



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

(Kèm theo quyết định số/ Attachment with decision: /QĐ - VPCNCL
ngày tháng 04 năm 2025 của giám đốc Văn phòng Công nhận Chất lượng/
of BoA Director)

Tên phòng thí nghiệm: Phòng phân tích chất lượng thực phẩm và dinh dưỡng thủy sản

Laboratory: Lab for quality analysis of food and aqua nutrition

Tổ chức/ Cơ quan chủ quản: Trung tâm Công nghệ thức ăn và sau thu hoạch thủy sản

Organization: Research center for aquafeed nutrition and fishery post-harvest technology

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh, Hóa

Field of testing: Biological, Chemical

Người quản lý/ Laboratory manager: Phạm Duy Hải

Số hiệu/ Code: VILAS 530

Hiệu lực công nhận/ Period of Validation: Kể từ ngày /04/2025 đến ngày 06/04/2030

Địa chỉ/ Address: 116 Nguyễn Đình Chiểu, phường Đakao, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh

Địa điểm/ Location: 116 Nguyễn Đình Chiểu, phường Đakao, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh

Điện thoại/ Tel: (+84) 283 8246 885

E-mail: ttcnria2@gmail.com

Website: www.vienthuysan2.org.vn

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 530

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.	Nguyên liệu sản xuất thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản <i>Materials for producing animal feeding stuff, aquatic feed animal feeding stuffs, aquatic feed</i>	Định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of coliforms Most probable number technique</i>		TCVN 4882:2007 (ISO 4381:2006)
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> giả định Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất. <i>Enumeration of presumptive Escherichia coli Most probable number technique</i>		TCVN 6846:2007
4.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β -glucuronidase – Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng 5-bromo-4-chloro-3-indolyl β -D-glucuronide <i>Enumeration of β-glucuronidase-positive Escherichia coli Part 2: Colony-count technique at 44 °C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl β-D-glucuronide</i>		TCVN 7924-2:2008
5.		Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C <i>Enumeration of microorganisms Colony count technique at 30°C</i>		TCVN 4884-1:2015
6.		Định lượng <i>Bacillus</i> spp. <i>Enumeration of Bacillus spp</i>		BS EN 15784:2021
7.		Định lượng <i>Lactobacillus</i> spp. <i>Enumeration of Lactobacillus spp.</i>		BS EN 15787:2021
8.		Định lượng <i>Saccharomyces cerevisiae</i> <i>Enumeration of Saccharomyces cerevisiae</i>		DS EN 15789:2021

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN*LIST OF ACCREDITED TESTS***VILAS 530****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.	Nguyên liệu sản xuất thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản <i>Materials for producing animal feeding stuff, aquatic feed animal feeding stuffs, aquatic feed</i>	Xác định độ ẩm <i>Determination of moisture</i>	0.05 g/kg	TCVN 4326:2001
2.		Xác định hàm lượng tro thô <i>Determination of crude ash content</i>	1.2 g/kg	TCVN 4327:2007
3.		Xác định hàm lượng Nitơ và tính hàm lượng Protein thô <i>Determination of Nitrogen and crude Protein content</i>	2 g/kg (tính trên protein thô / based on crude protein)	TCVN 4328-1:2007
4.		Xác định hàm lượng xơ thô <i>Determination of crude content</i>	10 g/kg	TCVN 4329:2007
5.		Xác định hàm lượng Canxi <i>Determination of Calcium content</i>	3 g/kg	TCVN 1526-1:2007
6.		Xác định hàm lượng phospho <i>Determination of phosphorus content</i>	0.5 g/kg	TCVN 1525:2001
7.		Xác định hàm lượng tro không tan trong axit HCl <i>Determination of ash insoluble in hydrochloric acid</i>	1 g/kg	TCVN 9474:2012
8.		Xác định hàm lượng Beta- glucan Phương pháp sử dụng β -Glucan Assay Kit K-YBGL của Megazyme <i>Determination of beta-glucan content Method using β-Glucan Assay Kit K-YBGL of Megazyme.</i>	10 g/kg	TCCS-HS-01 (2021)
9.		Xác định hàm lượng Vitamin B1 Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of Vitamin B1 content HPLC-UV method</i>	50 mg/kg	TCCS-HS-06 (2021)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 530

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>
10.	Nguyên liệu sản xuất thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản <i>Materials for producing animal feeding stuff, aquatic feed animal feeding stuffs, aquatic feed</i>	Xác định hàm lượng Vitamin B2 Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of Vitamin B2 content HPLC-UV method</i>	50 mg/kg	TCCS-HS-06 (2021)
11.		Xác định hàm lượng Vitamin C Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of Vitamin C content HPLC-UV method</i>	100 mg/kg	TCCS-HS-06 (2021)
12.		Xác định hàm lượng Ethoxyquin Phương pháp HPLC-RF <i>Determination of ethoxyquin content. HPLC-RF method</i>	15 µg/kg	AOAC 996.13
13.		Xác định hàm lượng Vitamin B6 Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of Vitamin B6 content HPLC-UV method</i>	54 mg/kg	TCCS-HS-06 (2021)
14.		Xác định hàm lượng vitamin E Phương pháp HPLC-UV <i>Determination of vitamin E content. HPLC-UV method</i>	32 mg/kg	TCCS-HS-07 (2021)
15.		Xác định hàm lượng Aflatoxins Phương pháp HPLC-RF <i>Determination of Aflatoxins content HPLC-RF method</i>	G1:1.31µg/kg B1:1.30µg/kg G2:1.32µg/kg B2:1.31µg/kg	TCCS-HS-02 (2025)
16.		Xác định hàm lượng Amino axit Phương pháp HPLC-RF <i>Determination of Amino acids content HPLC-RF method</i>	Phụ lục 01/ <i>Appendix 01</i>	TCCS-HS-23 (2021)
17.		Xác định hàm lượng Fatty acids Phương pháp GC-FID <i>Determination of Fatty acids content GC-FID method</i>	Phụ lục 02/ <i>Appendix 02</i>	TCCS-HS-24 (2025)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 530

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>
18.	Nguyên liệu sản xuất thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản, thức ăn	Xác định hàm lượng K, Ca, Na, Fe, Zn, Mn, Mg, Cu Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa <i>Determination of K, Ca, Na, Fe, Zn, Mn, Mg, Cu content Flame atomic absorption spectrometry method</i>	Ca: 15 mg/kg Mg: 2 mg/kg Na: 2 mg/kg K: 7 mg/kg Fe: 15 mg/kg Cu: 11 mg/kg Mn: 8 mg/kg Zn: 3 mg/kg	TCVN 1537:2007
19.	chăn nuôi, thức ăn thủy sản <i>Materials for producing animal feeding stuff, aquatic feed animal feeding stuffs, aquatic feed</i>	Xác định hàm lượng As, Hg Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử giải phóng hydrua <i>Determination of As, Hg content Hydride generation atomic absorption spectrometry method</i>	As: 15 µg/kg Hg: 30 µg/kg	TCCS-HS-14-2 (2025)
20.		Xác định hàm lượng Cd, Pb Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa <i>Determination of Cd, Pb content Flame atomic absorption spectrometry method</i>	Pd: 5 mg/kg Cd: 0.5 mg/kg	TCCS-HS-14-1 (2025)

Chú thích / Note:

- BS EN: British Standard-European Norm
- DS EN: Danish Standards Association- European Norm
- TCCS-HS: Phương pháp do PTN xây dựng/ Laboratory developed method
- AOAC: Association of Official Analytical Chemists
- ISO: The International Organization for Standardization
- TCVN: Tiêu chuẩn Quốc gia Việt Nam/Vietnamese National Standards

Trường hợp Trung tâm Công nghệ thức ăn và sau thu hoạch thủy sản cung cấp dịch vụ thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hoá thì Trung tâm Công nghệ thức ăn và sau thu hoạch thủy sản 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 Research center for aquafeed nutrition and fishery post-harvest technology 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.

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN*LIST OF ACCREDITED TESTS***VILAS 530****Phụ lục 01. Danh mục các Amino axit*****Appendix 01. List of Amino acid***

TT No.	Tên hoạt chất/ <i>Analytical name</i>	LOQ (mg/kg)
1.	Alanine	335
2.	Arginine	361
3.	Aspartic acid	353
4.	Cystine	331
5.	Glutamic acid	366
6.	Glycine	338
7.	Histidine	365
8.	Isoleucine	360
9.	Leucine	333
10.	Lysine	369
11.	Methionine	351
12.	Phenylalanine	363
13.	Proline	333
14.	Serine	333
15.	Threonine	354
16.	Tyrosine	379
17.	Valine	363

Phụ lục 02. Danh mục các Acid béo***Appendix 02. List of Fatty acid***

TT No.	Thành phần acid béo/ <i>Fatty acid profiles</i>	LOQ (g/100g)
I	Các chất cụ thể/ <i>Analytical name</i>	
1	C 4:0 (butanoic acid)	0.0300
2	C 6:0 (caproic acid)	0.0300
3	C 8:0 (octanoic acid)	0.0300
4	C 10:0 (capric acid)	0.0300
5	C 11:0 (undecanoic acid)	0.0300
6	C 12:0 (lauric acid)	0.0300
7	C 13:0 (tridecanoic acid)	0.0300

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 530

TT No.	Thành phần acid béo/ <i>Fatty acid profiles</i>	LOQ (g/100g)
8	C 14:0 (myristic acid)	0.0300
9	C 14:1n5 (myristoleic acid)	0.0300
10	C 15:0 (pentadecanoic acid)	0.0300
11	C 15:1n5 (cis-10-pentadecenoic acid)	0.0300
12	C 16:0 (palmitic acid)	0.0300
13	C 16:1n7 (palmitoleic acid)	0.0300
14	C 17:0 (margaric acid)	0.0300
15	C 17:1n7 (Cis-10-heptadecenoic acid)	0.0300
16	C 18:0 (stearic acid)	0.0300
17	C 18:1n9t (elaidic acid)	0.0300
18	C 18:1 n9c (oleic acid)	0.0300
19	C 18:2n6t (linolelaidic acid)	0.0300
20	C 18:2n6c (linoleic acid)	0.0300
21	C 20:0 (arachidic acid)	0.0300
22	C 18:3n3 (alpha -linolenic acid)	0.0300
23	C 20:1n9 (Eicosenoic acid)	0.0300
24	C 18:3n6 (Gamma-linolenic acid)	0.0300
25	C 21:0 (heneicosanoic acid)	0.0300
26	C 20:2 n6 (cis-11,14-eicosadienoic acid)	0.0300
27	C 22:0 (behenic acid)	0.0300
28	C 20:3n6 (Cis-8,11,14-Eicosatrienoic acid)	0.0300
29	C 22:1n9 (Erucic acid)	0.0300
30	C 20:3n3 (cis-11,14,17-eicosatrienoic acid)	0.0300
31	C 23:0 (tricosanoic acid)	0.0300
32	C 20:4n6 (arachidonic acid) ARA	0.0300
33	C 22:2n6 (cis-13,16-docosadienoic acid)	0.0300
34	C 24:0 (lignoceric acid)	0.0300
35	C 20:5n3 (cis-5,8,11,14,17-eicosapentaenoic acid) EPA	0.0300
36	C 24:1n9 (nervonic acid)	0.0300
37	C 22:6n3 (cis-4,7,10,13,16,19-docosahexaenoic acid) DHA	0.0300