



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

(Kèm theo quyết định số/attachment with decision: /QĐ – VPCNCLOG
ngày tháng 07 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 Thống Nhất

Laboratory: Laboratory – Quality Assurance department
Thong Nhat 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 188

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

Lĩnh vực: Hóa, Sinh

Field: Chemical, Biological

Người quản lý: Trần Hữu Lâm

Laboratory manager: Tran Huu Lam

Hiệu lực công nhận
Period of Validation: Kể từ ngày / /2025 đến ngày 31/07/2030

Địa chỉ: Số 12 Đặng Văn Bi, phường Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh

Address: No. 12, Dang Van Bi, Thu Duc ward, Ho Chi Minh city

Địa điểm: Số 12 Đặng Văn Bi, phường Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh

Location: No. 12, Dang Van Bi, Thu Duc ward, Ho Chi Minh city

Điện thoại/ Tel: 02862529555

Email:

Website: www.vinamilk.com.vn

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN*LIST OF ACCREDITED TESTS***VILAS 188****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 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>	(65 ~ 80) %	TCVN 8081:2013
2.		Xác định hàm lượng Sucroza Phương pháp đo phân cực <i>Determination of Sucrose content Polarimetric method</i>	(41 ~ 50) %	TCVN 5536:2007
3.		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
4.		Xác định độ axit bằng phương pháp chuẩn độ <i>Determination of titratable acidity</i>	(10 ~ 50) T	TCVN 8080:2009
5.	Sữa bột, kem, sữa đặc có đường <i>Dried milk, ice cream, sweetened condensed milk</i>	Xác định hàm lượng Nitơ Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of Nitrogen content Kjeldahl method</i>	(0,1 ~ 12,5) %	TCVN 8099-1:2015
6.	Sữa bột <i>Dried 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>	(0,8 ~ 29) %	TCVN 7084:2010
7.		Xác định hàm lượng tro <i>Determination of ash content</i>	(0,3 ~ 8,5) %	AOAC 930.30
8.		Xác định hàm lượng ẩm <i>Determination of moisture content</i>	(1,8 ~ 4,0) %	AOAC 927.05

Ghi chú/Note:

AOAC: Association of Official Analytical Chemists

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 188

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, kem, sữa bột, bánh côn <i>Sweetened condensed milk, ice cream, dried milk, waffl</i>	Định lượng vi sinh vật Phần 1: Đếm khuẩn lạc ở 30°C bằng kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of microorganisms Part 1: Colony count at 30°C by the pour plate technique</i>		TCVN 4884-1:2015
2.		Định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of coliforms Colony-count technique</i>		TCVN 6848:2007
3.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính beta-glucuronidaza. Kĩ thuật đếm khuẩn lạc ở 44 độ C sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl beta-D-glucurininid <i>Enumeration of beta- glucuronidase-positive Escherichia coli Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4- chloro-3-indolyl beta-D- glucuronide</i>		TCVN 7924-2:2008
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
5.		Định lượng Enterobacteriaceae Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Enterobacteriaceae Colony-count technique</i>		ISO 21528-2:2017

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 188

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>
6.	Sữa đặc có đường, kem, sữa bột, bánh côn <i>Sweetened condensed milk, ice cream, dried milk, waffl</i>	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	Sữa bột/ <i>dried milk</i> : eLOD ₅₀ : 1CFU/25g Kem/ <i>ice cream</i> : eLOD ₅₀ : 1CFU/25g Sữa đặc có đường/ <i>sweetened condensed milk</i> : eLOD ₅₀ : 0,7 CFU/25g	TCVN 10780-1:2017
7.	Sữa đặc có đường, sữa bột, bánh côn <i>Sweetened condensed milk, dried milk, waffl</i>	Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 25°C <i>Enumeration of yeasts and moulds</i> <i>Colony-count technique at 25°C</i>		TCVN 6265:2007

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*