



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

*(Kèm theo quyết định số/attachment with decision: /QĐ – VPCNCLQG
ngày tháng 4 năm 2026 của Giám đốc Văn phòng Công nhận
chất lượng quốc gia/of BoA Director)*

Tên phòng thí nghiệm: **Phòng thử nghiệm Thực phẩm**
Laboratory: **Food Testing Laboratory**

Tổ chức /Cơ quan chủ quản: **Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 1**
Organization: **Quality Assurance and Testing Center 1 (QUATEST1)**

Số hiệu/ Code: **VILAS 028**

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

Lĩnh vực: **Hoá**
Field: **Chemical**

Người quản lý: **Kim Đức Thọ**
Laboratory manager: **Kim Duc Thu**

Hiệu lực công nhận: *period of* **từ ngày / 4 /2026 đến ngày /4/2031**
Validation:

Địa chỉ: **Số 8 Hoàng Quốc Việt, phường Nghĩa Đô, Thành phố Hà Nội**
Address: **8 Hoang Quoc Viet, Nghia Do Ward, Hanoi City**

Địa điểm: **Số 8 Hoàng Quốc Việt, phường Nghĩa Đô, Thành phố Hà Nội**
Location: **8 Hoang Quoc Viet, Nghia Do Ward, Hanoi City**

Điện thoại/ Tel: **84 24 37564188**

Email: **testlab4@quatest1.com.vn**

Website: **www.quatest1.com.vn**

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

Lĩnh vực thử nghiệm: Hoá

Field of testing: Chemical

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ Materials or product tested	Tên phép thử cụ thể/ The name of specific tests	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limit of quantitation (if any)/range of measurement	Phương pháp thử/ Test method
1.	Nước mắm <i>Fish souces</i>	Xác định hàm lượng nitơ tổng số Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of total Nitrogen Kjedahl method</i>	0,3 g/L	TCVN 3705:1990
2.		Xác định hàm lượng NaCl Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of NaCl content Titration method</i>	2 g/L	TCVN 3701:2009
3.	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 sấy sử dụng tủ sấy <i>Determination of moisture and volatile matter content Drying method using oven</i>	0,01 %	TCVN 6120: 2018
4.		Xác định trị số axit và độ axit Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of acid value and acidity Titration method</i>	0,02 %	TCVN 6127:2010
5.		Xác định trị số i ốt Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of iodine value Titration method</i>	0,25 %	TCVN 6122:2015
6.		Xác định trị số peroxide Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of peroxide value Titration method</i>	0,1 %	TCVN 6121:2018
7.	Bơ, nhũ tương dầu thực phẩm và chất béo dạng phết <i>Butter, edible oil emulsions and spreadable fats</i>	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp chuẩn <i>Determination of fat content Reference method</i>	0,02 %	TCVN 8154:2009
8.	Cà phê bột <i>Roasted ground coffee</i>	Xác định sự hao hụt khối lượng ở 103 ⁰ C Phương pháp thông thường <i>Determination of loss in mass at 103⁰C Normal method</i>	0,01 %	TCVN 7035:2002

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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.	Chè <i>Tea</i>	Xác định hao hụt khối lượng ở 103 ⁰ C Phương pháp sấy <i>Determination of loss in mass at 103⁰C Drying method</i>	0,01 %	TCVN 5613:2007
10.		Xác định hàm lượng tro tổng số Phương pháp nung <i>Determination of total ash Incineration method</i>	0,01 %	TCVN 5611:2007
11.	Thức ăn chăn nuôi <i>Animal feeding stuffs</i>	Xác định độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi khác Phương pháp sấy <i>Determination of moisture and other volatile matter content Drying method</i>	0,01 %	TCVN 4326:2001
12.		Xác định hàm lượng tro thô Phương pháp nung <i>Determination of crude ash Incineration method</i>	0,01 %	TCVN 4327:2007
13.		Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp chiết soxhlet <i>Determination of fat content Soxhlet extraction method</i>	0,02 %	TCVN 4331:2001
14.		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>	0,01 %	TCVN 4328-1:2007
15.	Ngũ cốc, đậu đỗ, các sản phẩm ngũ cốc <i>Cereal, pulses, derived products</i>	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>	0,05 %	TCVN 8125:2015
16.		Xác định hàm lượng tro. Phương pháp nung <i>Determination of ash yield. Incineration method</i>	0,01 %	TCVN 8124 :2009

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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>
17.	Đậu hạt <i>Bean</i>	Xác định hàm lượng chất béo. Phương pháp chiết Soxhlet <i>Determination of fat content. Soxhlet extraction method</i>	0,01 %	TCVN 4295:2009
18.	Muối <i>Sodium chloride</i>	Xác định hao hụt khối lượng khi sấy ở 110°C Phương pháp sấy <i>Determination of the loss of mass at 110°C Drying method</i>	0,01 %	TCVN 10243:2013
19.		Xác định hàm lượng ion Ca ⁺⁺ , Mg ⁺⁺ Phương pháp chuẩn độ bằng tạo phức EDTA. <i>Determination of calcium and magnesium contents EDTA complexometric methods</i>	0,004 %	ISO 2482:1973
20.		Xác định hàm lượng ion SO ₄ ²⁻ Phương pháp khối lượng bari sulphat <i>Determination of sulphate content Barium sulfat gravimetric method</i>	0,01 %	TCVN 10241:2013
21.	Bột canh iod <i>Iodated seasoning powder</i>	Xác định hàm lượng i-ôt Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of iodate content Titration method</i>	0,5 mg I ₂ /kg	TCVN 6487:1999
22.	Muối iod <i>Iodated salt</i>	Xác định hàm lượng i-ôt Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of iodate content Titration method</i>	0,5 mg I ₂ /kg	TCVN 6341:1998
23.	Sữa và sản phẩm từ sữa <i>Milk products and milk-based foods</i>	Xác định hàm lượng Nito Phương pháp Kjeldahl và tính protein thô <i>Determination of nitrogen content. Kjeldahl principle and crude protein calculation</i>	0,05 %	TCVN 8099-1:2015
24.		Xác định hàm lượng chất béo. Phương pháp chiết ether <i>Determination of fat content. Ether extraction Method</i>	0,01 %	AOAC 989.05

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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>
25.	Kẹo, Bánh <i>Candy, Cake</i>	Xác định hàm lượng đường tổng số. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of total sugar content. Titration method</i>	0,2 %	TCVN 4074:2009
26.		Xác định độ ẩm. Phương pháp sấy thường (phương pháp chuẩn) <i>Determination of moisture content. Drying method (Standard method)</i>	0,01 %	TCVN 4069:2009
27.		Xác định hàm lượng chất béo. Phương pháp chiết Soxhlet. <i>Determination of fat content. Soxhlet extraction method</i>	0,01 %	TCVN 4072:2009
28.		Xác định hàm lượng tro tổng số Phương pháp nung <i>Determination of total ash content. Incineration method</i>	0,01 %	TCVN 4070:2009
29.		Rượu chưng cất <i>Distilled liquors</i>	Xác định hàm lượng aldehyde Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of aldehydes content Titration method</i>	5 mg/L
30.	Xác định độ cồn Phương pháp sử dụng cồn kế <i>Determination of alcohol Method using alcoholometer</i>		0,01 %	TCVN 8008:2009
31.	Ethanol tinh chế <i>Pure ethanol</i>	Xác định hàm lượng ester. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of ester content. Titration method</i>	5 mg/L	TCVN 1051:2009
32.	Thịt và sản phẩm thịt <i>Meat and meat products</i>	Xác định hàm lượng Nitơ Phương pháp chuẩn <i>Determination of nitrogen content Reference method</i>	0,05 %	TCVN 8134:2009
33.		Xác định hàm lượng độ ẩm. Phương pháp sấy. <i>Determination of moisture content. Drying method</i>	0,01 %	TCVN 8135:2009

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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>
34.	Thịt và sản phẩm thịt <i>Meat and meat products</i>	Xác định hàm lượng chất béo tổng số Phương pháp chiết Soxhlet <i>Determination of total fat content Soxhlet extraction method</i>	0,01 %	TCVN 8136:2009
35.	Thủy sản Sản phẩm thủy sản <i>Aquatic Aquatic product</i>	Xác định hàm lượng nitơ ammoniac Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of nitrogen ammonia content. Titration method</i>	0,05 g/L	TCVN 3706:1990
36.		Xác định hàm lượng nitơ axit amin. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of nitrogen aminacid content. Titration method</i>	0,05 g/L	TCVN 3708:1990
37.	Chè, cà phê, thực phẩm bổ sung dạng lỏng <i>Tea, coffee and liquid supplement</i>	Xác định hàm lượng Cafein. Phương pháp HPLC <i>Determination of cafein content. HPLC method</i>	1,5 mg/kg	TN4.HD.N3.24 (2020)
38.	Sữa, các sản phẩm sữa, thức ăn công thức <i>Milk and Formula products</i>	Xác định hàm lượng Melamine. Phương pháp sắc LC-MS/MS <i>Determination of melamine. LC-MS/MS method</i>	0,1 mg/kg	TCVN 9048:2012
39.		Xác định hàm lượng Aflatoxin M1. Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Aflatoxin M1. LC-MS/MS method</i>	0,02 µg/kg	TN4.HD.N3.180 (2020)
40.		Xác định hàm lượng hàm lượng vitamin nhóm B (B1, B2, B3, B5, B6) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of vitamin B groups (B1, B2, B3, B5, B6). LC-MS/MS method</i>	Vitamin B1: 0,3 mg/100g Vitamin B2: 0,3 mg/100g Vitamin B3: 1,0 mg/100g Vitamin B5: 0,3 mg/100g Vitamin B6: 0,05 mg/100g	TN4.HD.N3.181 (2020)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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>
41.	<p>Thực phẩm, Sản phẩm đồ uống và sữa công thức <i>Food, Beverage & Functional food</i></p>	<p>Xác định hàm lượng Pb, Cd, As, Hg, Sn, Sb. Phương pháp quang phổ Plasma cao tần kết nối khối phổ ICP - MS <i>Determination of Pb, Cd, As, Hg, Sn, Sb content. ICP-MS method</i></p>	<p>Thực phẩm/<i>Foods</i>: Pb: 0,09 mg/kg Cd: 0,03 mg/kg As: 0,03 mg/kg Hg: 0,03 mg/kg Sn: 0,15 mg/kg Sb: 0,03 mg/kg Sản phẩm đồ uống và sữa công thức/<i>Beverage & Functional food</i> Pb: 0,03 mg/kg Cd: 0,03 mg/kg As: 0,03 mg/kg Hg: 0,03 mg/kg Sn: 0,15 mg/kg Sb: 0,03 mg/kg</p>	AOAC 2015.01
42.	<p>Thực phẩm <i>Foods</i></p>	<p>Xác định hàm lượng Axit Sorbic và Axit Benzoic. Phương pháp HPLC <i>Determination of sorbic acid and benzoic acid. HPLC method</i></p>	15,0 mg/kg	TN4.HD.N3.15 (2020) (Ref: TCVN 7807: 2013 & TCVN 8102:2009)
43.	<p>Thực phẩm <i>Foods</i></p>	<p>Xác định hàm lượng Acesulfam K, Aspartame và Saccharin. Phương pháp HPLC <i>Determination of Acesulfam K, Aspartame and Saccharin content. HPLC method</i></p>	15,0 mg/kg	TN4.HD.N3.16 (2020) (Ref: TCVN 8471: 2010)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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>
44.	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm chức năng <i>Food supplement, Functional food</i>	Xác định hàm lượng Vitamin A. Phương pháp HPLC <i>Determination of Vitamin A content. HPLC method</i>	1,5 mg/kg	TN4.HD.N3.08 (2020) (HPLC) (Ref: TCVN 8972-1: 2011)
45.		Xác định hàm lượng Vitamin D ₂ , D ₃ Phương pháp HPLC <i>Determination of Vitamin D₂, D₃ content. HPLC method</i>	0,15 mg/kg	TN4.HD.N3.11 (2020) (HPLC) (Ref TCVN 8973: 2011)
46.		Xác định hàm lượng Vitamin E. Phương pháp HPLC <i>Determination of Vitamin E content. HPLC method</i>	1,5 mg/kg	TN4.HD.N3.12 (2020) (HPLC) (Ref TCVN 8276: 2018)
47.		Xác định hàm lượng Vitamin B ₂ bằng Phương pháp HPLC <i>Determination of Vitamin B₂ content. HPLC method</i>	0,15 mg/kg	TN4.HD.N3.115 (2020) (HPLC) (Ref TCVN 8975: 2011)
48.		Xác định hàm lượng Vitamin B ₆ . Phương pháp HPLC <i>Determination of Vitamin B₆ content. HPLC method</i>	1,5 mg/kg	TN4.HD.N3.108 (2020) (Ref TCVN 8975: 2018)
49.	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, Thực phẩm bổ sung, Thực phẩm chức năng <i>Health Supplement, Dietary Supplement, Functional food</i>	Xác định hàm lượng Sibutramin, Phenolphthalein. Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Sibutramin, Phenolphthalein. LCMSMS method</i>	0,05 mg/kg	TN4.HD.N3.174 (2023)
50.		Xác định hàm lượng Sildenafil, Tadalafil. Phương pháp LC-MS/MS. <i>Determination of Sildenafil, Tadalafil. LCMSMS method</i>	0,05 mg/kg	TN4.HD.N3.139 (2023)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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.	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, Thực phẩm bổ sung và nấm đông trùng hạ thảo <i>Health Supplement, Dietary Supplement and cordyceps</i>	Xác định hàm lượng Adenosine, Codycepine. Phương pháp HPLC <i>Determination of Adenosine, Codycepine. HPLC method</i>	25 mg/kg	TN4.HD.N3.80 (2023)
52.	Nước uống trực tiếp, nước sạch, nước khoáng thiên nhiên <i>Drinking water, clean water, natural mineral water</i>	Xác định hàm lượng clorua. Phương pháp chuẩn độ bạc nitrat với chỉ thị cromat (phương pháp Mo) <i>Determination of chloride. Silver nitrate titration with chromate indicator (Mohr's method)</i>	5,0 mg/L	TCVN 6194:1996
53.		Xác định độ cứng tổng Phương pháp chuẩn độ EDTA <i>Determination of the sum of calcium and magnesium. EDTA titrimetric method</i>	5,0 mg/L	TCVN 6224:1996
54.		Xác định pH. Sử dụng máy đo pH <i>Determination of pH Using pH meter</i>	2 - 12	TCVN 6492:2011
55.		Xác định hàm lượng Pb, Cd, As, Hg, Ni, Cu, Sb, Se. Phương pháp quang phổ Plasma cao tần kết nối khối phổ ICP - MS <i>Determination of Pb, Cd, As, Hg, Ni, Cu, Sb, Se content. ICP – MS method</i>	Pb: 3 µg/L Cd: 3 µg/L As: 3 µg/L Hg: 1 µg/L Ni: 3 µg/L Se: 3 µg/L Sb: 3 µg/L Cu: 15 µg/L	EPA 200.8 (1994)
56.		Xác định hàm lượng Na, Ca, K, Mg, Al, B, Fe Phương pháp ICP -OES <i>Determination of ICP-OES method</i>	Na: 0,3 mg/L K: 0,3 mg/L Ca: 0,3 mg/L Mg: 0,3 mg/L B: 0,3 mg/L Al: 0,15 mg/L Fe: 0,15 mg/L	TCVN 6665:2011
57.		Xác định hàm lượng Ba, Cr, Mo, Mn, Zn Phương pháp ICP – MS <i>Determination of Cr, Mo, Mn content. ICP – MS method</i>	Ba: 0,03 mg/L Cr: 0,03 mg/L Mo: 0,036 mg/L Mn: 0,03 mg/L Zn: 0,03 mg/L	EPA 200.8 (1994)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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>
58.	Chất tẩy rửa tổng hợp (nước rửa chén bát, nước rửa tay, nước gội đầu) <i>Synthetic detergents (dish cleaner, soap, shampoo)</i>	Xác định hàm lượng chất hoạt động bề mặt. Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of content of surface active agents. Titration method</i>	0,5 %	TN4.HD.N1.130A (2020) (Ref: TCVN 6971: 2001 & TCVN 6972:2001)
59.	Chất tẩy rửa tổng hợp (nước giặt, bột giặt, kem giặt) <i>Synthetic detergents (liquid detergents, paste detergents and powder detergents)</i>	Xác định hàm lượng chất hoạt động bề mặt Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of content of surface active agents Titration method</i>	0,5 %	TN4.HD.N1.130B (2020) (Ref: TCVN 6970: 2001 & TCVN 5720:2001)
60.	Chất tẩy rửa tổng hợp (nước giặt, bột giặt, và các chất tẩy rửa tổng hợp khác) <i>Synthetic detergents (liquid detergents, paste detergents and other Synthetic detergents)</i>	Xác định hàm lượng phot-pho (P ₂ O ₅). Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of phosphorus (P₂O₅) content. Titration method</i>	0,05 %	TN4.HD.N1.131 (2020) (Ref: TCVN 6970:2001 & TCVN 5720: 2001)
61.	Chất tẩy rửa tổng hợp <i>Synthetic detergents</i>	Xác định độ pH. Sử dụng máy đo pH <i>Determination of pH Using pH meter</i>	2 - 12	TCVN 5458: 1991 (ISO 4316: 1977)
62.	Các sản phẩm rau quả <i>Fruit and vegetable products</i>	Xác định độ pH. Sử dụng máy đo pH <i>Determination of pH Using pH meter</i>	2 - 12	TCVN 7806: 2007

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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>
63.	Thịt và sản phẩm thịt <i>Meat and meat product</i>	Xác định độ pH. Sử dụng máy đo pH <i>Determination of pH</i> <i>Using pH meter</i>	2~12	TCVN 4835: 2002
64.	Khăn ướt <i>Disposable wet wipes</i>	Xác định độ pH. Sử dụng máy đo pH <i>Determination of pH</i> <i>Using pH meter</i>	2~12	TCVN 11528: 2016
65.	Đũa ăn <i>Chopstick</i>	Xác định hàm lượng SO ₂ ⁻ Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of SO₂ content.</i> <i>Titration method</i>	0,5 mg/kg	TCVN 12272:2018
66.	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm <i>Synthetic resin containers and packaging in direct contact with food</i>	Xác định hàm lượng Chì (Pb). Phương pháp quang phổ phát xạ nguyên tử (ICP-OES) <i>Determination of Lead content.</i> <i>Atomic emission spectroscopy method (ICP-OES)</i>	3,0 µg/g	QCVN 12-1: 2011/ BYT
67.		Xác định hàm lượng Cadimi (Cd) Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Cadmium content.</i> <i>ICP-OES method</i>	3,0 µg/g	
68.		Xác định hàm lượng KMnO ₄ . Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of KMnO₄ consumption content.</i> <i>Titration method</i>	3,0 µg/mL	
69.		Xác định hàm lượng thôi nhiễm Sb, Ge. Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Sb, Ge migration content.</i> <i>ICP-OES method</i>	0,03 µg/mL	
70.		Xác định hàm lượng thôi nhiễm cặn khô trong môi trường nước. Phương pháp sấy <i>Determination of migration evaporation residue in water.</i> <i>Drying method</i>	15,0 µg/mL	

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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>
71.	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm <i>Synthetic resin containers and packaging in direct contact with food</i>	Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong môi trường axit axetic 4% Phương pháp sấy <i>Determination of migration evaporation residue in acetic acid 4% Drying method</i>	15,0 µg/mL	QCVN 12-1: 2011/ BYT
72.		Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong môi trường etanol 20%. Phương pháp sấy <i>Determination of migration evaporation residue in ethanol 20%. Drying method</i>	15,0 µg/mL	
73.		Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong môi trường n-heptan. Phương pháp sấy. <i>Determination of migration evaporation residue in n-heptan. Drying method</i>	15,0 µg/mL	
74.	Bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm <i>Rubber containers, packaging in direct contact with food</i>	Xác định hàm lượng Chì (Pb). Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Lead content. ICP-OES method</i>	3,0 µg/mL	QCVN 12-2:2011/ BYT
75.		Xác định hàm lượng Cadimi (Cd). Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Cadmium content. ICP-OES method</i>	3,0 µg/mL	
76.		Xác định hàm lượng Kẽm thôi nhiễm. Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Zn migration content. ICP-OES method</i>	0,03 µg/mL	
77.		Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong môi trường nước. Phương pháp sấy <i>Determination of migration evaporation residue in water. Drying method</i>	15 µg/mL	

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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.	Bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm <i>Rubber containers, packaging in direct contact with food</i>	Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong môi trường axit axetic 4% Phương pháp sấy <i>Determination of migration evaporation residue in acetic acid 4% . Drying method</i>	15,0 µg/mL	QCVN 12-2:2011/ BYT
79.		Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong môi trường etanol 20%. Phương pháp sấy <i>Determination of migration evaporation residue in ethanol 20%. Drying method</i>	15,0 µg/mL	
80.	Bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm <i>Metal containers packaging in direct contact with food</i>	Xác định hàm lượng kim loại Chì thôi nhiễm. Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Lead migration content. ICP-OES method</i>	0,03 µg/mL	QCVN 12-3: 2011/ BYT
81.		Xác định hàm lượng kim loại Cadimi thôi nhiễm. Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Cadmium migration content. ICP-OES method</i>	0,03 µg/mL	
82.		Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong môi trường nước. Phương pháp sấy <i>Determination of migration evaporation residue in water Drying method</i>	15,0 µg/mL	
83.		Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong môi trường axit axetic 4%. Phương pháp sấy. <i>Determination of migration evaporation residue in acetic acid 4% Drying method</i>	15,0 µg/mL	

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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.	Bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm <i>Metal containers packaging in direct contact with food</i>	Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong môi trường etanol 20%. Phương pháp sấy <i>Determination of migration evaporation residue in ethanol 20%</i> <i>Drying method</i>	15,0 µg/mL	QCVN 12-3: 2011/ BYT
85.		Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong môi trường n-heptan. Phương pháp sấy <i>Determination of migration evaporation residue in n-heptan</i> <i>Drying method</i>	15,0 µg/mL	
86.	Bao bì, dụng cụ bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm <i>Glass, ceramic, porcelain and enameled implements, containers, and packaging in direct contact with food</i>	Xác định hàm lượng kim loại Chì thôi nhiễm. Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Lead migration content.</i> <i>ICP-OES method</i>	0,03 µg/mL	QCVN 12-4: 2015/ BYT
87.		Xác định hàm lượng kim loại Cadimi thôi nhiễm. Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Cadmium migration content.</i> <i>ICP-OES method</i>	0,03 µg/mL	
88.	Bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm <i>Metal containers and packaging in direct contact with food</i>	Xác định hàm lượng kim loại Asen thôi nhiễm Phương pháp ICP-OES <i>Determination of Arsenic migration content.</i> <i>ICP-OES method</i>	0,09 mg/L	TN4.HD.N2.26 (2023) (Ref QCVN 12-3: 2011)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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>
89.	Khăn giấy và giấy vệ sinh <i>Tissue and toilet paper</i>	Xác định hàm lượng Chì (Pb) trong dịch chiết nước. Phương pháp ICP -OES <i>Determination of lead in an aqueous extract.</i> <i>ICP-OES method</i>	2,0 mg/kg	TCVN 10093:2013 (EN 12498:2015):
90.		Xác định hàm lượng Cadimi (Cd) trong dịch chiết nước. Phương pháp ICP -OES <i>Determination of Cadimi in an aqueous extract.</i> <i>ICP -OES method</i>	0,4 mg/kg	TCVN 10093:2013 (EN 12498:2015)
91.		Xác định hàm lượng Formaldehyde trong dịch chiết nước. Phương pháp đo quang (UV-VIS) <i>Determination of Formaldehyde in an aqueous extract.</i> <i>UV VIS method</i>	15,0 mg/kg	TCVN 8308:2010 (EN 1541-2001)
92.	Thực phẩm <i>Foods</i>	Xác định hàm lượng Aflatoxin B1 Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Aflatoxin B1 content LC-MS/MS method</i>	0,9 µg/kg	TN4.HD.N3.301.1 (2026) (Ref TCVN 14436:2025)
93.		Xác định hàm lượng Aflatoxin tổng số (Aflatoxin B1 B2 G1 G2) Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Total Aflatoxin Content (Aflatoxin B1 B2 G1 G2) LC-MS/MS Method</i>	2,4 µg/kg	TN4.HD.N3.301.5 (2026) (Ref TCVN 14436:2025)
94.		Xác định hàm lượng Ochratoxin A Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Ochratoxin A content LC-MS/MS method</i>	0,9 µg/kg	TN4.HD.N3.301.6 (2026) (Ref TCVN 14436:2025)
95.		Xác định hàm lượng Deoxynivalenol Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Deoxynivalenol content LC-MS/MS method</i>	450 µg/kg	TN4.HD.N3.301.7 (2026) (Ref TCVN 14436:2025)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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>
96.	Thực phẩm <i>Foods</i>	Xác định hàm lượng Zearalenone Phương pháp LC-MS/MS <i>Determination of Zearalenone content LC-MS/MS method</i>	45 µg/kg	TN4.HD.N3.301.8 (2026) (Ref TCVN 14436:2025)
97.	Đồ uống không cồn <i>Non-alcoholic drinks</i>	Xác định hàm lượng Piperronyl butoxide Phương pháp GC-MS/MS <i>Determination of Piperronyl butoxide content GC-MS/MS method</i>	0,03 mg/kg	US FDA PAM, Vol. I, Section 302, E1/E4+C4
98.		Xác định hàm lượng Diphenylamin Phương pháp GC-MS/MS <i>Determination of Diphenylamine Content GC-MS/MS Method</i>	0,3 mg/kg	US FDA PAM, Vol. I, Section 302, E1, E2
99.		Xác định hàm lượng 2-Phenylphenol Phương pháp GC-MS/MS <i>Determination of 2-Phenylphenol content GC-MS/MS method</i>	0,3 mg/kg	US FDA PAM, Vol. I, Section 302, E1, E2
100.	Nước uống trực tiếp, nước sạch, nước khoáng thiên nhiên <i>Drinking water, clean water, natural mineral water</i>	Xác định hàm lượng Florua, Clorua, Nitrat, Nitrit, Sunfat, Bromua Phương pháp IC <i>Determination of Fluoride, Chloride, Nitrate, Nitrite, Sulfate, Bromua Content IC Method</i>	Florua: 0,3 mg/L Clorua: 0,3 mg/L Nitrat: 0,3 mg/L Nitrit: 0,09 mg/L Sunfat: 0,3 mg/L Bromua: 0,3 mg/L	TCVN 6494-1: 2011
101.	Nước uống trực tiếp, nước sạch, nước khoáng thiên nhiên <i>Drinking water, clean water, natural mineral water</i>	Xác định hàm lượng Clorat; Clorit Phương pháp IC <i>Determination of Chlorate; Chlorite Content IC Method</i>	Clorat : 0,3 mg/L Clorit: 0,3 mg/L	TCVN 6494-4: 2000
102.		Xác định hàm lượng Clo dư tự do ^(x) <i>Determine the amount of free residual chlorine</i>	(0,02 ~ 8,0) mg/L	TN4.HD.N1.201 (2026) (Ref TCVN 6225-2:2021)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)

VILAS 028

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Testing Laboratory

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>
103.	Nước uống trực tiếp, nước sạch, nước khoáng thiên nhiên <i>Drinking water, clean water, natural mineral water</i>	Xác định chỉ số pH tại hiện trường ^(x) <i>On-site pH determination</i>	2~12	TCVN 6492:2011
104.		Xác định tổng chất rắn hoà tan TDS Phương pháp đo nhanh <i>Determine the total dissolved solids Quick measurement method</i>	0,5 mg/L	TN4.HD.N1.150 (2026)
105.		Xác định hàm lượng Natri, Magie, Kali, Canxi Phương pháp ICP-MS <i>Determination of Sodium, Magnesium, Potassium, Calcium Content ICP-MS Method</i>	Natri: 0,3 mg/L Magie: 0,3 mg/L Kali: 0,3 mg/L Canxi: 0,3 mg/L	TN4.HD.N2.37 (2026) (Ref TCVN 6665:2011 & ISO 11885 : 1996)
106.	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung <i>Health supplement, dietary supplements</i>	Xác định hàm lượng Chì, Cadimi, Thủy ngân, Asen Phương pháp ICP-MS <i>Determination of Lead, Cadmium, Mercury, Arsenic Content ICP-MS Method</i>	Nền mẫu dạng rắn, thân dầu/ <i>Solid, oil-based formula:</i> Pb: 0,3 mg/kg Cd: 0,15 mg/kg As: 0,15 mg/kg Hg: 0,15 mg/kg Nền mẫu dạng lỏng/ <i>Liquid sample:</i> Pb: 0,09 mg/kg Cd: 0,09 mg/kg As: 0,09 mg/kg Hg: 0,09 mg/kg	TN4.HD.N2.38 (2026) (Ref TCVN 10912:2015 & EN 15763:2009)
107.	Ngũ cốc, các sản phẩm ngũ cốc <i>Cereal, Derived products</i>	Xác định xơ tổng số, xơ hòa tan và xơ không hòa tan <i>Determination of total, soluble, and insoluble dietary fiber</i>	0,3 %	AOAC 991.43

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 2)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 2)***VILAS 028****Phòng thử nghiệm Thực phẩm*****Food Testing Laboratory***

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>
108.	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm <i>Synthetic resin containers and packaging in direct contact with food</i>	Hàm lượng kim loại nặng (qui ra chì) <i>The total amount of heavy metals (as lead content)</i>	1,0 µg/mL	QCVN 12-1:2011/BYT
109.	Bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm <i>Packaging made from rubber comes into direct contact with food</i>	Hàm lượng kim loại nặng (qui ra chì) <i>The total amount of heavy metals (as lead content)</i>	1,0 µg/mL	QCVN 12-2:2011/BYT

Chú thích/Note:

- TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam/ *Vietnamese Standard*
- QCVN: Quy chuẩn Việt Nam/ *Vietnam National Technical Regulation*
- ISO: Tổ chức tiêu chuẩn hoá Quốc tế/ *International Organization for Standardization*
- AOAC: Hiệp hội các nhà hoá phân tích chính thống/ *Association of Official Analytical Chemists*
- US FDA PAM: Sổ tay phương pháp phân tích dư lượng thuốc bảo vệ thực vật do Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ ban hành/ *The Pesticide Analytical Manual is published by US. FDA*
- TN4.HD.N...: Phương pháp do phòng thử nghiệm xây dựng/ *Laboratory developed method*

Trường hợp Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 1 cung cấp dịch vụ thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hoá thì Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 1 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 Quality Assurance and Testing Center 1 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.*