN 4327:2007
127.		Xác định hàm lượng chất béo/lipid Phương pháp khối lượng <i>Determination of fat content Gravimetric method</i>	-	TCVN 4331:2001
128.		Xác định độ acid béo Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of fat acidity Titrimetric method</i>	-	NIFC.02.M.58 (2018) (Ref: ISO 7305: 1998)
129.		Xác định hàm lượng nitơ và tính hàm lượng protein thô Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of nitrogen content and calculation of crude protein content Kjeldahl method</i>	-	TCVN 4328-1:2007

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

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>
130.	Thức ăn chăn nuôi <i>Animal feeding stuffs</i>	Xác định hàm lượng vitamin K3 Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of vitamin K3 HPLC - PDA method</i>	2,68 mg/kg, mg/L	NIFC.02.M.66 (2018)
131.		Xác định độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi khác <i>Determination of moisture and other volatile matter content</i>	-	TCVN 4326:2001
132.		Xác định hàm lượng nitơ amoniac <i>Determination of nito ammoniac content</i>	-	TCVN 10494:2014
133.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Định tính độ tan <i>Qualitative solubility</i>	-	TCVN 6469:2010
134.		Xác định điểm nóng chảy, khoảng nóng chảy, nhiệt độ nóng chảy bằng đo máy <i>Determination of melting point, melting range, melting temperature</i>	-	NIFC.02.M.217 2020 (Ref: TCVN 6469: 2010)
135.		Xác định độ nhớt bằng đo máy Brookfield <i>Determination of viscosity</i>	-	NIFC.02.M.221 2020
136.		Xác định góc quay cực <i>Determination of optical rotation</i>	-	NIFC.02.M.185 (2020) (Ref: TCVN 6469: 2010)
137.	Tinh dầu và chất chiết thơm <i>Essential oils and aromatic extract</i>	Xác định độ quay cực <i>Determination of optical rotation</i>	-	TCVN 8446:2010
138.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Xác định độ ẩm/giảm khối lượng khi làm khô/hàm lượng nước bằng phương pháp sấy trên silicagel <i>Determination of moisture / loss on drying / water content by drying method on Silica gel</i>	-	NIFC.02.M.225 2020
139.	Chất giữ màu <i>Colour retention agent</i>		-	QCVN 4-5:2010/BYT
140.	Chất bảo quản <i>Preservatives</i>		-	QCVN 4-12:2010/BYT
141.	Chất ổn định <i>Stabilizer</i>		-	QCVN 4-13:2010/BYT
142.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Xác định độ ẩm/giảm khối lượng khi làm khô/hàm lượng nước bằng phương pháp sấy trên P ₂ O ₅ <i>Determination of moisture / loss on drying/ water content by drying method on P₂O₅</i>	-	NIFC.02.M.226 2020
143.	Chất điều chỉnh độ acid/ <i>Acidity regulators</i>		-	QCVN 4-11:2010/BYT
144.	Chất bảo quản <i>Food preservatives</i>		-	QCVN 4-12:2010/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES**

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>
145.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Xác định độ ẩm/giảm khối lượng khi làm khô/hàm lượng nước Phương pháp sấy bằng tủ sấy <i>Determination of moisture / loss on drying / water content</i> Oven drying method	-	NIFC.02.M.234 (2022) TCVN 8900-2:2012
146.	Chất điều vị <i>Flavour Enhancer</i>			QCVN 4-1:2010/BYT
147.	Chất làm ẩm <i>Humectant</i>			QCVN 4-2:2010/BYT
148.	Chất tạo xốp <i>Raising agents</i>			QCVN 4-3:2010/BYT
149.	Chất chống đông vón <i>Anticaking agents</i>			QCVN 4-4:2010/BYT
150.	Chất giữ màu <i>Colour retention agent</i>			QCVN 4-5:2010/BYT
151.	Chất ngọt tổng hợp <i>Artificial sweeteners</i>			QCVN 4-8:2010/BYT
152.	Chất làm rắn chắc <i>Firming agents</i>			QCVN 4-9:2010/BYT
153.	Phẩm màu <i>Colours</i>			QCVN 4-10:2010/BYT
154.	Chất điều chỉnh độ acid <i>Acidity regulators</i>			QCVN 4-11:2010/BYT
155.	Chất bảo quản <i>Preservatives</i>			QCVN 4-12:2010/BYT
156.	Chất ổn định <i>Stabilizer</i>			QCVN 4-13:2010/BYT
157.	Chất tạo phức kim loại / <i>Sequestrant</i>			QCVN 4-14:2010/BYT
158.	Chất xử lý bột/ <i>Flour treatment agent</i>			QCVN 4-15:2010/BYT
159.	Chất độn <i>Bulking agent</i>			QCVN 4-16:2010/BYT
160.	Chất làm bóng <i>Glazing agent</i>			QCVN 4-20:2011/BYT
161.	Chất làm dày <i>Thickener</i>			QCVN 4-21:2011/BYT
162.	Chất nhũ hóa <i>Emulsifier</i>			QCVN 4-22:2011/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES**

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.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Xác định độ ẩm/giảm khối lượng khi làm khô/hàm lượng nước bằng phương pháp Karl fischer <i>Determination of moisture / loss on drying / water content by Karl fischer method</i>	-	NIFC.02.M.235 (2020) TCVN 8900-1:2012
164.	Chất điều vị <i>Flavour Enhancer</i>			QCVN 4-1:2010/BYT
165.	Chất chống tạo bọt <i>Antifoaming Agent</i>			QCVN 4-7:2010/BYT
166.	Chất ngọt tổng hợp <i>Artificial sweeteners</i>			QCVN 4-8:2010/BYT
167.	Chất điều chỉnh độ acid/ <i>Acidity regulators</i>			QCVN 4-11:2010/BYT
168.	Chất bảo quản <i>Preservatives</i>			QCVN 4-12:2010/BYT
169.	Chất ổn định <i>Stabilizer</i>			QCVN 4-13:2010/BYT
170.	Chất nhũ hóa <i>Emulsifier</i>			QCVN 4-22:2011/BYT
171.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Xác định hàm lượng tro tổng số/tro toàn phần/ giảm khối lượng khi nung/ mất khối lượng khi nung/cặn sau nung <i>Determination of total ash content</i>	-	NIFC.02.M.236 (2020) TCVN 8900-2:2012
172.	Chất chống oxy hóa <i>Antioxidant agents</i>			QCVN 4-6:2010/BYT
173.	Chất làm rắn chắc <i>Firming agents</i>			QCVN 4-9:2010/BYT
174.	Phẩm màu <i>/Colours</i>			QCVN 4-10:2010/BYT
175.	Chất điều chỉnh độ acid <i>Acidity regulators</i>			QCVN 4-11:2010/BYT
176.	Chất ổn định <i>Stabilizer</i>			QCVN 4-13:2010/BYT
177.	Chất tạo phức kim loại / <i>Sequestrant</i>			QCVN 4-14:2010/BYT
178.	Chất làm dày <i>Thickener</i>			QCVN 4-21:2011/BYT
179.	Chất nhũ hóa <i>Emulsifier</i>			QCVN 4-22:2011/BYT
180.	Chất tạo bọt <i>Foaming agent</i>			QCVN 4-23:2011/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM**
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

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>
181.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Xác định hàm lượng tro sulfat <i>Determination of sulfated ash content</i>	-	NIFC.02.M.237 (2020) TCVN 8900-2:2012
182.	Chất điều vị <i>Flavour Enhancer</i>			QCVN 4-1:2010/BYT
183.	Chất chống oxy hóa <i>Antioxidant agents</i>			QCVN 4-6:2010/BYT
184.	Chất chống tạo bọt/ Antifoaming Agent			QCVN 4-7:2010/BYT
185.	Chất ngọt tổng hợp <i>Artificial sweeteners</i>			QCVN 4-8:2010/BYT
186.	Phẩm màu <i>Colours</i>			QCVN 4-10:2010/BYT
187.	Chất điều chỉnh độ acid <i>Acidity regulators</i>			QCVN 4-11:2010/BYT
188.	Chất bảo quản <i>Preservatives</i>			QCVN 4-12:2010/BYT
189.	Chất ổn định <i>Stabilizer</i>			QCVN 4-13:2010/BYT
190.	Chất tạo phức kim loại <i>Sequestrant</i>			QCVN 4-14:2010/BYT
191.	Chất xử lý bột <i>Flour treatment agent</i>			QCVN 4-15:2010/BYT
192.	Chất làm dày <i>Thickener</i>			QCVN 4-21:2011/BYT
193.	Chất nhũ hóa <i>Emulsifier</i>			QCVN 4-22:2011/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

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>
194.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Xác định các phép thử định tính và độ tinh khiết Phụ lục 1 Phương pháp quan sát hiện tượng <i>Determination of qualitative and purity tests</i> <i>Appendix 1</i> <i>Observing method</i>	-	NIFC.02.M.227 (2020)
195.	Chất điều vị <i>Flavour Enhancer</i>			QCVN 4-1:2010/BYT
196.	Chất tạo xốp <i>Raising agents</i>			QCVN 4-3:2010/BYT
197.	Chất chống đông vón <i>Anticaking agents</i>			QCVN 4-4:2010/BYT
198.	Chất chống oxy hóa <i>Antioxidant agents</i>			QCVN 4-6:2010/BYT
199.	Chất ngọt tổng hợp <i>Artificial sweeteners</i>			QCVN 4-8:2010/BYT
200.	Chất làm rắn chắc <i>Firming agents</i>			QCVN 4-9:2010/BYT
201.	Phẩm màu <i>Colours</i>			QCVN 4-10:2010/BYT
202.	Chất điều chỉnh độ acid <i>Acidity regulators</i>			QCVN 4-11:2010/BYT
203.	Chất bảo quản <i>Preservatives</i>			QCVN 4-12:2010/BYT
204.	Chất ổn định <i>Stabilizer</i>			QCVN 4-13:2010/BYT
205.	Chất tạo phức kim loại <i>Sequestrant</i>			QCVN 4-14:2010/BYT
206.	Chế phẩm tinh bột <i>Modified starches</i>			QCVN 4-18:2011/BYT
207.	Chất làm bóng <i>Glazing agent</i>			QCVN 4-20:2011/BYT
208.	Chất làm dày <i>Thickener</i>			QCVN 4-21:2011/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

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>
209.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Xác định hàm lượng tro không tan trong acid <i>Determination of acid insoluble ash content</i>	-	NIFC.02.M.238 (2020) TCVN 8900-2:2012
210.	Chất chống oxy hóa <i>Antioxidant agents</i>			QCVN 4-6:2010/BYT
211.	Chất điều chỉnh độ acid <i>Acidity regulators</i>			QCVN 4-11:2010/BYT
212.	Chất làm dày <i>Thickener</i>			QCVN 4-21:2011/BYT
213.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Xác định các phép thử định tính và độ tinh khiết Phụ lục 2 Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of qualitative and purity tests</i> Appendix 2 <i>Titration method</i>	-	NIFC.02.M.228 (2020)
214.	Chất chống đông vón <i>Anticaking agents</i>			QCVN 4-4:2010/BYT
215.	Chất chống oxy hóa <i>Antioxidant agents</i>			QCVN 4-6:2010/BYT
216.	Chất chống tạo bọt <i>Antifoaming agent</i>			QCVN 4-7:2010/BYT
217.	Chất điều chỉnh độ acid <i>Acidity regulators</i>			QCVN 4-11:2010/BYT
218.	Chế phẩm tinh bột <i>Modified starches</i>			QCVN 4-18:2011/BYT
219.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>		-	NIFC.02.M.229 2020
220.	Chất chống đông vón <i>Anticaking agents</i>	Xác định các phép thử định tính và độ tinh khiết Phụ lục 3 Phương pháp quang phổ <i>Determination of qualitative and purity tests</i> Appendix 3 <i>Spectroscopic method</i>		QCVN 4-4:2010/BYT
221.	Chất ngọt tổng hợp <i>Artificial sweeteners</i>			QCVN 4-8:2010/BYT
222.	Phẩm màu <i>Colours</i>			QCVN 4-10:2010/BYT
223.	Chất bảo quản <i>Preservatives</i>			QCVN 4-12:2010/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES**

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>
224.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Xác định các phép thử định tính và độ tinh khiết Phụ lục 4	-	NIFC.02.M.230 2020
225.	Chất điều vị <i>Flavour enhancer</i>	Phương pháp sắc ký lớp mỏng <i>Determination of qualitative and purity tests</i>		QCVN 4-1:2010/BYT
226.	Chất ngọt tổng hợp <i>Sweeteners</i>	Appendix 4 <i>Thin layer chromatography method</i>		QCVN 4-8:2010/BYT
227.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Xác định hàm lượng chất chính Phụ lục 5 Phương pháp chuẩn độ axit - bazơ môi trường khan <i>Determination of main component content</i> Appendix 5 <i>Acid – base titration nonaqueous method</i>	-	NIFC.02.M.231 2020
228.	Chất điều vị <i>Flavour Enhancer</i>			QCVN 4-1:2010/BYT
229.	Chất ngọt tổng hợp <i>Artificial sweeteners</i>			QCVN 4-8:2010/BYT
230.	Chất điều chỉnh độ acid <i>Acidity regulators</i>			QCVN 4-11:2010/BYT
231.	Chất bảo quản <i>Preservatives</i>			QCVN 4-12:2010/BYT
232.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additive</i>	Xác định hàm lượng chất chính Phụ lục 6 Phương pháp chuẩn độ axit - bazơ môi trường nước <i>Determination of main component content</i> Appendix 6 <i>Acid – base titration aqueous method</i>	-	NIFC.02.M.232 (2020)
233.	Chất tạo xốp <i>Raising agents</i>			QCVN 4-3:2010/BYT
234.	Chất giữ màu/ <i>Colour retention agent</i>			QCVN 4-5:2010/BYT
235.	Chất ngọt tổng hợp <i>Artificial sweeteners</i>			QCVN 4-8:2010/BYT
236.	Chất làm rắn chắc <i>Firming agents</i>			QCVN 4-9:2010/BYT
237.	Chất điều chỉnh độ acid/ <i>Acidity regulators</i>			QCVN 4-11:2010/BYT
238.	Chất bảo quản <i>(Preservative)</i>			QCVN 4-12:2010/BYT
239.	Chất ổn định <i>Stabilizer</i>			QCVN 4-13:2010/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203**KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM**
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

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>
240.	Phụ gia thực phẩm (chất điều vị) <i>Food additive (Flavour Enhancer)</i>	Xác định hàm lượng chất chính Phụ lục 7 Phương pháp quang phổ <i>Determination of main component content Appendix 7 Spectroscopic method</i>	-	NIFC.02.M.242 (2020) QCVN 4-1: 2010/BYT
241.	Phụ gia thực phẩm (Chất chống oxy hóa, chất bảo quản) <i>Food additive (Antioxidant agents, Preservatives)</i>	Xác định hàm lượng chất chính Phụ lục 8 Phương pháp chuẩn độ Iod <i>Determination of main component content Appendix 8 Iodine titration method</i>	-	NIFC.02.M.239 (2020) QCVN 4-6: 2010/BYT QCVN 4-12: 2010/BYT
242.	Phụ gia thực phẩm (chất ổn định) <i>Food additive (Stabilizer)</i>	Xác định hàm lượng chất chính Phụ lục 9 Phương pháp chuẩn độ Ag <i>Determination of main component content Appendix 9 Ag titration method</i>	-	NIFC.02.M.241 (2020) QCVN 4-13: 2010/BYT
243.	Phụ gia thực phẩm (chất ngọt tổng hợp malnitol và sorbitol) <i>Food additive (Artificial sweeteners malnitol and sorbitol)</i>	Xác định hàm lượng chất chính Phụ lục 10 Phương pháp HPLC <i>Determination of main component content Appendix 10 HPLC method</i>	0,5 %	NIFC.02.M.243 (2020) QCVN 4-8:2010/BYT
244.	Phụ gia thực phẩm (Acesulfam K) <i>Food additive (Acesulfame K)</i>	Xác định tạp chất hữu cơ <i>Determination of organic impurities</i>	-	NIFC.02.M.216 (2020) QCVN 4-8:2010/BYT
245.	Phụ gia thực phẩm (Phẩm màu) <i>Food additive (Colours)</i>	Xác định hàm lượng chất chính Phụ lục 11 Phương pháp chuẩn độ Titan chloride <i>Determination of main component content Appendix 11 Titan chloride titration method</i>	-	NIFC.02.M.240 (2022) TCVN 6470:2010 QCVN 4-10: 2010/BYT
246.		Xác định hàm lượng chất chính Phụ lục 12 Phương pháp quang phổ <i>Determination of main component content Appendix 12 Spectroscopic method</i>	-	NIFC.02.M.242 (2020) TCVN 6470:2010 QCVN 4-10: 2010/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

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>
247.	Phụ gia thực phẩm (muối của Aspartam và Acesulfam K) <i>Food Additive (salt of aspartame and acesulfame potassium)</i>	Xác định hàm lượng 5-Benzyl-3,6-dioxo-2- piperazine acetic acid Phương pháp HPLC - PDA <i>Determination of 5-Benzyl-3,6-dioxo-2- piperazine acetic acid content HPLC – PDA method</i>	41 mg/kg	NIFC.02.M.114 2019 (Ref. Jecfa 2005 INS 962)
248.	Phụ gia thực phẩm (Sucralose) <i>Food Additive (sucralose)</i>	Xác định hàm lượng triphenylphosphine oxide <i>Determination of triphenylphosphine oxide content</i>	4,13 mg/kg	NIFC.02.M.204 (2020) Jecfa 1993 INS 955
249.	Khăn ướt sử dụng một lần <i>Disposable wet wipes</i>	Xác định lượng chất lỏng Phương pháp khối lượng <i>Determination of liquid mass Gravimetry method</i>	-	TCVN 11528:2016 (Điều/Clause 5.4)
250.	Khăn giấy, giấy vệ sinh và giấy tissue <i>Napkin, toilet and tissue paper</i>	Xác định khả năng hấp thụ nước theo phương pháp giỏ ngâm <i>Water absorption capacity, basket-immersion test method</i>	-	TCVN 8309-8:2010 (ISO 12625-8:2006)
251.		Xác định độ ẩm Phương pháp khối lượng <i>Determination of moisture content Oven drying method</i>	-	TCVN 1867:2010 (ISO 287:2009)
252.		Xác định độ bền màu của giấy được làm trắng bằng chất huỳnh quang <i>Determination of color fastness of fluorescent whitened paper</i>	-	TCVN 10089:2013 (EN 648:2006)
253.		Xác định độ bền màu của giấy được nhuộm màu <i>Determination of color fastness of dyed paper</i>	-	TCVN 10087:2013 (EN 646:2006)
254.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additives</i>	Xác định hàm lượng Mono este Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Mono este content Titration method</i>	-	NIFC.02.M.274 (2021)
255.	Sản phẩm ong <i>Bee products</i>	Xác định hàm lượng chất rắn không tan trong nước <i>Determination of water insoluble solid content</i>	-	TCVN 5264:1990
256.	Bia, nước giải khát <i>Beer, beverage</i>	Xác định hàm lượng CO ₂ <i>Determination of CO₂ content</i>	-	NIFC.02.M.252 (2021)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)

VILAS 203

KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

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>
257.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, nguyên liệu, thức ăn chăn nuôi <i>Food, Functional food, Animal feedstuff</i>	Xác định hoạt độ nước <i>Determination of water activity</i>	0,000~1,000	NIFC.02.M.200 (2022)
258.	Nước sạch, nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai <i>Domestic water, natural mineral water and bottled drinking waters</i>	Xác định hàm lượng sulfua <i>Determination of sulfide content</i>	0,05 mg/L	SMEWW 4500-S2-: 2023
259.		Xác định độ đục <i>Determination of turbidity</i>	0,1 NTU	NIFC.05.M.202 (2021) TCVN 12402-1:2020
260.		Xác định độ màu <i>Determination of colour</i>	0,1 TCU	TCVN 6185:2015
261.		Độ dẫn điện <i>Determination of electrical conductivity</i>	0,1 µS/cm	NIFC.05.M.68 (2022) (Ref. Dược điển Việt Nam V) TCVN 4851:1989
262.	Nước sạch, nước uống đóng chai <i>Domestic water, bottled drinking water</i>	Xác định mùi Phương pháp thử ngưỡng mùi <i>Determination of odor. Threshold odor test.</i>	-	SMEWW 2150B:2023
263.	Domestic water, bottled drinking water	Xác định vị Phương pháp thử ngưỡng vị <i>Determination of flavor. Flavor threshold test</i>	-	SMEWW 2160B:2023
264.	Thực phẩm chức năng <i>Functional food</i>	Xác định hàm lượng Fructan (FOS/Inulin) Phương pháp UV-VIS hoặc HPAEC-PAD <i>Determination of Fructan (FOS/Inulin) content UV- Vis or HPAEC-PAD method</i>	0,39 g/100g	NIFC.05.M.013 (2020) (Ref. AOAC 999.03)
265.		Xác định Galactooligosaccharid (GOS) Phương pháp sắc ký trao đổi ion HPAEC-PAD <i>Determination of Galactooligosaccharide (GOS) content, HPAEC-PAD method</i>	0,5 g/100g	NIFC.05.M.050 (2022) TCVN 11493:2016

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM**
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

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>
266.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additives</i>	Chỉ số khúc xạ <i>Refractive value</i>	-	NIFC.05.M.203 (2021) TCVN 6469:2010
267.	Tinh dầu, chất chiết thơm <i>Essential Oils and Aromatic Extracts</i>		-	TCVN 8445:2010 NIFC.05.M.203 (2021)
268.	Khăn giấy, giấy vệ sinh và giấy tissue <i>Napkin, toilet and tissue paper</i>	Xác định độ pH <i>Determination of pH value</i>	-	NIFC.05.M.196 (2022) TCVN 7066-1:2008 (ISO 6588-1:2005)
269.	Nước <i>water</i>		-	NIFC.05.M.196 (2022) TCVN 6492:2011
270.	Khăn ướt dùng một lần <i>Disposable wet wipes</i>		-	NIFC.05.M.196 (2022) TCVN 11528:2016
271.	Sản phẩm rau, quả <i>Fruit and vegetable products</i>		-	NIFC.05.M.196 (2022) TCVN 7806:2007
272.	Thịt và sản phẩm thịt <i>Meat and meat products</i>		-	NIFC.05.M.196 (2022) TCVN 4835:2002
273.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additives</i>		-	NIFC.05.M.196 (2022)
274.	Mật ong <i>Honey</i>		-	NIFC.05.M.196 (2022) TCVN 12398:2018
275.	Thực phẩm <i>Food</i>		-	NIFC.05.M.196 (2022) TCVN 10035:2013
276.	Thực phẩm chức năng <i>Functional food</i>		-	NIFC.05.M.196 (2022) (Ref.Dược điển Việt Nam V)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM**
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES

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>
277.	Dầu thực vật <i>Vegetable oils</i>	Tỷ trọng, tỷ khối, mật độ khối và khối lượng riêng <i>Determination of density and relative density</i>	-	NIFC.05.M.197 (2022) TCVN 7597:2018
278.	Sữa tươi tiệt trùng <i>Sterilized fresh milk</i>		-	NIFC.05.M.197 (2022) TCVN 7028:2009
279.	Sữa tươi thanh trùng <i>Pasteurized fresh milk</i>		-	NIFC.05.M.197 (2022) TCVN 5860:2019
280.	Tinh dầu và chất chiết thơm <i>Essential oil and Aromatic extract</i>		-	NIFC.05.M.197 (2022) TCVN 8444:2010
281.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additives</i>		-	NIFC.05.M.197 (2022) TCVN 6469:2010
282.	Thực phẩm chức năng dạng lỏng <i>Functional food</i>		-	NIFC.05.M.197 (2022) (Ref. Dược điển Việt Nam V)
283.	Thực phẩm dạng lỏng, thức ăn chăn nuôi dạng lỏng/ <i>Food, Animal feeding stuffs</i>		-	NIFC.05.M.197 (2022)
284.	Thực phẩm chức năng <i>Functional food</i>	Khối lượng và thể tích trung bình đơn vị đóng gói <i>Average weight and volume of packaging unit</i>	-	NIFC.05.M.198 (2021) (Ref. Dược điển Việt Nam V)

Ghi chú / Note:

- NIFC.xx.M.yy: Phương pháp do phòng thử nghiệm xây dựng/ *laboratory developed method*
- AOAC: *Association of Official Analytical Chemists*
- SMEWW: *Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater*
- Ref: phương pháp tham khảo/ *reference method*
- QCVN: qui chuẩn Việt Nam
- TCVN: tiêu chuẩn Việt Nam
- Thực phẩm chức năng (gồm thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dành cho chế độ đặc biệt)/ *Functional food (including Health supplements, food supplement, food for special purposes and food for special dietary uses)*

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM**
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES**Phụ lục 1: Danh mục phép thử định tính và độ tinh khiết bằng quan sát hiện tượng**
Appendix 1: Determination of qualitative and purity tests - Observing method

TT	Đối tượng/ Material	Tên phép thử/ Test	Phương pháp/ method
1	Acid L-glutamic	Định tính glutamat	NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-1:2010/BYT
2	Mono natri L-glutamat	Định tính glutamat	
3	Monokali L-glutamat	Định tính glutamat	
4	Calci di-L-glutamat	Định tính glutamat	
5	Acid 5'guanylic	Định tính ribose	
6		Định tính phosphat hữu cơ	
7	Acid 5'inosinic	Định tính ribose	
8		Định tính phosphat hữu cơ	
9	Natri carbonat	Định tính carbonat	NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-3:2010/BYT
10	Amoni carbonat	Định tính carbonat	
11		Định tính amoni	
12		Định tính nhiệt	
13	Muối của các acid béo	Định tính cation	NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-4:2010/BYT
14		Định tính thành phần acid béo	
15		Các chất không xà phòng hóa	
16	Acid ascorbic	Phản ứng màu	NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-6:2010/BYT
17		Phản ứng khử	
18	Natri ascorbat	Định tính ascorbat	
19		Phản ứng khử	
20	Ascorbyl palmitat	Phản ứng khử	
21	Ascorbyl stearat	Phản ứng khử	
22	Acid erythorbic	Thử ascorbat	
23	dl- α -tocopherol	Phản ứng màu	
24	Propyl galat	Định tính acid galic	
25		Hợp chất hữu cơ Clor hóa	
26	Nhựa gaiac	Phản ứng màu	
27	Tertbutylhydroquinon	Định tính các phenol	
28	Butylhydroxyanisol	Phản ứng màu	
29	Butylhydroxytoluen	Phản ứng màu	
30	Acesulfam kali	Tạo kết tủa	NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-8:2010/BYT
31	Saccarin	Tính acid	
32		Dẫn xuất hóa thành acid salicylic	
33		Dẫn xuất hóa thành hợp chất có huỳnh quang	
34		Acid benzoic và acid salicylic	
35		Các hợp chất dễ bị than hóa	
36	Calci citrat	Định tính citrat	NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-9:2010/BYT
37		Kiểm tự do và acid tự do	
38		Giới hạn oxalate	
39	Calci clorid	Kiểm tự do	
40	Nhôm amoni sulfat	Định tính amoni	NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-10:2010/BYT
41	Curcumin	Định tính phản ứng màu	
42	Riboflavin	Định tính phản ứng màu	
43	Tatrazin	Định tính các chất màu	

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES**

TT	Đối tượng/ Material	Tên phép thử/ Test	Phương pháp/ method
44	Quinolin	Định tính phản ứng màu	NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-10:2010/BYT
45	Sunset yellow FCF	Định tính phản ứng màu	
46	Carmin	Định tính phản ứng màu	
47	Carmoisin	Định tính các chất màu	
48	Amaranth	Định tính các chất màu	
49	Ponceau 4R	Định tính các chất màu	
50	Erythrosin	Định tính các chất màu	
51	Red 2G	Định tính các chất màu	
52	Allura red AC	Định tính các chất màu	
53	Indigotin	Định tính các chất màu	
54	Brilliant blue FCF	Định tính các chất màu	
55	Green S	Định tính các chất màu	
56	Caramen	Định tính tạp màu	
57	Brilliant black PN	Định tính các chất màu	
58	Brown HT	Định tính các chất màu	
59	β caroten tổng hợp	Định tính carotenoid	
60		Phản ứng Carr-Price	
61	Caroten thực vật	Phản ứng màu	
62	β-Apocarotenal	Định tính carotenoid	
63		Phản ứng Carr-Price	
64	Este methyl (hoặc Ethyl) của acid β-Apo-8'-Carotenoic	Định tính carotenoid	
65		Phản ứng Carr-Price	
66	Cao vỏ nho	Phản ứng màu	
67		Các chất màu kiềm	
68	Dioxyd titan	Phản ứng màu	
69	Fast green FCF	Định tính các chất màu	
70	Kali acetat	Định tính acetat	NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-11:2010/BYT
71	Natri acetat	Định tính acetat	
72		Định tính nhiệt	
73	Natri diacetate	Thử nung	
74		Định tính acetat	
75		Acid formic và các tạp chất có thể oxy hóa	
76		Aldehyd	
77	Calci acetat	Định tính acetat	
78		Acid formic và các tạp chất có thể oxy hóa	
79	Acid lactic	Định tính acid	
80		Định tính lactat	
81		Acid citric, oxalic, phosphoric hoặc tartaric	
82		Các đường	
83	Acid fumaric	Các hợp chất dễ bị than hóa	
84		Định tính acid 1,2 dicarboxylic	
85		Định tính liên kết đôi	
86	Natri lactat	Định tính nung	
87		Phản ứng màu	
88		Định tính lactat	

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES**

TT	Đối tượng/ Material	Tên phép thử/ Test	Phương pháp/ method
89	Kali lactat	Định tính nung	NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-11:2010/BYT
90		Phản ứng màu	
91		Định tính lactat	
92	Acid citric	Định tính citric	
93		Các hợp chất dễ than hóa	
94	Natri dihydrogen citrat	Định tính citrat	
95		Giới hạn oxalate	
96	Trinatri citrat	Định tính citrat	
97		Tính kiềm	
98		Giới hạn oxalate	
99	Trikali citrat	Định tính citrat	
100		Tính kiềm	
101		Giới hạn oxalate	
102	Acid tartaric	Định tính tartrat	
103		Giới hạn oxalate	
104	Dinatri tartrat	Định tính tartrat	
105		Giới hạn oxalate	
106	Kali natri tartrat	Định tính tartrat	
107		Giới hạn oxalate	
108	Acid phosphoric	Định tính acid	
109	Calci malat	Định tính malat	
110	Natri fumarat	Định tính acid 1,2 dicarboxylic	
111		Định tính liên kết đôi	
112	Magnesi carbonat	Định tính carbonat	
113	Nhôm kali sulfat	Các muối amoni	
114	Natri hydroxyd	Định tính kiềm	
115		Các hợp chất không tan trong nước	
116	Kali hydroxyd	Định tính kiềm	NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-12:2010/BYT
117		Các hợp chất không tan trong nước	
118	Calci hydroxyd	Định tính kiềm	
119	Calci oxyd	Phản ứng với nước	
120		Định tính kiềm	
121	Glucono delta lacton	Phản ứng màu	
122		Định tính gluconat	
123	Acid acetic băng	Định tính acid	
124		Định tính acetat	
125		Các chất dễ bị oxy hóa	
126	Acid sorbic	Liên kết đôi	
127		Các Aldehyd	
128	Kali sorbat	Liên kết không no	
129		Các Aldehyd	
130	Calci sorbat	Liên kết không no	
131		Các Aldehyd	
132	Acid benzoic	Định tính benzoat	
133		Thử thăng hoa	
134		Các chất dễ bị than hóa	
135		Các hợp chất clor hữu cơ	

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES**

TT	Đối tượng/ Material	Tên phép thử/ Test	Phương pháp/ method
136	Natri benzoat	Định tính benzoat	NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-12:2010/BYT
137		Các chất dễ bị than hóa	
138		Các hợp chất clor hữu cơ	
139	Kali benzoat	Định tính benzoat	
140		Các chất dễ bị than hóa	
141		Các hợp chất clor hữu cơ	
142	Calci benzoat	Định tính benzoat	
143		Các hợp chất clor hữu cơ	
144	ethyl p-hydroxybenzoat	Định tính p-Hydroxybenzoat	
145		Tính acid	
146		Acid p-hydroxybenzoic và acid salicylic	
147	methyl p-hydroxybenzoat	Định tính p-Hydroxybenzoat	
148		Tính acid	
149		Acid p-hydroxybenzoic và acid salicylic	
150	Luu huỳnh dioxyd	Các hợp chất sulfuro	
151		Hoạt tính oxy hóa	
152	Natri sulfit	Định tính sulfit	
153		Giới hạn thiosulfate	
154	Natri hydrogen sulfit	Định tính sulfit	
155	natri metabisulfit	Định tính sulfit	
156		Giới hạn thiosulfate	
157	kali metabisulfit	Định tính sulfit	
158		Giới hạn thiosulfate	
159	kali sulfit	Định tính sulfit	
160	hexamethylen tetramin	Định tính formaldehyd	NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-13:2010/BYT
161		Các muối amoni	
162	natri propionat	Định tính propionat	
163		Muối kiềm của acid hữu cơ	
164	natri thiosulfat	Hoạt tính khử	
165		Định tính thiosulfat	
166	Polyvinylpyrrolidon	Tạo kết tủa	
167	Calci lactat	Định tính lactat	
168	Kali dihydro citrate	Định tính citrat	
169		Giới hạn oxalate	
170	Amoni polyphosphate	phosphate mạch vòng	NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-14:2010/BYT
171	Natri hydrogen carbonate	Định tính carbonat	
172	Kali carbonate	Định tính carbonat	
173	Amoni hydrogen carbonat	Định tính carbonat	
174	Kali chloride	độ acid độ kiềm	
175		Iodid hoặc bromid	NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-18:2011/BYT
176	Isopropyl citrat	Định tính citrat	
177		Định tính isopropanol	
178	Kali polyphosphat	Tạo gel	
179	Natri gluconat	Định tính gluconat	NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-18:2011/BYT
180		Các hợp chất khử	
181	Tinh bột biến tính	Nhuộm màu iod	
182		Khử đồng	

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES**

TT	Đối tượng/ Material	Tên phép thử/ Test	Phương pháp/ method
183		Phản ứng đặc trưng của các nhóm acetyl	
184	Dầu khoáng	Các chất dễ dàng than hoá	NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-20:2011/BYT
185		Parafin rắn	
186	Acid alginic	tạo kết tủa với moni sulfate	NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-21:2011/BYT
187		alginate	
188	kali alginate	tạo kết tủa với calci clorid	
189		tạo kết tủa với amoni sulfate	
190		alginate	
191	amoni alginate	tạo kết tủa với calci clorid	
192		tạo kết tủa với amoni sulfate	
193		alginate	
194	Calci alginat	Tạo kết tủa với calci clorid	
195		Tạo kết tủa với amoni sulfat	
196		Alginat	
197	Propylen glycol alginat	Tạo kết tủa với acid sulfuric	
198		Tạo kết tủa với chì acetat	
199	Agar	Tạo gel với nước	
200		Tạo kết tủa với dung dịch amoni sulfat	
201		Tạo kết tủa với dung dịch chì acetat	
202		Tinh bột và dextrin	
203		Gelatin và các protein khác	
204	Carrageenan	Galactose và anhydrogalactose	
205		Keo ưa nước và chất đông trùng hợp điển hình	
206	Gôm đậu carob	Tạo gel	
207		Thành phần gôm	
208		Tinh bột	
209	Gôm guar	Tạo gel	
210		Thành phần gôm	
211		Borat	
212	Gôm tragacanth	Tạo kết tủa	
213		Thành phần gôm	
214		Agar	
215		Dextrin	
216	Gôm arabic	Thành phần gôm	
217		Tinh bột hoặc dextrin	
218	Gôm xanthan	Tạo gel	
219	Gôm karaya	Trương nở trong dung dịch ethanol	
220		Tạo kết tủa	
221		Phản ứng màu	
222		Các thành phần của gôm	
223		Tinh bột	
224	Gôm tara	Tạo gel	
225		Các thành phần của gôm	
226		Tinh bột	
227	Gôm gellan	Tạo gel với ion natri	
228		Tạo gel với ion calci	

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES**

TT	Đối tượng/ Material	Tên phép thử/ Test	Phương pháp/ method
229	Pectin	Nhóm amid	NIFC.02.M.227 (2020) QCVN 4-21:2011/BYT
230	Methyl cellulose	Tạo bột	
231		Tạo kết tủa	
232	Methyl ethyl cellulose	Tạo bột	
233		Tạo kết tủa	
234	Natri carboxymethyl cellulose	Tạo bột	
235		Tạo kết tủa	
236		Phản ứng màu	
237	Gelatin thực phẩm	Tạo kết tủa	
238		Tạo đục	
239		Giải phóng amoniac	

Phụ lục 2: Danh mục phép thử định tính và độ tinh khiết bằng chuẩn độ*Appendix 2: Determination of qualitative and purity tests - Titration method*

TT	Đối tượng/ Material	Tên phép thử/ Test	Phương pháp/ method
1	Muối của các acid béo	Hàm lượng các acid béo tự do	NIFC.02.M.228 (2020)
2			QCVN 4-4:2010/BYT
3	Propyl galat	Hàm lượng acid tự do	NIFC.02.M.228 (2020)
4	Dilauryl thiodipropionat	Hàm lượng acid	QCVN 4-6:2010/BYT
5	Propylen glycol	Acid tự do	NIFC.02.M.228 (2020) QCVN 4-7:2010/BYT
6	polyethylen glycol	Độ acid	
7	polyoxyethylen (20) sorbitan monooleat	Chỉ số acid	
8		Chỉ số Xà phòng hóa	
9		Chỉ số Hydroxyl	
10	Natri acetat	Tính acid và tính kiềm	NIFC.02.M.228 (2020) QCVN 4-11:2010/BYT
11	Natri lactat	Tính acid	
12	Kali lactat	Tính acid	
13	Acid phosphoric	Các acid dễ bay hơi	
14	mono-natri ortho-phosphat	Acid tự do và dinatri	
15	Natri hydroxyd	Giới hạn carbonat	
16	Kali hydroxyd	Giới hạn carbonat	
17	Glucono delta lacton	Các hợp chất khử	NIFC.02.M.228 (2020) QCVN 4-18:2010/BYT
30	Tinh bột biến tính	cacboxyl	
31		acetyl	
32		độ ester hoá của natri octenyl succinate	

Phụ lục 3: Danh mục phép thử định tính và độ tinh khiết bằng quang phổ*Appendix 3: Determination of qualitative and purity tests - Spectroscopic method*

TT	Đối tượng/ Material	Tên phép thử/ Test	Phương pháp/ method
1	Acesulfam kali	Quang phổ	NIFC.02.M.229 (2020) QCVN 4-8:2010/BYT
2	Brilliant blue FCF	Hàm lượng leuco base	NIFC.02.M.229 (2020) QCVN 4-10:2010/BYT
3	Green S	Hàm lượng leuco base	
4	Fast green FCF	Hàm lượng leuco base	
5	dimethyl dicarbonat	Hấp thụ hồng ngoại	NIFC.02.M.229 (2020) QCVN 4-12:2010/BYT

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES****Phụ lục 4: Danh mục phép thử định tính và độ tinh khiết bằng sắc ký lớp mỏng****Appendix 4: Determination of qualitative and purity tests -Thin layer chromatography method**

TT	Đối tượng/ Material	Tên phép thử/ Test	Phương pháp/ method
1	Acid L-glutamic	Hàm lượng acid pyrrolidon carboxylic	NIFC.02.M.230 (2020) QCVN 4-1:2010/BYT
2	Mononatri L-glutamat	Hàm lượng acid pyrrolidon carboxylic	
3	Monokali L-glutamat	Hàm lượng acid pyrrolidon carboxylic	
4	Calci di-L-glutamat	Hàm lượng acid pyrrolidon carboxylic	
5	Mannitol	Sắc kí lớp mỏng	NIFC.02.M.230 (2020) QCVN 4-8:2010/BYT
6	Isomalt	Sắc kí lớp mỏng	
7	Sorbitol	Sắc kí lớp mỏng	

Phụ lục 5: Danh mục phép thử hàm lượng chất chính bằng chuẩn độ axit - bazơ môi trường khan**Appendix 5: Determination of main component content - Acid – base titration nonaqueous method**

TT	Đối tượng/ Material	Tên phép thử/ Test	Phương pháp/ method
1	Acid L-glutamic	Hàm lượng acid L-glutamic	NIFC.02.M.231 (2020) QCVN 4-1:2010/BYT
2	Mononatri L-glutamat	Hàm lượng mononatri L-glutamat	
3	Monokali L-glutamat	Hàm lượng monokali L-glutamat	
4	Calci di-L-glutamat	Hàm lượng calci di-L-glutamat	
5	Acesulfam kali	Hàm lượng acesulfam kali	NIFC.02.M.231 (2020) QCVN 4-8:2010/BYT
6	Natri acetat	Hàm lượng natri acetat	NIFC.02.M.231 (2020) QCVN 4-11:2010/BYT
8	Natri diacetat	Hàm lượng natri diacetat	
9	Natri lactat	Hàm lượng natri lactat	
10	Kali lactat	Hàm lượng kali lactat	
11	Trinatri citrat	Hàm lượng trinatri citrat	
12	Trikali citrat	Hàm lượng trikali citrat	
13	Dinatri tartrat	Hàm lượng dinatri tartrat	
14	Kali sorbat	Hàm lượng kali sorbat	NIFC.02.M.231 (2020) QCVN 4-12:2010/BYT
15	Calci sorbat	Hàm lượng calci sorbat	

Phụ lục 6: Danh mục phép thử hàm lượng chất chính bằng chuẩn độ axit - bazơ môi trường nước**Appendix 6: Determination of main component content - Acid – base titration aqueous method**

STT	Đối tượng/ Material	Tên phép thử/ Test	Phương pháp/ method
1	Natri carbonat	Hàm lượng natri carbonat	NIFC.02.M.232 (2020) QCVN 4-3:2010/BYT
2	Amoni carbonat	Hàm lượng amoni carbonat	
3	Natri nitrat	Hàm lượng natri nitrat	NIFC.02.M.232 (2020) QCVN 4-5:2010/BYT
4	Kali nitrat	Hàm lượng kali nitrat	
5	Saccarin	Hàm lượng saccarin	NIFC.02.M.232 (2020)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM****LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES**

STT	Đối tượng/ <i>Material</i>	Tên phép thử/ <i>Test</i>	Phương pháp/ <i>method</i>
6	dilauryl thiodipropionat	Hàm lượng dilauryl thiodipropionat	QCVN 4-8:2010/BYT
7	Calci acetat	Hàm lượng calci acetat	NIFC.02.M.232 (2020) QCVN 4-11:2010/BYT
8	Acid lactic	Hàm lượng acid lactic	
9	Acid malic	Hàm lượng acid malic	
10	Acid fumaric	Hàm lượng acid fumaric	
11	Acid citric	Hàm lượng acid citric	
12	Natri dihydrogen citrat	Hàm lượng natri dihydrogen citrat	
13	Acid tartaric	Hàm lượng acid tartaric	
14	Kali natri tartrat	Hàm lượng kali natri tartrat	NIFC.02.M.232 (2020) QCVN 4-11:2010/BYT
15	mono-natri ortho-phosphat	Hàm lượng mono-natri ortho-phosphat	
16	Acid phosphoric	Hàm lượng acid phosphoric	
17	Trinatri ortho phosphat	Hàm lượng trinatri ortho phosphat	
18	Di calci ortho phosphat	Hàm lượng di calci ortho phosphat	
19	Acid maleic	Hàm lượng acid maleic	
20	Magnesi carbonat	Hàm lượng magnesi carbonat	
21	Natri hydroxyd	Hàm lượng natri hydroxyd	
22	Kali hydroxyd	Hàm lượng kali hydroxyd	
23	Calci hydroxyd	Hàm lượng calci hydroxyd	
24	Glucono delta lacton	Hàm lượng glucono delta lacton	
25	Acid acetic băng	Hàm lượng acid acetic	
26	Acid adipic	Hàm lượng Acid adipic	
27	Acid sorbic	Hàm lượng acid sorbic	NIFC.02.M.232 (2020) QCVN 4-12:2010/BYT
28	Acid benzoic	Hàm lượng acid benzoic	
29	Natri benzoat	Hàm lượng natri benzoat	
30	kali benzoat	Hàm lượng kali benzoat	
31	Calci benzoat	Hàm lượng calci benzoat	
32	Ethyl p-hydroxybenzoat	Hàm lượng ethyl p-hydroxybenzoat	
33	methyl p-hydroxybenzoat	Hàm lượng methyl p-hydroxybenzoat	
34	Dimethyl dicarbonat	Hàm lượng dimethyl dicarbonat	
35	Acid propionic	Hàm lượng acid propionic	
36	Natri propionat	Hàm lượng natri propionat	
37	Polyvinylpyrrolidon	Hàm lượng Polyvinylpyrrolidon	NIFC.02.M.232 (2020) QCVN 4-13:2010/BYT
38	Kali dihydro citrate	Hàm lượng kali dihydro citrate	
39	Dinatri hydrogen phosphat	Hàm lượng dinatri hydrogen phosphat	
40	Dikali hydrogen phosphate	Hàm lượng dikali hydrogen phosphate	

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM****LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES**

STT	Đối tượng/ <i>Material</i>	Tên phép thử/ <i>Test</i>	Phương pháp/ <i>method</i>
41	Tricalci phosphate	Hàm lượng tricalci phosphate	
42	Amoni polyphosphate	Hàm lượng amoni polyphosphate	
43	Natri hydrogen carbonate	Hàm lượng natri hydrogen carbonate	
44	Kali carbonate	Hàm lượng Kali carbonate	
45	Amoni hydrogen carbonat	Hàm lượng amoni hydrogen carbonat	
46	kali dihydrogen phosphate	Hàm lượng kali dihydrogen phosphate	

Phụ lục 7: Danh mục phép thử hàm lượng chất chính bằng quang phổ***Appendix 7: Determination of main component content - Spectroscopic method***

TT	Đối tượng/ <i>Material</i>	Tên phép thử/ <i>Test</i>	Phương pháp/ <i>method</i>
1	acid 5'guanylic	Hàm lượng acid 5'guanylic	NIFC.02.M.242 (2020) QCVN 4-1:2010/BYT
2	acid 5'inosinic	Hàm lượng acid 5'inosinic	
3	maltol	Hàm lượng maltol	
4	ethyl maltol	Hàm lượng ethyl maltol	

Phụ lục 8: Danh mục phép thử hàm lượng chất chính bằng chuẩn độ Iod***Appendix 8: Determination of main component content - Iodine titration method***

TT	Đối tượng/ <i>Material</i>	Tên phép thử/ <i>Test</i>	Phương pháp/ <i>method</i>
1	Acid ascorbic	Hàm lượng acid ascorbic	NIFC.02.M.239 (2020) QCVN 4-6:2010/BYT
2	Natri ascorbat	Hàm lượng natri ascorbat	
3	Calci ascorbat	Hàm lượng calci ascorbat	
4	Ascorbyl palmitat	Hàm lượng ascorbyl palmitat	
5	Ascorbyl stearat	Hàm lượng ascorbyl stearat	
6	Acid erythorbic	Hàm lượng acid erythorbic	
7	Natri sulfit	Hàm lượng natri sulfit	NIFC.02.M.239 (2020) QCVN 4-12:2010/BYT
8	Natri hydrogen sulfit	Hàm lượng natri hydrogen sulfit	
9	Natri metabisulfit	Hàm lượng natri metabisulfit	
10	Kali metabisulfit	Hàm lượng kali metabisulfit	
11	Kali sulfit	Hàm lượng kali sulfit	
12	Natri thiosulfat	Hàm lượng natri thiosulfat	

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM
LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES****Phụ lục 9: Danh mục phép thử hàm lượng chất chính bằng chuẩn độ Ag
Appendix 9: Determination of main component content - Ag titration method**

TT	Đối tượng/ Material	Tên phép thử/ Test	Phương pháp/ method
1	Kali chloride	Hàm lượng kali chloride	NIFC.02.M.241 (2020) QCVN 4-13:2010/BYT

**Phụ lục 10: Danh mục phép thử hàm lượng chất chính bằng HPLC
Appendix 10 : Determination of main component content - HPLC method**

STT	Đối tượng/ Material	Tên phép thử/ Test	Phương pháp/ method
1	Mannitol	Xác định hàm lượng mannitol	NIFC.02.M.243 (2020) QCVN 4-8:2010/BYT
2	Isomalt	Xác định hàm lượng isomalt	
3	Sorbitol	Xác định hàm lượng sorbitol	

Phụ lục 11: Danh mục phép thử hàm lượng chất chính bằng chuẩn độ Titan chloride trong phụ gia thực phẩm Phẩm màu**Appendix 11: Determination of main component content - Titan chloride titration method**

STT	Đối tượng	Tên phép thử	Phương pháp
1	Tatrazin	Hàm lượng tatrazin	NIFC.02.M.240 (2022) TCVN 6470:2010 QCVN 4-10:2010/BYT
2	Sunset yellow FCF	Hàm lượng sunset yellow FCF	
3	Carmoisin	Hàm lượng carmoisin	
4	Amaranth	Hàm lượng amaranth	
5	Ponceau 4R	Hàm lượng ponceau 4R	
6	Red 2G	Hàm lượng red 2G	
7	Allura red AC	Hàm lượng allura red AC	
8	Indigotin	Hàm lượng indigotin	
9	Brilliant blue FCF	Hàm lượng brilliant blue FCF	
10	Green S	Hàm lượng green S	
11	Brilliant black PN	Hàm lượng brilliant black PN	
12	Fast green FCF	Hàm lượng fast green FCF	

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 4)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 4)***VILAS 203****KHOA DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM****LABORATORY OF NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES****Phụ lục 12: Danh mục phép thử hàm lượng chất chính bằng quang phổ trong phụ gia thực phẩm
Phẩm màu****Appendix 12 : Determination of main component content - Spectroscopic method**

STT	Đối tượng	Tên phép thử	Phương pháp
1	Curcumin	Hàm lượng curcumin	NIFC.02.M.242 (2022) TCVN 6470:2010 QCVN 4-10:2010/BYT
2	Riboflavin	Hàm lượng riboflavin	
3	Quinolin	Hàm lượng quinolin	
4	Carmin	Hàm lượng carmin	
5	Clorophyl	Hàm lượng clorophyl	
6	Clorophyl phức đồng	Hàm lượng clorophyl phức đồng	
7	Muối Natri, Kali của Clorophyl phức đồng	Hàm lượng muối Natri, Kali của Clorophyl phức đồng	
8	Brown HT	Hàm lượng brown HT	
9	β caroten tổng hợp	Hàm lượng β caroten tổng hợp	
10	Caroten thực vật	Hàm lượng caroten thực vật	
11	Cao annatto	Hàm lượng cao annatto	
12	β -Apocarotenal	Hàm lượng β -Apocarotenal	
13	Este methyl (hoặc Ethyl) của acid β -Apo-8'-Carotenoic	Hàm lượng este methyl (hoặc Ethyl) của acid β -Apo-8'-Carotenoic	
14	Cao vỏ nho	Hàm lượng cao vỏ nho	

