



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

(Kèm theo quyết định số/attachment with decision: 1630/QĐ – VPCNCLQG
ngày 16 tháng 06 năm 2025 của giám đốc Văn phòng Công nhận chất lượng
quốc gia/of BoA Director)

Tên phòng thí nghiệm: Phòng thử nghiệm - Ban đảm bảo chất lượng - Nhà máy Sữa Cần Thơ
Laboratory: Laboratory – Quality Assurance department – Can Tho Dairy Factory

Tổ chức /Cơ quan chủ quản: Công ty Cổ phần Sữa Việt Nam (VINAMILK)
Organization: Vietnam Dairy Products Joint Stock Company (VINAMILK)

Số hiệu/ Code: VILAS 420

Chuẩn mực công nhận
Accreditation criteria ISO/IEC 17025:2017

Lĩnh vực: Hóa, Sinh
Field: Chemical, Biological

Người quản lý: Cao Thị Bích Thu
Laboratory manager: Cao Thi Bich Thu

Hiệu lực công nhận
Period of Validation: Kể từ ngày 16 /06/2025 đến ngày 20/06/2030

Địa chỉ: Lô 46, khu công nghiệp Trà Nóc, phường Trà Nóc, quận Bình Thủy, TP. Cần Thơ
Address: Block 46, Tra Noc industrial zone, Tra Noc ward, Binh Thuy district, Can Tho city

Địa điểm: Lô 46, khu công nghiệp Trà Nóc, phường Trà Nóc, quận Bình Thủy, TP. Cần Thơ
Location: Block 46, Tra Noc industrial zone, Tra Noc ward, Binh Thuy district, Can Tho city

Điện thoại/ Tel: (029) 26 258 555

Email: vinamilk@vinamilk.com.vn

Website: www.vinamilk.com.vn

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 420

Lĩnh vực thử nghiệm: 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.	Sữa, cream, sữa cô đặc <i>Milk, cream, evaporated milk</i>	Xác định hàm lượng chất khô tổng số Phương pháp chuẩn <i>Determination of total solids content Reference method</i>	(10 ~ 41) %	TCVN 8082:2013
2.	Sữa chua <i>Yoghurt</i>	Xác định hàm lượng chất khô tổng số Phương pháp chuẩn <i>Determination of total solids content Reference method</i>	(10 ~ 37) %	TCVN 8176:2009
3.	Sữa đặc có đường <i>Sweetened condensed milk</i>	Xác định hàm lượng chất khô tổng số Phương pháp chuẩn <i>Determination of total solids content Reference method</i>	(60 ~ 80) %	TCVN 8081:2013
4.		Xác định hàm lượng sucroza Phương pháp đo phân cực <i>Determination of sucrose content Polarimetric method</i>	(32 ~ 54) %	TCVN 5536:2007
5.	Sữa, sữa chua <i>Milk, yoghurt</i>	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng (Phương pháp chuẩn) <i>Determination of fat content Gravimetric method (Reference method)</i>	(0,6 ~ 5) %	TCVN 6508:2011
6.	Sữa và sản phẩm sữa <i>Milk and milk products</i>	Xác định hàm lượng Nito Nguyên tắc Kjeldahl và tính protein thô <i>Determination of Nitrogen content Kjeldahl principle and crude protein calculation</i>	N: 0,014 % Protein thô/ crude protein: 0,09 %	TCVN 8099-1:2015
7.	Sữa cô đặc, sữa đặc có đường <i>Evaporated milk, sweetened condensed milk</i>	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng (Phương pháp chuẩn) <i>Determination of fat content Gravimetric method (Reference method)</i>	(5 ~ 15) %	TCVN 8109:2009
8.		Xác định độ axit bằng phương pháp chuẩn độ <i>Determination of titratable acidity</i>	(10 ~ 55) T	TCVN 8080:2009

Handwritten signature

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 420

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
9.	Kem lạnh <i>Ice-cream</i>	Xác định hàm lượng chất khô tổng số Phương pháp chuẩn <i>Determination of total solids content Reference method</i>	(15 ~ 60) %	TCVN 9046:2012
10.		Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng (Phương pháp chuẩn) <i>Determination of fat content Gravimetric method (Reference method)</i>	(1,2 ~ 15) %	TCVN 9047:2012

Handwritten mark

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

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.	Sữa đặc có đường, sữa tiết trùng, sữa chua, kem lạnh <i>Sweetened condensed milk, ultra high temperature milk, yoghurt, ice-cream</i>	Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 25°C <i>Enumeration of yeasts and moulds Colony-count technique at 25°C</i>		TCVN 6265:2007
2.	Sữa đặc có đường, sữa tiết trùng, kem lạnh <i>Sweetened condensed milk, ultra high temperature milk, ice-cream</i>	Định lượng vi sinh vật Đếm khuẩn lạc ở 30°C bằng kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of microorganisms Colony count at 30°C by the pour plate technique</i>		TCVN 4884-1:2015
3.		Định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of coliforms Colony-count technique</i>		TCVN 6848:2007
4.		Định lượng tụ cầu khuẩn dương tính với coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) Phương pháp sử dụng môi trường thạch Baird-Parker <i>Enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) Method using Baird-Parker agar medium</i>		ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 420

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
5.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính beta-glucuronidaza. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44 độ C sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl beta-D-glucuronid <i>Enumeration of beta- glucuronidase-positive Escherichia coli</i> <i>Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4- chloro-3-indolyl beta-D- glucuronide</i>		TCVN 7924-2:2008
6.		Định lượng Enterobacteriaceae Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Enterobacteriaceae</i> <i>Colony-count technique</i>		ISO 21528-2:2017
7.	Sữa đặc có đường, sữa tiệt trùng, kem lạnh <i>Sweetened condensed milk, ultra high temperature milk, ice-cream</i>	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	Sữa đặc có đường/ <i>Sweetened condensed milk:</i> eLOD ₅₀ : 0,7 CFU/25g Sữa tiệt trùng/ <i>ultra high temperature milk:</i> 0,5 CFU/25mL Kem lạnh/ <i>ice-cream:</i> 1,7 CFU/25g	TCVN 10780-1:2017

Ghi chú/Note:

Trường hợp Công ty Cổ phần Sữa Việt Nam (VINAMILK) cung cấp dịch vụ thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hoá thì Công ty Cổ phần Sữa Việt Nam (VINAMILK) phải đăng ký hoạt động và được cấp giấy chứng nhận đăng ký hoạt động theo quy định của pháp luật trước khi cung cấp dịch vụ này/ *It is mandatory for the Vietnam Dairy Products Joint Stock Company (VINAMILK) that provides product quality testing services must register their activities and be granted a certificate of registration according to the law before providing the service*