



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

(Kèm theo quyết định số/attachment with decision: /QĐ – VPCNCLQG
ngày tháng 10 năm 2025 của giám đốc Văn phòng Công nhận chất lượng
quốc gia/of BoA Director)

Tên phòng thí nghiệm: **Phòng thí nghiệm nhà máy Nestlé Đồng Nai**
Laboratory: **Nestlé Dong Nai factory laboratory**

Tổ chức /Cơ quan chủ quản: **Công ty TNHH Nestlé Việt Nam**
Organization: **Nestlé Vietnam Limited**

Số hiệu/ Code: **VILAS 1221**

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

Lĩnh vực: **Hóa, Sinh**
Field: **Chemical, Biological**

Người quản lý: **Bùi Nguyễn Quỳnh Chiêu**
Laboratory manager: **Bui Nguyen Quynh Chieu**

Hiệu lực công nhận **Kể từ ngày /10/2025 đến ngày /10/2030**
Period of Validation:

Địa chỉ: **Số 7, Đường 17A, Khu công nghiệp Biên Hòa II, Phường Trảng Biên, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam/ No. 7, Street No. 17A, Bien Hoa II Industrial Zone, Tran Bien Ward, Dong Nai Province, Vietnam**
Address:

Địa điểm: **Số 7, Đường 17A, Khu công nghiệp Biên Hòa II, Phường Trảng Biên, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam/ No. 7, Street No. 17A, Bien Hoa II Industrial Zone, Tran Bien Ward, Dong Nai Province, Vietnam**
Location:

Điện thoại/ **+84 251 8877677**
Tel:

Email:

Website: **www.nestle.com.vn**

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN*LIST OF ACCREDITED TESTS***VILAS 1221****Lĩnh vực thử nghiệm: Hóa***Field of testing: Chemical*

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
1.	Cà phê, milo, hạt nêm <i>Coffee, milo, bouillon</i>	Xác định hàm lượng ẩm Phương pháp sấy <i>Determination of moisture Dry oven method</i>	0,2 %	2131.QA.SOP. GLA.605 (2021)
2.	Milo, nước chấm <i>Milo, liquid sauces</i>	Xác định pH và độ axit <i>Determination of pH and acidity</i>	pH: (4.0 ~ 8.0) acid: (0.05 ~ 1) %	2131.QA.SOP. GLA.614 (2025)
3.	Dầu hào, sốt cà chua <i>Oyster sauces, tomato sauces</i>	Xác định độ nhớt Phương pháp Bostwich <i>Determination of viscosity Bostwick method</i>	(0.5 ~ 25) cm	2131.QA.SOP. GLA.615 (2025)
4.	Milo, trà chanh Vitamin premix <i>Milo, lemon tea, vitamine premix</i>	Xác định hàm lượng Vitamin C Phương pháp chuẩn độ điện thế <i>Determination of Vitamine C content Potentiometry method</i>	5 mg/100g	2131.QA.SOP. GLA.616 (2019)
5.	Milo, hạt nêm, nước chấm <i>Milo, bouillon, liquid sauces</i>	Xác định hoạt độ nước Phương pháp Novasina <i>Determination of water activity Novasina method</i>	0.03	2131.QA.SOP. GLA.617 (2025)
6.	Hạt nêm, nước chấm <i>Bouillon, liquid sauces</i>	Xác định hàm lượng Natri Clorua Phương pháp chuẩn độ điện thế <i>Determination of Sodium chloride content Potentiometer method</i>	0.12g/100g	2131.QA.SOP. GLA.618 (2019)
7.	Dầu hào, nước chấm, sốt cà chua <i>Oyster sauces, liquid sauces</i>	Xác định hàm lượng chất khô hòa tan Phương pháp khúc xạ kế <i>Determination of soluble dry matter content Refractometer method</i>	(0 ~ 50) °Bx	2131.QA.SOP. GLA.624 (2021)
8.	Dầu hào, nước chấm <i>Oyster sauces, liquid sauces</i>	Xác định trọng lượng riêng <i>Determination of specific gravity</i>	(1 ~ 1.5) g/mL	2131.QA.SOP. GLA.609 (2025)

Ghi chú/Note:2131.QA.SOP....: Phương pháp do Phòng thí nghiệm xây dựng/ *Laboratory developed method*

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 1221

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
1.	Các sản phẩm từ sữa, các sản phẩm từ ngũ cốc, các sản phẩm từ cacao, các sản phẩm từ cà phê, các sản phẩm từ trà, các sản phẩm hạt nêm, các sản phẩm nước chấm, gia vị <i>Milk products, cereal products, cocoa products, coffee products, tea products, bouillon products, liquid sauce products, spices</i>	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 ⁰ C <i>Enumeration of presumptive Bacillus cereus</i> <i>Colony count technique at 30⁰C</i>		ISO 7932:2004/ Adm 1:2020
2.		Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of clostridium perfringens</i> <i>Colony count technique</i>		ISO 15213- 2:2023
3.		Định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Coliforms</i> <i>Colony count technique</i>		ISO 4832:2006
4.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> giả định Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of presumptive Escherichia coli</i> <i>Most probable number technique</i>		ISO 7251:2005/ Amd 1:2023
5.		Định lượng Staphylococci có phản ứng dương tính với coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) trên đĩa thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)</i> <i>Colony count technique</i>		ISO 6888-1:2021/ Amd 1:2023
6.		Định lượng Staphylococci có phản ứng dương tính với coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) trên đĩa thạch Phương pháp MPN <i>Enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)</i> <i>MPN method</i>		ISO 6888-3:2003

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 1221

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
7.	Các sản phẩm từ sữa, các sản phẩm từ ngũ cốc, các sản phẩm từ cacao, các sản phẩm từ cà phê, các sản phẩm từ trà, các sản phẩm hạt nêm, các sản phẩm nước chấm, gia vị, bề mặt môi trường trong khu vực sản xuất và chế biến thực phẩm; bề mặt dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu) <i>Milk products, cereal products, cocoa products, coffee products, tea products, bouillon products, liquid sauce products, spices, surface sample in the area of food production and food handling (excluded sampling)</i>	Định lượng Coliforms Phương pháp MPN <i>Enumeration of Coliforms MPN method</i>		ISO 4831:2006
8.		Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Enterobacteriaceae Colony count technique</i>		ISO 21528-2:2017
9.		Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> Phương pháp MPN <i>Enumeration of Enterobacteriaceae MPN method</i>		ISO 21528-1:2017
10.		Định lượng tổng số nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95 <i>Enumeration of yeasts and moulds Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0.95</i>		ISO 21527-2:2008
11.	Các sản phẩm từ sữa <i>Milk products</i>	Định lượng tổng vi sinh vật Kỹ thuật cấy bề mặt ở 30°C <i>Enumeration of total aerobic microorganisms Colony count at 30 °C by the surface plating technique</i>		ISO 4833-2:2013/ Amd 1:2022

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 1221

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
12.	Các sản phẩm từ ngũ cốc, các sản phẩm từ cacao, các sản phẩm từ cà phê, các sản phẩm từ trà, các sản phẩm hạt nêm, các sản phẩm nước chấm, gia vị, bề mặt môi trường trong khu vực sản xuất và chế biến thực phẩm; bề mặt dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm (không bao gồm lấy mẫu) <i>Cereal products, cocoa products, coffee products, tea products, bouillon products, liquid sauce products, spices, surface sample in the area of food production and food handling (excluded sampling)</i>	Định lượng tổng vi sinh vật Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 ⁰ C <i>Enumeration of total aerobic microorganisms</i> <i>Colony count technique at 30⁰C</i>		ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022
13.	Nước sạch, nước đá <i>Domestic water, ice water</i>	Định lượng <i>Escherichia coli</i> và Coliforms Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of Escherichia coli and Coliforms</i> <i>Membrane filtration method</i>		ISO 9308-1:2014/ Amd 01:2016
14.	Nước sạch, nước đá <i>Domestic water, ice water</i>	Định lượng vi sinh vật Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 22 ⁰ C, 36 ⁰ C <i>Enumeration of microorganisms</i> <i>Colony count technique 22⁰C, 36⁰C</i>		ISO 6222:1999

Ghi chú/Note:

Trường hợp Công ty TNHH Nestlé Việt Nam cung cấp dịch vụ thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hoá thì Công ty TNHH Nestlé Việt Nam 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 Công ty TNHH Nestlé Việt Nam 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*

