LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC VÀ KỸ THUẬT VIỆT NAM
VĂN PHÒNG CÔNG NHẬN NĂNG LỰC ĐÁNH GIÁ
SỰ PHÙ HỢP VỀ TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG

Số: 15/QĐ-AOSC

Hà Nội, ngày 09 tháng 01 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH
Về việc công nhận năng lực phòng thử nghiệm

GIÁM ĐỐC VĂN PHÒNG CÔNG NHẬN NĂNG LỰC ĐÁNH GIÁ SỰ PHÙ HỢP VỀ TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG

Căn cứ Nghị định 107/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ quy định về điều kiện kinh doanh dịch vụ đánh giá sự phù hợp;

Căn cứ Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động khoa học và công nghệ số A-1245 của Bộ Khoa học và Công nghệ ban hành ngày 08 tháng 4 năm 2022;

Căn cứ Quy định công nhận của Văn phòng Công nhận năng lực đánh giá sự phù hợp về tiêu chuẩn chất lượng – AOSC;

Xét đề nghị của Phòng Công nhận.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Công nhận: **CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG** có năng lực thử nghiệm đáp ứng yêu cầu tiêu chuẩn ISO/IEC 17025:2017 đối với các phép thử nghiệm trong phụ lục kèm theo.

Điều 2. Phòng thử nghiệm được cấp mã số: **VLAT-1.1500**.

Điều 3. Phòng thử nghiệm được công nhận tại Điều 1 được phép sử dụng dấu hiệu công nhận và phải tuân thủ đầy đủ các yêu cầu về công nhận năng lực thử nghiệm theo quy định hiện hành của AOSC trong thời gian chứng chỉ có hiệu lực.

Điều 4. Quyết định này có hiệu lực từ ngày 09/01/2025 đến ngày 08/01/2030, và phòng thử nghiệm phải chịu sự giám sát định kỳ không quá 12 tháng một lần.

Nơi nhận:
- Như Điều 1;
- Lưu AD.

GIÁM ĐỐC

LIÊN HIỆP HỘI KHOA HỌC VÀ KỸ THUẬT VIỆT NAM
VĂN PHÒNG CÔNG NHẬN NĂNG LỰC ĐÁNH GIÁ SỰ PHÙ HỢP VỀ TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG

PGS.TS NGUYỄN THỊ KHÁNH TRÂM

DANH MỤC CÁC CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM ĐƯỢC CÔNG NHẬN
LIST OF ACCREDITED TESTING

(Ban hành kèm theo quyết định số: 15/QĐ-AOSC ngày 09 tháng 01 năm 2025 của Văn phòng công nhận năng lực đánh giá sự phù hợp về tiêu chuẩn chất lượng)
Issue together with Decision no.: 15/QĐ-AOSC date 09 Jan 2025 of Accreditation Office for Standards Conformity Assessment Capacity)

1. Tên phòng thử nghiệm/ *Testing Lab name*: Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng/ *Eurofins Sac Ky Hai Dang Company Limited*

2. Cơ quan chủ quản/ *Organization*: CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG/ *EUROFINS SAC KY HAI DANG COMPANY LIMITED*

3. Lĩnh vực thử nghiệm/ *Field*: Thử nghiệm Hóa/ *Chemical Testing*, Thử nghiệm Sinh học/ *Biological Testing*

4. Người đại diện PTN/ *Representative*: Lý Hoàng Hải - Tổng Giám Đốc

5. Người ký duyệt kết quả/ *Persons authorizing the test report*:

STT *No.*	Họ và tên *Full name*	Chức vụ *Position*	Phạm vi được ký *Scope*
1	Lý Hoàng Hải	Tổng giám đốc	Thử nghiệm Hóa/ *Chemical Testing* Thử nghiệm Sinh học/ *Biological Testing*
2	Nguyễn Anh Vũ	Giám đốc chi nhánh Hồ Chí Minh	Thử nghiệm Hóa/ *Chemical Testing* Thử nghiệm Sinh học/ *Biological Testing*
3	Trần Phương Huy	Trưởng phòng thử nghiệm	Thử nghiệm Hóa/ *Chemical Testing* Thử nghiệm Sinh học/ *Biological Testing*
4	Hồ Thị Quyền	Trưởng phòng Hóa Ướt	Thử nghiệm Hóa/ *Chemical Testing*
5	Đinh Đức Bảo	Trưởng nhóm kim loại	Thử nghiệm Hóa/ *Chemical Testing*
6	Hải Hồng Thùy	Trưởng phòng Sinh học	Thử nghiệm Sinh học/ *Biological Testing*

6. Mã số phòng thử nghiệm/ *Accredited Testing Lab code*: VLAT-1.1500

7. Thông tin phòng thử nghiệm/ *Lab information*

Công ty TNHH Eurofins Sắc Ký Hải Đăng/ *Eurofins Sac Ky Hai Dang Company Limited*

Địa chỉ/ *Address*: Lô E2b-3, đường D6, Khu Công nghệ cao, Phường Tân Phú, Thành phố Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh/ *Lot E2b-3, D6 Street, Saigon Hi-Tech Park, Tan Phu Ward, Thu Duc City, Ho Chi Minh City*

Điện thoại/ *Telephone number*: (028) 7107 7879

8. Các phép thử được công nhận/ *Accredited Tests*:

8.1 Lĩnh vực/ *Field*: Thử nghiệm Hóa/ *Chemical Testing*

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
1	Xác định hàm lượng béo/ *Determination of Fat Content - Phương pháp khối lượng*	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	LOQ=0,30%	EVN-R-RD-2-TP-35958 (2024) (Ref. FAO FOOD 14/7, 1986, Page 214)
2	Xác định carbohydrate tổng. Phương pháp tính toán/ *Determination of carbohydrate total. Calculation method*	Thực Phẩm/ *Food*	≥ 0.3%	FAO Food and Nutrition paper 77; US FDA CFR 101.09
3	Xác định carbohydrate hữu hiệu, carbohydrate tổng không bao gồm xơ dinh dưỡng. Phương pháp tính toán/ *Determination of available carbohydrate, carbohydrate total excluding dietary fiber. Calculation method*	Thực phẩm/ *Food*	≥ 0.3%	FAO Food and Nutrition paper 77, US FDA CFR 101.09
4	Xác định năng lượng từ béo. Phương pháp tính toán/ *Determination of energy from fat. Calculation method*	Thực phẩm/ *Food*	-	FAO Food and Nutrition paper 77
5	Xác định năng lượng. Phương pháp tính toán/ *Determination of energy. Calculation method*	Thực phẩm/ *Food*	-	FAO Food and Nutrition paper 77
6	Xác định mùi/ *Determination of odor threshold test*	Nước sạch; Nước uống/ *Domestic water; Drinking water*	-	EVN-R-RD-2-TP-5329 (2024) (Ref. SMEWW 2150B:2023)
7	Xác định vị/ *Determination of flavor threshold test*	Nước sạch; Nước uống/ *Domestic water; Drinking water*	-	EVN-R-RD-2-TP-5329 (2024)(Ref. SMEWW 2160B:2023)
8	Xác định tro. Phương pháp khối lượng/ *Determination of ash. Gravimetric method*	Cà phê rang/ *Dry coffee*	LOQ=0,2%	AOAC 920.94
9	Xác định tro. Phương pháp khối lượng/ *Determination of ash. Gavimetric method*	Cà phê/ *Coffee*	LOQ=0,2%	TCVN 5253:1990

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
10	Xác định Cl-, NaCl (tính từ Cl-). Phương pháp chuẩn độ điện thế/ *Determination of Cl-, NaCl (calculate from Cl-). Potentionmetric titration method*	Sữa và sản phẩm sữa/ *Milk and milk product*	LOQ=Cl-: 35 mg/kg (ml) NaCl: 90 mg/kg (ml)	AOAC 2016.03
11	Xác định béo sữa tính theo chất khô/ *Determination of milk fat on dry matter*	Phômat và sản phẩm phomat chế biến/ *Cheese and processed cheese product*	LOQ=0,3%	TCVN 8181:2009 (ISO 23319:2022); TCVN 8174:2009 (ISO 5534:2004)
12	Xác định độ tinh khiết natri carbonate. Phương pháp chuẩn độ/ *Determination of carbonate sodium. Ttrimetric method*	Phụ gia thực phẩm Natri carbonate/ *Carbonate sodium food additives*	-	QCVN 4-3:2010/ BYT (Phụ lục 1/ Appendix 1)
13	Xác định hàm lượng nước. Phương pháp karlfisher/ *Determination of water content. Karlfisher method*	Sản phẩm chất béo sữa/ *Milk fat product*	LOQ=0,05 %	TCVN 7728:2011 (ISO 5536:2009)
14	Xác định pH/ *Determination pH*	Thực phẩm dạng bột/ *Powder food*	2-12	EVN-R-RD-2-TP-5846 (2024) (Ref.AOAC 943.02)
15	Xác định độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi. Phương pháp sấy/ *Determination of moisture and volatile matter. Drying method*	Hạt có dầu/ *Oil seeds*	LOQ=0.2%	TCVN 8949:2011 (ISO 665:2020)
16	Xác định chất chiết ether không bay hơi trên mẫu nguyên và trên chất khô trong gia vị. Phương pháp khối lượng/ *Determination of non-volatile ether extract on sample and dry sample. Gravimetric method*	Gia vị/ *Cassia*	LOQ=0.50%	TCVN 5486:2002; ISO 1108:1992
17	Xác định góc quay cực/ *Determination of specific rotation*	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	TCVN 6469:2010; JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006)

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
18	Xác định Ni, Cr, Mo, Sb, Cu, Fe, Zn, Mn, Sn, Al bằng ICP-MS/ *Determination of Ni, Cr, Mo, Sb, Cu, Fe, Zn, Mn, Sn, Al bằng ICP-MS*	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	LOQ=Mn, Fe, Ni, Cu, Zn: 1 mg/kg Cr, Mo: 0,2 mg/kg Co, Se, Sn, Sb: 0,1 mg/kg Al: 4 mg/kg	EVN-R-RD-2-TP-34751 (2024) (Ref. AOAC 2015.01)
19	Xác định tro không tan trong acid. Phương pháp khối lượng/ *Determination of Acid-insoluble ash content. Gravimetric method*	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	LOQ=0.05%	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006)
20	Xác định tro tổng. Phương pháp khối lượng/ *Determination of ash total content. Gravimetric method*	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	LOQ=0.30%	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006)
21	Xác định độ tinh khiết Acesulfam kali. Phương pháp chuẩn độ/ *Determination of assay acesulfam potassium. Titrimetric method*	Phụ gia thực phẩm Acesulfam kali/ *Acesulfarm potassium food additives*	-	QCVN 4-8:2010/ BYT, (Phụ lục 2/ Appendix 2)
22	Xác định chất không tan trong acid. Phương pháp trọng lượng/ *Determination of acid insoluble substances. Gravimetric method*	Phụ gia thực phẩm Canxi Carbonat/ *Calcium Carbonate food additives*	LOQ=0.20%	QCVN 3-4/2010 BYT (Phụ lục 1/ *Appendix 1)*
23	Xác định muối magnesi và muối kiềm. Phương pháp trọng lượng/ *Determination of magnesium and alkali salts. Gravimetric method*	Phụ gia thực phẩm Canxi Carbonat/ *Calcium Carbonate food additives*	LOQ=0.50%	QCVN 3-4/2010 BYT (Phụ lục 1/ *Appendix 1)*
24	Xác định giảm khối lượng khi sấy. Phương pháp trọng lượng/ *Determination of loss on drying content. Gravimetric method*	Phụ gia thực phẩm Canxi Carbonat/ *Calcium Carbonate food additives*	LOQ=0.50%	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006); QCVN 3-4/2010 BYT (Phụ lục 1/ *Appendix 1)*

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
25	Xác định độ tinh khiết kali clorua. Phương pháp chuẩn độ (phụ lục 11)/ *Determination of potassium chloride (appendix 11). Titrimetric method* Xác định độ tinh khiết Sodium hydrogen carbonate. Phương pháp chuẩn độ- Sodium hydrogen carbonate (phụ lục 8)/ *Determination of Sodium hydrogen carbonate purity . Titrimetric method (appendix 8)*	Phụ gia thực phẩm kali clorua/ *Potassium chloride food additives*	-	QCVN 4-13:2010/BYT
26	Xác định giảm khối lượng khi sấy. Phương pháp trọng lượng/ *Determination of loss on drying content. Gravimetric method*	Phụ gia thực phẩm kali clorua/ *Potassium chloride food additives*	LOQ=0.50%	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006); QCVN 4-13:2010/BYT (Phụ lục 11/ *Appendix 11)*
27	Xác định giảm khối lượng khi sấy. Phương pháp trọng lượng/ *Determination of loss on drying. Gravimetric method*	Phụ gia thực phẩm Lecithin/ *Lecithin food additives*	LOQ=0.50%	TCVN 11175:2015
28	Xác định chất không tan trong toluene. Phương pháp trọng lượng/ *Determination of toluen insoluble residue. Gravimetric method*	Phụ gia thực phẩm Lecithin/ *Lecithin food additives*	LOQ=0.10%	TCVN 11175:2015
29	Xác định hàm lượng lecithin, % khối lượng chất không tan trong axeton. Phương pháp trọng lượng/ Determination of lecithine, acetone insoluble residue content. Gravimetric method	Phụ gia thực phẩm Lecithin/ *Lecithin food additives*	LOQ=0.50%	TCVN 11175:2015
30	Xác định chỉ số peroxyt. Phương pháp chuẩn độ/ *Determination of peroxide value. Titrimetric method*	Phụ gia thực phẩm Lecithin/ *Lecithin food additives*	LOQ=0,5 meqO2/Kg	TCVN 11175:2015
31	Xác định chỉ số acid. Phương pháp chuẩn độ/ *Determination of acid value. Titrimetric method*	Phụ gia thực phẩm Lecithin/ *Lecithin food additives*	LOQ=0,3 mg KOH/g	TCVN 11175:2015

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
32	Xác định hàm lượng chất không tan trong natri hydroxide. Phương pháp khối lượng/ *Determination of sodium hydroxide insoluble matter content. Gravimetric method*	Phụ gia thực phẩm Acid Alginic/ *Alginic acid food additives*	LOQ=0,1%	QCVN 4 - 21:2011/ BYT (phụ lục 1/ appendix 1)
33	Xác định hàm lượng propylen glycol tổng và propylen glycol tự do. Phương pháp thể tích/ *Determination of total propylene glycol and free propylene glycol content. Titrimetric method*	Phụ gia thực phẩm Propylen Glycol Alginat/ *Propylene glycol alginate food additives*	LOQ=Propylen glycol tổng / Total propylene glycol: 0,4% Propylen glycol tự do/ Free propylene glycol: 0,2%	QCVN 4 - 21:2011/ BYT (phụ lục 5/ appendix 5)
34	Xác định hàm lượng các tạp chất ngoại lai không tan trong nước. Phương pháp khối lượng/ *Determination of foreign insoluble matter content. Gravimetric method*	Phụ gia thực phẩm Agar/ *Agar food additives*	LOQ=0,2%	QCVN 4 - 21:2011/ BYT (phụ lục 6/ appendix 6)
35	Xác định hàm lượng acid bay hơi. Phương pháp thể tích/ *Determination of volatile acid conent. Titrimetric method*	Phụ gia thực phẩm Gôm Karaya/ *Karaya gum food additives*	LOQ=1%	QCVN 4 - 21:2011/ BYT (phụ lục 13/ appendix 13)
36	Xác định hàm lượng tổng số chất không tan. Phương pháp khối lượng/ *Determination of total insolubles content. Gravimetric method*	Phụ gia thực phẩm Pectin/ *Pectins food additives*	LOQ=0,3%	QCVN 4 - 21:2011/ BYT (phụ lục 16/ appendix 16); JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006)
37	Xác định hàm lượng tro sunfat. Phương pháp khối lượng/ *Determination of sulfated ash content. Gravimetric method*	Phụ gia thực phẩm Methyl Ethyl/ Cellulose/ Methyl ethyl cellulose food additives	LOQ=0.15%	QCVN 4 - 21:2011/ BYT (phụ lục 18/ appendix 18); JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006)
38	Xác định hàm lượng natri clorid. Phương pháp thể tích/ *Determination of sodium chloride content. Titrimetric method*	Phụ gia thực phẩm Natri Carboxymethyl Cellulose/ *Sodium carboxymethyl cellulose food additives*	LOQ=0,01%	QCVN 4 - 21:2011/ BYT (phụ lục 19/ appendix 19)

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
39	Xác định hàm lượng chất chính. Phương pháp chuẩn độ axit - bazơ/ *Determination of main component content. Acid – base titration method* - Citric acid (phụ lục 10/ *appendix 10*) - Trikali citrate (phụ lục 13/ *appendix 13*) - Trinatri citrate (phụ lục 12/ *appendix 12*) - Lactic acid (phụ lục 5/ *appendix 5*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-11:2010/ *BYT*
40	Xác định hàm lượng chất chính. Phương pháp chuẩn độ axit - bazơ/ *Determination of main component content. Acid – base titration method.* - Sorbic acid (phụ lục 1/ *appendix 1*). - Sorbate potassium (phụ lục 2/ *appendix 2*). - Sodium benzoate (phụ lục 5/ *appendix 5*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-12:2010/ *BYT*
41	Xác định hàm lượng mất khi sấy. Phương pháp khối lượng/ *Determination of loss on drying content. Gravimetric method.* - Acid Glutamic (phụ lục 1/ *appendix 1*) - Natri Glutamat (phụ lục 2/ *appendix 2*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	LOQ=0,5%	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) QCVN 4-1:2010/ *BYT*
42	Xác định hàm lượng mất khi sấy. Phương pháp khối lượng/ *Determination of loss on drying content. Gravimetric method.* - Natri benzoate (phụ lục 5/ *appendix 5*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	LOQ=0,5%	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) QCVN 4-12:2010/ *BYT*
43	Xác định hàm lượng mất khi sấy. Phương pháp khối lượng/ *Determination of loss on drying content. Gravimetric method.* *- Acid Alginic (phụ lục 1/ appendix 1)*	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	LOQ=0,5%	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) QCVN 4 - 21:2011/ *BYT*

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
	- Kali Alginat (phụ lục 2/ appendix 2) *- Amoni Alginat (phụ lục 3/ appendix 3)* *- Calci Alginat (phụ lục 4/ appendix 4)* *- Propylen Glycol Alginat (phụ lục 5/ appendix 5)* *- Agar food additive (phụ lục 6/ appendix 6)* *- Carrageenan (phụ lục 7/ appendix 7)* *- Gôm Đậu Carob/ Carob bean gum (phụ lục 8/ appendix 8)* *- Gôm Guar/ Guar gum (phụ lục 9/ appendix 9)* *- Gôm Tragacanth/ Tragacanth gum (phụ lục 10/ appendix 10)* *- Gôm Arabic/ Gum arabic (phụ lục 11/ appendix 11)* *- Gôm Xanthan/ Xanthan gum (phụ lục 12/ appendix 12)* *- Gôm Karaya/ Karaya gum (phụ lục 13/ appendix 13)* *- Gôm Tara/ Tara gum (phụ lục 14/ appendix 14)* *- Gôm Gellan/ Gellan gum (phụ lục 15/ appendix 15)* *- Pectins (phụ lục 16/ appendix 16)* *- Methyl Cellulose (phụ lục 17/ appendix 17)* *- Methyl Ethyl Cellulose (phụ lục 18/ appendix 18)* *- Natri Carboxymethyl Cellulose (phụ lục 19/ appendix 19)* *- Gelatin thực phẩm/ Edible gelatin (phụ lục 20/ appendix 20)*			

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
44	Xác định hàm lượng tro không tan trong acid. Phương pháp khối lượng/ *Determination of acid-insoluble ashcontent. Gravimetric method* - Agar (phụ lục 6/ *appendix 6*) - Carrageenan (phụ lục 7/ *appendix 7*) - Gôm Tragacanth/ *Tragacanth gum* (phụ lục 10/ *appendix 10*) - Gôm Arabic/ *Gum arabic* (phụ lục 11/ *appendix 11*) - Gôm Karaya/ *Karaya gum* (phụ lục 13/ *appendix 13*) - Gôm Tara/ *Tara gum* (phụ lục 14/ *appendix 14*) - Pectin (phụ lục 16/ *appendix 16*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	LOQ=0,5%	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006); QCVN 4 - 21:2011/ *BYT*
45	Xác định hàm lượng chất không tan trong acid. Phương pháp khối lượng/ *Determination of acid insoluble substances content. Gravimetric method* - Carrageenan (phụ lục 7/ *appendix 7*) - Gôm đậu Carob/ *Carob bean gum* (phụ lục 8/ *appendix 8*) - Gôm Guar/ *Guar gum* (phụ lục 9/ *appendix 9*) - Gôm Tragacanth/ *Tragacanth gum* (phụ lục 10/ *appendix 10*) - Gôm Arabic/ *Gum arabic* (phụ lục 11/ *appendix 11*) - Gôm Karaya/ *Karaya gum* (phụ lục 13/ *appendix 13*) - Gôm Tara/ *Tara gum* (phụ lục 14/ *appendix 14*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	LOQ=0,5%	JECFA Monograph 1; Volume 4 (2006) QCVN 4 - 21:2011/ *BYT*

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
46	Xác định hàm lượng chất không tan trong nước. Phương pháp khối lượng/ *Determination of water-insoluble matter content by gravimetric method* - Kali Alginat (phụ lục 2/ *appendix 2*) - Amoni Alginat (phụ lục 3/ *appendix 3*) - Propylen Glycol Alginat (phụ lục 5/ *appendix 5*) - Agar (phụ lục 6/ *appendix 6*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	LOQ=0,1%	JECFA Monograph 1; Volume 4 (2006) QCVN 4 - 21:2011/ *BYT*
47	Xác định hàm lượng tro sulfat. Phương pháp khối lượng/ *Determination of sulfated ash content. Gravimetric method.* - Acid Alginic (phụ lục 1/ *appendix 1*) - Amoni Alginat (phụ lục 3/ *appendix 3*) - Gôm Tragacanth/ *Tragacanth gum* (phụ lục 10/ *appendix 10*) - Methyl Cellulose (phụ lục 17/ *appendix 17*) - Methyl Ethyl Cellulose (phụ lục 18/ *appendix 18*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	LOQ=0,50%	JECFA Monograph 1; Volume 4 (2006) QCVN 4 - 21:2011/ *BYT*
48	Xác định hàm lượng tro tổng. Phương pháp khối lượng/ *Determination of ash total content. Gravimetric method.* *- Agar (phụ lục 6/ appendix 6)* *- Carrageenan (phụ lục 7/ appendix 7)* *- Gôm Đậu Carob/ Carob bean gum (phụ lục 8/ appendix 8)* *- Gôm Guar/ Guar gum (phụ lục 9/ appendix 9)* *- Gôm Arabic/ Gum arabic (phụ lục 11/ appendix 11)* *- Gôm Xanthan/ Xanthan gum (phụ lục 12/ appendix 12)* *- Gôm Karaya/ Karaya gum (phụ lục 13/ appendix 13)* *- Gôm Tara/ Tara gum (phụ lục 14/ appendix 14)*	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	LOQ=0,5%	JECFA Monograph 1; Volume 4 (2006) QCVN 4 - 21:2011/ *BYT*

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
	- Gelatin thực phẩm/ Edible gelatin (phụ lục 20/ appendix 20)			
49	Định tính chất tạo kết tủa/ *Identification of precipitation test* - Phụ gia thực phẩm Acesulfam kali/ *Acesulfarm potassium food additives* (phụ lục 2/ *appendix 2*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-8:2010/ *BYT*
50	Định tính tạo kết tủa Calci Clorid/ *Identification of precipitation with calcium chloride* - Phụ gia thực phẩm Kali Alginat/ *Potassium alginate food additive (phụ lục 2/ appendix 2)* - Phụ gia thực phẩm Amoni Alginat/ *Ammonium alginate* food additive (phụ lục 3/ *appendix 3*) - Phụ gia thực phẩm Calci Alginat/ *Calcium alginate food additive* (phụ lục 4/ *appendix 4*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-21:2011/ *BYT*
51	Định tính keo ưa nước và chất đồng trùng hợp điển hình/ *Identification of hydrophilic colloids and typical copolymer substances* - Phụ gia thực phẩm Carrageenan/ *Carrageenan food additive* (phụ lục 7/ *appendix 7*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-21:2011/ *BYT*
52	Xác định năng lượng. Phương pháp tính toán/ *Determination of energy . Calculation method.*	Thức ăn chăn nuôi/ *Animal feed*	-	EVN-R-RD-2-TP-5237 (2024) (ref. FAO Food and Nutrition paper 77)

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
53	Định tính Oxalate/ *Identification of oxalate* - Phụ gia thực phẩm trikali citrate/ *Trikali citrate food additives* (phụ lục 13/ *appendix 13*) - Phụ gia thực phẩm trinatri citrate/ *Trinatri citrate food additives* (phụ lục 12/ *appendix 12*) - Phụ gia thực phẩm natri hydro carbonat/ *Sodium hydrogen carbonate food additives* (phụ lục 8/ *appendix 8*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006)
54	Định tính amoni/ *Identification of ammonium* - Phụ gia thực phẩm Amoni Alginat/ *Ammonium alginate food additives* (phụ lục 3/ *appendix 3*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006)
55	Định tính phản ứng đặc trưng của độ nhớt/ *Identification of characteristic reactions of viscosity* - Phụ gia thực phẩm Gôm Đậu Carob/ *Carob bean gum food additives* (phụ lục 8/ *appendix 8*) - Phụ gia thực phẩm GÔM GUAR/ *GUAR gum food additives* (phụ lục 9/ *appendix 9*) - Phụ gia thực phẩm Gôm Tara/ *Tara gum food additives* (phụ lục 14/ *appendix 14*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-21:2011/ *BYT*
56	Xác định năng lượng từ béo. Phương pháp tính toán/ *Determination of energy from fat. Calculation method*	Thức ăn chăn nuôi/ *Animal feed*	-	EVN-R-RD-2-TP-5237 (2024) (ref. FAO Food and Nutrition paper 77)

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
57	Định tính tính kiềm hoặc tính acid/ *Identification of acidity or alkalinity* - Phụ gia thực phẩm Acid lactic/ *Lactic acid food additives* (phụ lục 5/ *appendix 5*) - Phụ gia thực phẩm trinatri citrate/ *Trinatri citrate food additives* (phụ lục 12/ *appendix 12*) - Phụ gia thực phẩm trikali citrate/ *Trikali citrate food additives* (phụ lục 13/ *appendix 13*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-11:2010/ *BYT*
58	Định tính Calci/ *Identification of calcium* - Phụ gia thực phẩm Calci Alginat/ *Calcium alginate food additives* (phụ lục 4/ *appendix 4*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006)
59	Định tính phản ứng tạo gel/ *Identification of gel formation reactions* - Phụ gia thực phẩm Gôm Đậu Carob/ *Carob bean gum food additives* (phụ lục 8/ *appendix 8*) - Phụ gia thực phẩm GÔM GUAR/ *GUAR gum food additives* (phụ lục 9/ *appendix 9*) - Phụ gia thực phẩm Gôm Tara/ *Tara gum food additives* (phụ lục 14/ *appendix 14*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-21:2011/ *BYT*
60	Xác định carbohydrate hữu hiệu. Phương pháp tính toán/ *Determination of available carbohydrate. Calculation method*	Thức ăn chăn nuôi/ *Animal feed*	≥ 0,3%	EVN-R-RD-2-TP-5237 (2024)(ref. FAO Food and Nutrition paper 77)
61	Định tính acid citric, oxalic, phosphoric hoặc tartric/ *Identification of acid citric, oxalic, phosphoric or tartric* - Phụ gia thực phẩm Acid lactic/ *Lactic acid food additives* (phụ lục 5/ *appendix 5*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-11:2010/ *BYT*

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
62	Định tính tạo kết tủa với acid sulfuric/ *Identification of precipitation with sulfuric acid* - Phụ gia thực phẩm Propylen Glycol Alginat/ *Propylene glycol alginate food additives* (phụ lục 5/ *appendix 5*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-21:2011/ *BYT*
63	Định tính phép thử Borat/ *Identification of BorateIdentification of Borate* - Phụ gia thực phẩm GÔM GUAR/ *GUAR gum food additives* (phụ lục 9/ *appendix 9*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-21:2011/ *BYT*
64	Xác định carbohydrate tổng. Phương pháp tính toán/ *Determination of carbohydrate total. Calculation method*	Thức ăn chăn nuôi/ *Animal feed*	≥ 0.3%	EVN-R-RD-2-TP-5237 (2024) (Ref. FAO Food and Nutrition paper 77)
65	Định tính các đường/ *Identification of sugars* - Phụ gia thực phẩm Acid lactic/ *Lactic acid food additives* (phụ lục 5/ *appendix 5*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-11:2010/ *BYT*
66	Định tính tạo kết tủa với chì acetat/ *Identification of precipitation with lead acetate* - Phụ gia thực phẩm Propylen Glycol Alginat/ *Propylene glycol alginate food additives* (phụ lục 5/ *appendix 5*) - Phụ gia thực phẩm Agar/ *Agar food additives* (phụ lục 6/ *appendix 6*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-21:2011/ *BYT*
67	Định tính phép thử Agar/ *Identifcation of Agar* - Phụ gia thực phẩm Gôm Tragacanth/ *Tragacanth gum food additives* (phụ lục 10/ *appendix 10*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-21:2011/ *BYT*
68	Xác Định Hàm Lượng Sulfite - Phương Pháp Chưng Cất Và Chuẩn Độ/ *Determenation of Sulfide Content - Titrimetric method*	Phụ Gia Thực Phẩm/ *Food additives*	LOQ=10 mg/Kg	EVN-R-RD-2-TP-35962 (2024) (Ref.AOAC 990.28)

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
69	Định tính các hợp chất dễ bị than hóa/ *Identification of compounds are easily carbonized* - Phụ gia thực phẩm Acid lactic/ *Lactic acid food additives* (phụ lục 5/ *appendix 5*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-11:2010/ *BYT*
70	Định tính tạo gel với nước/ *Identification of gel formation with water* - Phụ gia thực phẩm Agar/ *Agar food additives* (phụ lục 6/ *appendix 6*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-21:2011/ *BYT*
71	Định tính phép thử Gôm karaya/ *Idntification of Gum Karaya* - Phụ gia thực phẩm Gôm Tragacanth/ *Tragacanth gum food additives* (phụ lục 10/ *appendix 10*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-21:2011/ *BYT*
72	Xác định hàm lượng Asen vô cơ. Phương pháp ICP-MS/ *Determination of inorganic Arsenic content. ICP-MS method*	Thực phẩm/ *Food*	LOQ=0,05 mg/Kg	EVN-R-RD-2-TP-3601 (2023) (Ref. IMEP-41)
73	Định tính ascorbate/ *Identification of ascorbate* - Phụ gia thực phẩm natri ascorbate/ *Natri ascorbate food additives* (phụ lục 2/ *appendix 2*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006)

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
74	Định tính tinh bột và dextrin/ *Identification of starch and dextrin* - Phụ gia thực phẩm Agar/ *Agar food additives* (phụ lục 6/ *appendix 6*) - Phụ gia thực phẩm Gôm Đậu Carob/ *Carob bean gum food additives* (phụ lục 8/ *appendix 8*) - Phụ gia thực phẩm Gôm Arabic/ *Gum arabic food additives* (phụ lục 11/ *appendix 11*) - Phụ gia thực phẩm Gôm Karaya/ *Karaya gum food additives* (phụ lục 13/ *appendix 13*) - Phụ gia thực phẩm Gôm Tara/ *Tara gum food additives* (phụ lục 14/ *appendix 14*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-21:2011/ *BYT*
75	Định tính phép thử gôm có tanin/ *Identification of tannin-containing gums* - Phụ gia thực phẩm Gôm Arabic/ *Gum arabic food additives* (phụ lục 11/ *appendix 11)*	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-21:2011/ *BYT*
76	Xác định Cl-, NaCl (tính từ Cl-). Phương pháp chuẩn độ điện thế/ *Determination of Cl-, NaCl (calculate from Cl-). Potentionmetric titration method*	Phômat và sản phẩm phomat chế biến/ *Cheese and processed cheese product*	LOQ=Cl-: 2000 mg/kg NaCl: 3300 mg/kg	TCVN 10134:2013 (ISO 5943:2006)
77	Định tính liên kết đôi, liên kết không no/ *Identification of double bonds and unsaturated bonds* - Phụ gia thực phẩm acid sorbic/ *Sorbic acid food additives* (phụ lục 1/ *appendix 1*) - Phụ gia thực phẩm kali sorbate/ *Sorbate potassium food additives* (phụ lục 2/ *appendix 2*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-12:2010/ *BYT*

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
78	Định tính hấp thụ nước/ *Identification of water absorption* - Phụ gia thực phẩm Agar/ *Agar food additives* (phụ lục 6/ *appendix 6*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-21:2011/ *BYT*
79	Định tính phép thử trương nở trong dung dịch ethanol/ *Identification of swelling in ethanol solution* - Phụ gia thực phẩm Gôm Karaya/ *Karaya gum food additives* (phụ lục 13/ *appendix 13*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-21:2011/ *BYT*
80	Xác định Ca, Mg, Na, K, Cu, Zn, Fe, P, Mn. Phương pháp ICP-OES/ *Determination of Ca, Mg, Na, K, Cu, Zn, Fe, P, Mn. ICP-OES method*	Sữa và sản phẩm sữa/ *Milk and milk product*	LOQ=Sữa lỏng Cu, Fe, Zn, Mn (LOQ 0,5 mg/kg); Na, K, Ca, Mg, P (LOQ 5 mg/kg) Sữa công thức Cu, Fe, Zn, Mn (LOQ 5 mg/kg); Na, K, Ca, Mg, P (LOQ 50 mg/kg) Phô mai Cu, Fe, Zn, Mn (LOQ 5 mg/kg); Na, K, Ca, Mg, P (LOQ 50 mg/kg)	AOAC 2011.14
81	Định tính quang phổ/ *Identification of spectrophotometry* - Phụ gia thực phẩm acid sorbic/ *Sorbic acid food additives* (phụ lục 1/ *appendix 1*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-12:2010/ *BYT*

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
82	Định tính phản ứng màu/ *Identification of color reactions* - Phụ gia thực phẩm Gôm Karaya/ *Karaya gum food additives* (phụ lục 13/ *appendix 13*) - Phụ gia thực phẩm Natri Carboxymethyl Cellulose/ *Sodium carboxymethyl cellulose food additives* (phụ lục 19/ *appendix 19*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-21:2011/ *BYT*
83	Xác định Protein sữa trong chất khô không béo của sữa/ *Determination of milk protein in non - fat solids of milk*	Sữa và sản phẩm sữa/ *Milk and milk product*	LOQ=0,3 %	TCVN 8099-1:2015 (ISO 8968-1:2014) TCVN 7084:2010 (ISO 23318:2022) EVN-R-RD-2-TP-4830 (2019) (Ref. Fssai-Manual of Method of Analysis of Food)
84	Định tính Tính acid hoặc tính kiềm/ *Identificatio of acidity or alkalinity* - Phụ gia thực phẩm natri benzoate/ *Sodium benzoate food additives* (phụ lục 5/ *appendix 5*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-12:2010/ *BYT*
85	Định tính phản ứng tạo gel với ion calci/*Identification of gel formation with calcium ion* - Phụ gia thực phẩm Gôm Gellan/ *Gellan gum food additives* (phụ lục 15/ *appendix 15*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-21:2011/ *BYT*
86	Xác định pH/ *Determination pH*	Nước mắm, nước sốt, sốt gia vị, nước tương/ *Fish sauce, sauce, seasoning sauce, soy sauce*	2-12	AOAC 981.12

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
87	Định tính Các chất dễ bị than hóa/ *Identification of Readily carbonizable substances* - Phụ gia thực phẩm natri benzoate/ *Sodium benzoate food additives* (phụ lục 5/ *appendix 5*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-12:2010/ *BYT*
88	Định tính phản ứng tạo gel với ion natri/ *Identification of gel formation with sodium ion* - Phụ gia thực phẩm Gôm Gellan/ *Gellan gum food additives* (phụ lục 15/ *appendix 15*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-21:2011/ *BYT*
89	Xác định tannin. Phương pháp chuẩn độ/ *Determination of tannin. Titrimetric method*	Trà sữa, nước giải khát / *Milk tea, beverage*	LOQ=0.01 g/ 100 mL	EVN-R-RD-2-TP-3523 (2024) (Ref AOAC 955.35)
90	Định tính Các chất clor hữu cơ/ *Qualitative of organic chlorine compounds* - Phụ gia thực phẩm natri benzoate/ *Sodium benzoate food additives* (phụ lục 5/ appendix 5)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	LOQ=0,07 %	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) + QCVN 4-12:2010/ *BYT*
91	Định tính phản ứng tạo bọt/ *Identification of foaming reactions* - Phụ gia thực phẩm Methyl Cellulose/ *Methyl cellulose food additives* (phụ lục 17/ *appendix 17*) - Phụ gia thực phẩm Methyl Ethyl Cellulose/ *Methyl ethyl cellulose food additives* (phụ lục 18/ *appendix 18*) - Phụ gia thực phẩm Natri Carboxymethyl Cellulose/ *Sodium carboxymethyl cellulose food additives* (phụ lục 19/ *appendix 19*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-21:2011/ *BYT*
92	Xác định ẩm. Phương pháp Karlfisher/ *Determination of moisture. Karlfisher method*	Mật ong/ *Honey*	LOQ=0,075%	EVN-R-RD-2-TP-5859 (2024) (Ref.AOAC 977.10)

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
93	Định tính phản ứng tạo kết tủa/ *Identification of precipitation reactions* - Phụ gia thực phẩm GÔM KARAYA/ *KARAYA GUM food additives* (phụ lục 13/ *appendix 13*) - Phụ gia thực phẩm Methyl Cellulose/ *Methyl cellulose food additives* (phụ lục 17/ *appendix 17*) - Phụ gia thực phẩm Methyl Ethyl Cellulose/ *Methyl ethyl cellulose food additives* (phụ lục 18/ *appendix 18*) - Phụ gia thực phẩm Natri Carboxymethyl Cellulose/ *Sodium carboxymethyl cellulose food additives* (phụ lục 19/ *appendix 19*) - Phụ gia thực phẩm Gelatin Thực Phẩm/ *Edible gelatin food additives* (phụ lục 20/ *appendix 20*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-21:2011/ *BYT*
94	Xác định khả năng khử và đương lượng dextrose. Phương pháp chuẩn độ hằng số Lane và Eynon/ *Determination of reducing power and dextrose equivalent. Lane and Eynon constant titre method*	Sản phẩm thuỷ phân từ tinh bột/ *Starch hydrolysis products*	/	TCVN 10376:2014 (ISO 5537:1981)
95	Định tính Các chất dễ bị oxy hóa/ *Identification of substances are easily oxidized* - Phụ gia thực phẩm natri benzoate/ *Sodium benzoate food additives* (phụ lục 5/ *appendix 5*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-12:2010/ *BYT*

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
96	Định tính Tạo kết tủa với amoni sulfat/ *Identification of precipitation with ammonium sulfate* - Phụ gia thực phẩm Alginic acid/ *Alginic acid food additives* (phụ lục 1/ *appendix 1*) - Phụ gia thực phẩm Kali Alginat/ *Potassium alginate food additives* (phụ lục 2/ *appendix 2*) - Phụ gia thực phẩm Amoni Alginat/ *Ammonium alginate food additives* (phụ lục 3/ *appendix 3*) - Phụ gia thực phẩm Calci Alginat/ *Calcium alginate food additives* (phụ lục 4/ *appendix 4*) - Phụ gia thực phẩm Agar/ *Agar food additives* (phụ lục 6/ *appendix 6*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-21:2011/ *BYT*
97	Định tính phép thử các hợp chất không tan trong nước và có mùi/ *Identification of compounds are insoluble in water and have an odor* - Phụ gia thực phẩm Gelatin Thực Phẩm/ *Edible gelatin food additives* (phụ lục 20/ appendix 20)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-21:2011/ *BYT*
98	Định tính độ tan/ *Qualitative of solubility*	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006), TCVN 6469:2010

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
99	Định tính phản ứng Alginat/ *Identification of Alginate reactions* - Phụ gia thực phẩm Alginic acid/ *Alginic acid food additives* (phụ lục 1/ *appendix 1*) - Phụ gia thực phẩm Kali Alginat/ *Potassium alginate food additives* (phụ lục 2/ *appendix 2*) - Phụ gia thực phẩm Amoni Alginat/ *Ammonium alginate food additives* (phụ lục 3/ *appendix 3*) - Phụ gia thực phẩm Calci Alginat/ *Calcium alginate food additives* (phụ lục 4/ *appendix 4*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-21:2011/ *BYT*
100	Xác định tính acid hoặc tính kiềm. Phương pháp chuẩn độ/ *Determination of acidity or alkalinity. Titrimetric method*	Phụ gia thực phẩm kali sorbate/ *Sorbate potassium food additives*	-	QCVN 4-12/2010 BYT, (Phụ lục 2/ *Appendix 2)*
101	Xác định canxi Carbonat.Phương pháp chuẩn độ/ *Determination of calcium Carbonate. Titrimetric method*	Phụ gia thực phẩm Canxi Carbonat/ *Calcium Carbonate food additives*	-	QCVN 3-4/2010 BYT (Phụ lục 1/ *Appendix 1)*
102	Xác định pH bằng phương pháp đo điện cực/ *Determination of pH by potentiometric* - Acid Alginic (phụ lục 1/ *appendix 1*) - Carrageenan (phụ lục 7/ *appendix 7*) - Methyl cellulose (phụ lục 17/ *appendix 17*) - Sodium carboxymethyl cellulose (phụ lục 19/ *appendix 19*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	2-12	QCVN 4 - 21:2011/ *BYT + JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006)*

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
103	Xác định hàm lượng chất chính. Phương pháp chuẩn độ axit - bazơ/ *Determination of main component content. Acid – base titration method.* - Acid Glutamic (phụ lục 1/ *appendix 1*) - Sodium Glutamate (phụ lục 2/ *appendix 2*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006); QCVN 4-1:2010/ *BYT*
104	Xác định hàm lượng chất chính. Phương pháp chuẩn độ axit - bazơ. / *Determination of main component content. Acid – base titration method.* - Acid ascorbic (phụ lục 1/ *appendix 1*) - Natri ascorbate (phụ lục 2/ *appendix 2*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-6:2010/ *BYT*
105	Đinh tính độ tan/ *Identification of solubility* - Phụ gia thực phẩm Natri carbonate/ *Carbonate sodium food additives*(phụ lục 1/ *appendix 1*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) + QCVN 4-3:2010/ *BYT*
106	Đinh tính carbonat/ *Identification of carbonate* - Phụ gia thực phẩm Natri carbonate/ *Carbonate sodium food additives* (phụ lục 1/ *appendix 1*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006)
107	Định tính độ tan/ *Identification of solubility* Phụ gia thực phẩm Acesulfam kali/ *Acesulfarm potassium food additives* (phụ lục 2 /*appendix 2*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) + QCVN 4-8:2010/ *BYT*
108	Định tính quang phổ/ *Identification of spectrophotometry* Phụ gia thực phẩm Acesulfam kali/ *Acesulfarm potassium food additives* (phụ lục 2/ *appendix 2*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-8:2010/ *BYT*

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
109	Định tính độ tan/ *Identification of solubility* - Phụ gia thực phẩm tinh Bột/ *Starch food additives*	Phụ gia thực phẩm Tinh bột/ *Starch food additives*	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) + QCVN 4-18:2010/ *BYT*
110	Định lượng các nhóm acetyl/ *Quatitative acetyl groups*	Phụ gia thực phẩm Tinh bột/ *Starch food additives*	LOQ=0.035%	QCVN 4-18/2010 BYT
111	Định tính nhuộm màu iod/ *Identification of iodine stain* - Phụ gia thực phẩm Tinh Bột/ *Starch food additives*	Phụ gia thực phẩm Tinh bột/ *Starch food additives*	-	QCVN 4-18/2010 BYT
112	Định tính khử đồng/ *Identification of copper reduction* - Phụ gia thực phẩm Tinh Bột/ *Starch food additives*	Phụ gia thực phẩm Tinh bột/ *Starch food additives*	-	QCVN 4-18/2010 BYT
113	Định tính canxi/ *Identification of calcium* - Phụ gia thực phẩm Canxi Carbonat/ *Calcium Carbonate food additives* (phụ lục 1/ *appendix 1*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006)
114	Định tính carbonate/ *Qualitative carbonate* - Phụ gia thực phẩm Canxi Carbonat/ *Calcium Carbonate food additives* (phụ lục 1/ *appendix 1*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) QCVN 3-4/2010 BYT, Phụ lục 1 (Appendix 1)
115	Định tính canxi/ *Qualitative calcium* - Phụ gia thực phẩm Canxi Carbonat/ *Calcium Carbonate food additives* (phụ lục 1/ *appendix 1*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) QCVN 3-4/2010 BYT, Phụ lục 1 (Appendix 1)
116	Định tính tính kiềm tự do./ *Identification of free alkali* - Phụ gia thực phẩm Canxi Carbonat/ *Calcium Carbonate food additives* (phụ lục 1/ *appendix 1*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 3-4/2010 BYT, Phụ lục 1 (Appendix 1)

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
117	Định tính độ tan/ *Identification of solubility* - Phụ gia thực phẩm acid citric/ *Citric acid food additives* (phụ lục 10/ *appendix 10*); - Phụ gia thực phẩm trikali citrate/ *Trikali citrate food additives* (phụ lục 13/ *appendix 13*); - Phụ gia thực phẩm trinatri citrate/ *Trinatri citrate food additives* (phụ lục 12/ *appendix 12*); - Phụ gia thực phẩm natri hydro carbonat/ *Sodium hydrogen carbonate food additives* (phụ lục 8/ *appendix 8*); - Phụ gia thực phẩm Acid lactic/ *Lactic acid food additives* (phụ lục 5/ *appendix 5*).	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) + QCVN 4-11:2010/ *BYT*
118	Định tính độ tan/ *Identification of solubility* - Phụ gia thực phẩm acid ascorbic/ *Ascorbic acid food additives* (phụ lục 1/ *appendix 1*) - Phụ gia thực phẩm natri ascorbate/ *Natri ascorbate food additives* (phụ lục 2/ *appendix 2*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) + QCVN 4-6:2010/ *BYT*
119	Định tính độ tan/ *Identification of solubility* - Phụ gia thực phẩm acid sorbic/ *Sorbic acid food additives* (phụ lục 1/ *appendix 1*) - Phụ gia thực phẩm kali sorbate/ *Sorbate potassium food additives* (phụ lục 2/ *appendix 2*) - Phụ gia thực phẩm natri benzoate/ *Sodium benzoate food additives* (phụ lục 5/ *appendix 5*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) + QCVN 4-12:2010/ *BYT*

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
120	Định tính độ tan/ *Identification of solubility* - Phụ gia thực phẩm Acid Glutamic/ *Glutamic acid food additives* (phụ lục 1/ *appendix 1*) -Phụ gia thực phẩm Natri Glutamat/ *Sodium Glutamate food additives* (phụ lục 2/ *appendix 2*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) + QCVN 4-1:2010/ *BYT*
121	Định tính độ tan/ *Identification of solubility* - Phụ gia thực phẩm kali clorua/ *Potassium chloride food additives* (phụ lục 11/ *appendix 11*) - Phụ gia thực phẩm natri hydro carbonat/ *Sodium hydrogen carbonate food additives* (phụ lục 8/ *appendix 8*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) + QCVN 4-13:2010/ *BYT*
122	Định tính độ tan/ *Identification of solubility* *- Phụ gia thực phẩm Kali Alginat/ Potassium alginate food additives (phụ lục 2/ appendix 2)* *- Phụ gia thực phẩm Amoni Alginat/ Ammonium alginate food additives (phụ lục 3/ appendix 3)* *- Phụ gia thực phẩm Calci Alginat/ Calcium alginate food additives (phụ lục 4/ appendix 4)* *- Phụ gia thực phẩm Propylen Glycol Alginat/ Propylene glycol alginate food additives (phụ lục 5/ appendix 5)* *- Phụ gia thực phẩm Agar/ Agar food additives (phụ lục 6/ appendix 6)*	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) + QCVN 4-21:2010/ *BYT*

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
	- Phụ gia thực phẩm Carrageenan/ Carrageenan food additives (phụ lục 7/ appendix 7) *- Phụ gia thực phẩm Gôm Đậu Carob/ Carob bean gum food additives (phụ lục 8/ appendix 8)* *- Phụ gia thực phẩm Gôm Tragacanth/ Tragacanth gum food additives (phụ lục 10/ appendix 10)* *- Phụ gia thực phẩm Gôm Arabic/ Gum arabic food additives (phụ lục 11/ appendix 11)* *- Phụ gia thực phẩm Gôm Xanthan/ Xanthan gum food additives (phụ lục 12/ appendix 12)* *- Phụ gia thực phẩm Gôm Karaya/ Karaya gum food additives (phụ lục 13/ appendix 13)* *- Phụ gia thực phẩm Gôm Tara/ Tara gum food additives (phụ lục 14/ appendix 14)* *- Phụ gia thực phẩm Gôm Gellan/ Gellan gum food additives (phụ lục 15/ appendix 15)* *- Phụ gia thực phẩm Pectin/ Pectins food additives (phụ lục 16/ appendix 16)* *- Phụ gia thực phẩm Methyl Cellulose/ Methyl cellulose food additives (phụ lục 17/ appendix 17)* *- Phụ gia thực phẩm Methyl Ethyl Cellulose/ Methyl ethyl cellulose food additives (phụ lục 18/ appendix 18)* *- Phụ gia thực phẩm Natri Carboxymethyl Cellulose/ Sodium carboxymethyl cellulose food additives (phụ lục 19/ appendix 19)*			

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
	- Phụ gia thực phẩm Gelatin Thực Phẩm/ Edible gelatin food additives (phụ lục 20/ appendix 20)			
123	Định tính citrate/ *Identification of citrate* - Phụ gia thực phẩm acid citric/ *Citric acid food additives* (phụ lục 10/ *appendix 10*) - Phụ gia thực phẩm trikali citrate/ *Trikali citrate food additives* (phụ lục 13/ *appendix 13*) - Phụ gia thực phẩm trinatri citrate/ *Trinatri citrate food additives* (phụ lục 12/ *appendix 12*) - Phụ gia thực phẩm Acid lactic/ *Lactic acid food additives* (phụ lục 5/ *appendix 5*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006)
124	Định tính tính kiềm hoặc tính acid/ *Identification of acidity or alkalinity* - Phụ gia thực phẩm kali clorua/ *Potassium chloride food additives* (phụ lục 11/ *appendix 11*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-13:2010/ *BYT*
125	Định tính các chất không tan trong nước/ *Identification of water insoluble substances* - Phụ gia thực phẩm natri hydro carbonat/ *Sodium hydrogen carbonate food additives* (phụ lục 8/ *appendix 8*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) + QCVN 4-13:2010/ *BYT*
126	Định tính carbonate/ *Identification of carbonate* - Phụ gia thực phẩm natri hydro carbonat/ *Sodium hydrogen carbonate food additives* (phụ lục 8/ *appendix 8*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006)

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
127	Định tính muối amoni/ *Identification of amonium salts* - Phụ gia thực phẩm natri hydro carbonat/ *Sodium hydrogen carbonate food additives* (phụ lục 8/ *appendix 8*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-13:2010/ *BYT*
128	Định tính Phản ứng màu/ *Identification of color reactions* - Phụ gia thực phẩm acid ascorbic/ *Ascorbic acid food additives* (phụ lục 1/ *appendix 1*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-6:2010/ *BYT*
129	Định tính Phản ứng khử/ *Identification of reduction reactions* - Phụ gia thực phẩm acid ascorbic/ *Ascorbic acid food additives* (phụ lục 1/ *appendix 1*) - Phụ gia thực phẩm natri ascorbate/ *Natri ascorbate food additives* (phụ lục 2/ *appendix 2*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-6:2010/ *BYT*
130	Định tính chlorid/ *Identification of chloride* - Phụ gia thực phẩm kali clorua/ *Potassium chloride food additives* (phụ lục 11/ *appendix 11*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006)
131	Định tính Iodid hoặc bromid/ *Identification of iodide or bromideIdentificatio of iodide or bromide* - Phụ gia thực phẩm kali clorua/ *Potassium chloride food additives* (phụ lục 11/ *appendix 11*)	Phụ gia thực phẩm/ *food additives*	-	QCVN 4-13:2010/ *BYT*
132	Định tính phản ứng đặc trưng của sulfat/ *Identification of characteristic reactions of sulfate* - Phụ gia thực phẩm Carrageenan/ *Carrageenan food additives* (phụ lục 7/ *appendix 7*)	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	-	QCVN 4-21:2011/ *BYT*

8.2 Lĩnh vực/ *Field*: Thử nghiệm Sinh học/ *Biological Testing*

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
1	Phát hiện sinh vật biến đổi gen (GMO) dựa trên trình tự CaMV 35S promoter/ Terminator-NOS/ AgroBorder II. Kỹ thuật Real-time PCR/ *Detection of genetically modified organisms (GMO) based on CaMV 35S promoter/ Terminator-NOS/ AgroBorder II sequences. Real-time PCR technique*	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi và các sản phẩm có nguồn gốc thực vật, các sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ thực vật/ *Food, animal feed and plant-derived products*	LOD_{abs}: 10 bản sao/ phản ứng *(10 copies/ reaction)* LOD_{rel}: 0,01 % (w/w)	EVN-R-RD-3-TP-3892 (2024) (Ref. GMO*Screen* RT 35S/NOS/ABII IPC test kit)
2	Phát hiện sinh vật biến đổi gen (GMO) dựa trên trình tự CaMV p35S promoter/ Terminator-NOS/ FMV promoter. Kỹ thuật Real-time PCR/ *Detection of genetically modified organisms (GMO) based on CaMV p35S promoter/ Terminator-NOS/ FMV promoter sequences. Real-time PCR technique*	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi và các sản phẩm có nguồn gốc thực vật, các sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ thực vật/ *Food, animal feed and plant-derived products*	LOD_{abs}: 10 bản sao/ phản ứng *(10 copies/ reaction)*, LOD_{rel}: 0,01 % (w/w)	EVN-R-RD-3-TP-28322 (2024) (Ref. GMO*Screen* RT 35S/NOS/FMV IPC test kit)
3	Phát hiện sinh vật biến đổi gen (GMO) dựa trên trình tự gen bar. Kỹ thuật Real-time PCR/ *Detection of genetically modified organisms (GMO) based on bar gene. Real-time PCR technique*	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi và các sản phẩm có nguồn gốc thực vật, các sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ thực vật/ *Food, animal feed and plant-derived products*	LOD_{abs}: 10 bản sao/ phản ứng *(10 copies/ reaction)*, LOD_{rel}: 0,01% (w/w)	EVN-R-RD-3-TP-34609 (2024) (Ref. GMO*Screen* RT IPC (LR) bar test kit)

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
4	Phát hiện sinh vật biến đổi gen (GMO) dựa trên trình tự gen EPSPS. Kỹ thuật Real-time PCR/ *Detection of genetically modified organisms (GMO) based on EPSPS gene. Real-time PCR technique*	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi và các sản phẩm có nguồn gốc thực vật, các sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ thực vật/ *Food, animal feed and plant-derived products*	LOD_{abs}: 10 bản sao/ phản ứng *(10 copies/ reaction)*, LOD_{rel}: 0,01 % (w/w)	EVN-R-RD-3-TP-34610 (2024) (Ref. GMO*Screen* RT IPC (LR) EPSPS modification test kit)
5	Phát hiện sinh vật biến đổi gen (GMO) dựa trên trình tự gen pat(syn). Kỹ thuật Real-time PCR/ *Detection of genetically modified organisms (GMO) based on pat(syn) gene. Real-time PCR technique*	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi và các sản phẩm có nguồn gốc thực vật, các sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ thực vật/ *Food, animal feed and plant-derived products*	LOD_{abs}: 10 bản sao/ phản ứng *(10 copies/ reaction)*, LOD_{rel}: 0,01™ % (w/w)™	EVN-R-RD-3-TP-34611 (2024) (Ref. GMO*Screen* RT IPC (LR) pat(syn) test kit)
6	Phát hiện sinh vật biến đổi gen (GMO) dựa trên trình tự gen NOS-NPT . Kỹ thuật Real-time PCR/ *Detection of genetically modified organisms (GMO) based on NOS-NPT gene. Real-time PCR technique*	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi và các sản phẩm có nguồn gốc thực vật, các sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ thực vật/ *Food, animal feed and plant-derived products*	LOD_{abs}: 10 bản sao/ phản ứng *(10 copies/ reaction)*, LOD_{rel}: 0,01 % (w/w)	EVN-R-RD-3-TP-34612 (2024) (Ref. GMO*Screen* RT IPC (LR/HR+) NOS-NPT test kit)

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
7	Phát hiện sinh vật biến đổi gen (GMO) dựa trên trình tự gen cry1Ab/Ac. Kỹ thuật Real-time PCR/ *Detection of genetically modified organisms (GMO) based on cry1Ab/Ac gene. Real-time PCR technique*	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi và các sản phẩm có nguồn gốc thực vật, các sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ thực vật/ *Food, animal feed and plant-derived products*	LOD_{abs}: 10 bản sao/ phản ứng *(10 copies/ reaction)*, LOD_{rel}: 0,01 % (w/w)	EVN-R-RD-3-TP-34613 (2024) (Ref. GMO*Screen* RT IPC (LR) cry1Ab/Ac test kit)
8	Phát hiện sự kiện đậu nành biến đổi gen CsVMV, CV127, DP-305423-1. Kỹ thuật Real-time PCR/ *Detection of gene-modified soybean event CsVMV, CV127, DP-305423-1. Real-time PCR technique*	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi và các sản phẩm có nguồn gốc từ đậu nành, các sản phẩm chứa thành phần có nguồn gốc từ đậu nành/ *Food, animal feed and soya-derived products*	LOD_{abs}: 10 bản sao/ phản ứng *(10 copies/ reaction)*, LOD_{rel}: 0,01 % (w/w)	EVN-R-RD-3-TP-28838 (2024) (Ref. GMO*Screen* RT IPC CsVMV/CV127/DP305423-1 Soy (NR))
9	Phát hiện vi bào tử Enterocytozoon hepatopenaei (EHP). Kỹ thuật Real-time PCR/ *Detection of Enterocytozoon hepatopenaei (EHP). Real-time PCR technique*	Tôm/ *Shrimp*	Tôm/ *Shrimp* :LOD_{abs}: 40 bản sao/ phản ứng *(40 copies/ reaction)*	EVN-R-RD-3-TP-19015 (2023) (Ref. TCVN 8710-12:2019)
10	Phát hiện virus gây bệnh đốm trắng. Kỹ thuật Real-time PCR/ *Detection of Whitespot syndrome virus (WSSV). Real-time PCR technique*	Tôm/ *Shrimp*	Tôm/ *Shrimp*: LOD_{abs}: 20 bản sao/ phản ứng *(20 copies/ reaction)*	EVN-R-RD-3-TP-19016 (2023) (Ref. WOAH Aquatic Manual 2023 Chapter 2.2.8)
11	Phát hiện virus gây bệnh đầu vàng genotype 1. Kỹ thuật Real-time PCR/ *Detection of Yellowhead syndrome virus genotype 1 (YHV1). Real-time PCR technique*	Tôm/ *Shrimp*	Tôm/ *Shrimp*: LOD_{abs}: 20 bản sao/ phản ứng *(20 copies/ reaction)*	EVN-R-RD-3-TP-19017 (2023) (Ref. TCVN 8710-4:2019)

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
12	Phát hiện virus gây hội chứng Taura. Kỹ thuật Real-time PCR/ *Detection of Taura syndrome virus (TSV). Real-time PCR technique*	Tôm/ *Shrimp*	Tôm/ *Shrimp*: LOD_{abs}: 20 bản sao/ phản ứng *(20 copies/ reaction)*	EVN-R-RD-3-TP-19018 (2024) (Ref. WOAH Aquatic Manual 2024 Chapter 2.2.7)
13	Phát hiện virus gây bệnh hoại tử cơ. Kỹ thuật Real-time PCR/ *Detection of Infectious myonecrosis Virus (IMNV). Real-time PCR technique*	Tôm/ *Shrimp*	Tôm/ *Shrimp*: LOD_{abs}: 40 bản sao/ phản ứng *(40 copies/ reaction)*	EVN-R-RD-3-TP-19019 (2023) (Ref. WOAH Aquatic Manual 2023 Chapter 2.2.5)
14	Phát hiện bệnh hoại tử dưới da và cơ quan tạo máu. Kỹ thuật Real-time PCR/ *Detection of Infectious Hypodermal and Hematopoietic Necrosis Virus (IHHNV). Real-time PCR technique*	Tôm/ *Shrimp*	Tôm/ *Shrimp*: LOD_{abs}: 20 bản sao/ phản ứng *(20 copies/ reaction)*	EVN-R-RD-3-TP-19020 (2023) (Ref. WOAH Aquatic Manual 2023 Chapter 2.2.4)
15	Phát hiện DNA từ bò. Kỹ thuật Real-time PCR/ *Detection of bovine DNA. Real-time PCR technique*	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thuỷ sản và mẫu bề mặt tiếp xúc, môi trường và vệ sinh công nghiệp/ *Food, animal feed, aquaculture feed, and surface contact, environmental, and industrial hygiene samples*	LOD_{abs}: 10 bản sao/ phản ứng *(10 copies/ reaction)*	EVN-R-RD-3-TP-23946 (2023) (Ref. DNA*nimal Ident* Beef IPC (LR/HR) test kit)

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
16	Phát hiện DNA từ gà. Kỹ thuật Real-time PCR/ *Detection of chicken DNA. Real-time PCR technique*	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thuỷ sản và mẫu bề mặt tiếp xúc, môi trường và vệ sinh công nghiệp/ *Food, animal feed, aquaculture feed, and surface contact, environmental, and industrial hygiene samples*	LOD_{abs}: 10 bản sao/ phản ứng *(10 copies/ reaction)*	EVN-R-RD-3-TP-23944 (2023) (Ref. DN*Animal Ident* Chicken IPC (LR) test kit)
17	Phát hiện DNA từ dê. Kỹ thuật Real-time PCR/ *Detection of goat DNA. Realtime PCR technique*	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thuỷ sản và mẫu bề mặt tiếp xúc, môi trường và vệ sinh công nghiệp/ *Food, animal feed, aquaculture feed, and surface contact, environmental, and industrial hygiene samples*	LOD_{abs}: 10 bản sao/ phản ứng *(10 copies/ reaction)*	EVN-R-RD-3-TP-23947 (2023) (Ref. DN*Animal Ident* Goat IPC (LR/HR) test kit)
18	Phát hiện DNA từ cừu. Kỹ thuật Real-time PCR/ *Detection of ovine DNA. Real-time-PCR method*	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thuỷ sản và mẫu bề mặt tiếp xúc, môi trường và vệ sinh công nghiệp/ *Food, animal feed, aquaculture feed, and surface contact, environmental, and industrial hygiene samples*	LOD_{abs}: 10 bản sao/ phản ứng *(10 copies/ reaction)*	EVN-R-RD-3-TP-23945 (2023) (Ref. DN*Animal Ident* Sheep IPC (LR/HR) test kit)

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
19	Phát hiện DNA từ heo và ngựa/ lừa. Kỹ thuật Real-time PCR / *Detection of porcine and horse/ donkey DNA. Real-time PCR technique*	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thuỷ sản và mẫu bề mặt tiếp xúc, môi trường và vệ sinh công nghiệp/ *Food, animal feed, aquaculture feed, and surface contact, environmental, and industrial hygiene samples*	LOD_{abs}: 10 bản sao/ phản ứng *(10 copies/ reaction)*	EVN-R-RD-3-TP-23948 (2023) (Ref. DN*Animal Screen* Halal IPC (LR) test kit)
20	Phát hiện DNA từ cá. Kỹ thuật Real-time PCR/ *Detection of fish DNA. Real-time PCR technique*	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thuỷ sản và mẫu bề mặt tiếp xúc, môi trường và vệ sinh công nghiệp/ *Food, animal feed, aquaculture feed, and surface contact, environmental, and industrial hygiene samples*	LOD_{abs}: 10 bản sao/ phản ứng *(10 copies/ reaction)*	EVN-R-RD-3-TP-23949 (2024) (Ref. DN*Animal Screen* Fish IPC (LR/HR) test kit)
21	Phát hiện virus viêm gan A và Norovirus (GI & GII). Kỹ thuật Real-time PCR/ *Detection of Hepatitis A virus and Norovirus (GI & GII). Real-time PCR technique*	Nhuyễn thể hai mảnh vỏ (BMS) và trái cây mềm/ *Bivalve molluscan shellfish (BMS), soft fruit*	LOD_{abs} 10 bản sao/ phản ứng *(10 copies/ reaction)*	ISO 15216-2:2019
22	Phát hiện *Salmonella* spp./ *Detection of Salmonella spp.*	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ *Food and food additives*	$eLOD_{50}$ < 5,4 CFU/25g (mL)	TCVN 10780-1: 2017 ISO 6579-1:2017/ *Amd. 1:2020*

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
23	Định lượng *Escherichia coli* dương tính β-glucuronidaza. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44 °C sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl β-D-glucuronid/ *Enumeration of β-glucuronidase positive Escherichia coli. Colony count technique at 44 °C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl β-D-glucuronide*	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ *Food and food additives*	10 CFU/g; 1 CFU/mL	TCVN 7924-2:2008 ISO 16649-2:2001
24	Định lượng *Staphylococci* có phản ứng dương tính với coagulase (*Staphylococcus aureus* và các loài khác) trên đĩa thạch. Phương pháp sử dụng môi trường thạch Baird-Parker/ *Enumeration of coagulase-positive Staphylococci (Staphylococcus aureus and other species). Method using Baird-Parker agar medium*	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ *Food and food additives*	10 CFU/g; 1 CFU/mL	ISO 6888-1:2021/ *Amd.1:2023*
25	Định lượng Coliforms. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc/ *Enumeration of Coliforms. Colony count technique*	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ *Food and food additives*	10 CFU/g; 1 CFU/mL	TCVN 6848:2007 ISO 4832:2006
26	Phát hiện Enterobacteriaceae/ *Detection of Enterobacteriaceae*	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ *Food and food additives*	$eLOD_{50}$ = 2,44 CFU/10g (mL)	ISO 21528-1:2017
27	Phát hiện *Clostridium perfringens/ Detection of Clostridium perfringens*	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ *Food and food additives*	$eLOD_{50}$ = 3,64 CFU/25g (mL)	FDA BAM Chapter 16 (2001)
28	Định lượng *Listeria monocytogenes, Listeria* spp. Phương pháp cấy trang bề mặt/ *Enumeration of Listeria monocytogenes, Listeria spp. Surface plating method*	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ *Food and food additives*	10 CFU/g; 1 CFU/mL	ISO 11290-2:2017

STT *No.*	Tên phép thử ***Name of test***	Nền mẫu ***Matrix***	Phạm vi đo ***Measure range***	Phương pháp thử ***Methods***
29	Phát hiện *Listeria monocytogenes, Listeria* spp. / *Detection of Listeria monocytogenes, Listeria spp.*	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ *Food and food additives*	Thực phẩm/ *Food* $eLOD_{50}$ = 3,70 CFU/375g (mL); Phụ gia thực phẩm/ *Food additives* $eLOD_{50}$ = 1,58 CFU/25g (mL)	ISO 11290-1:2017
30	Phát hiện *Listeria monocytogenes*. Kỹ thuật Real-time PCR/ *Detection of Listeria monocytogenes. Real-time PCR technique*	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ *Food and food additives*	$eLOD_{50}$ = 1,73 CFU/25g (mL)	BAC*Gene Listeria monocytogenes* kit/ AOAC Certificate No. 061703 BAC*Gene Listeria monocytogenes* kit/ AFNOR Certificate No. ESG 38/03 – 01/17
31	Phát hiện *Listeria* spp. Kỹ thuật Real-time PCR/ *Detection of Listeria spp. Real-time PCR technique*	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ *Food and food additives*	$eLOD_{50}$ = 1,73 CFU/25g (mL)	BAC*Gene Listeria spp.* kit/ AOAC Certificate No. 061702 BAC*Gene Listeria* spp. kit/ AFNOR Certificate No. ESG 38/02 – 01/17
32	Phát hiện *Salmonella* spp. Kỹ thuật Real-time PCR/ *Detection of Salmonella spp. Real-time PCR technique*	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ *Food and food additives*	Thực phẩm/ *Food* $eLOD_{50}$ = 2,22 CFU/750g (mL); Phụ gia thực phẩm/ *Food additives* $eLOD_{50}$ = 1,48 CFU/ 25 g (mL)	BAC*Gene Salmonella* spp. kit/ AOAC Certificate No. 121501 BAC*Gene Salmonella* spp. kit/ AFNOR Certificate No. ESG 38/01-03/15
33	Định lượng Enterobacteriaceae. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc/ *Enumeration of Enterobacteriaceae. Colony count method*	Thực phẩm, phụ gia thực phẩm và mẫu môi trường khu vực sản xuất thực phẩm, thức ăn chăn nuôi/ *Food, food additives and environmental samples (food or feed production)*	10 CFU/g; 1 CFU/mL; 10 CFU/swab; 1 CFU/cm^2	ISO 21528-2:2017

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
34	Định lượng nấm men và nấm mốc. Phương pháp nấm men nấm mốc sử dụng đĩa đếm 3M™ Petrifilm™/ *Enumeration of yeast and mold . 3M™ Petrifilm™ rapid yeast and mold count plate method*	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ *Food and food additives*	10 CFU/g; 1 CFU/mL	AOAC 2014.05
35	Định lượng vi khuẩn sinh axit lactic ưa nhiệt trung bình. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C/ *Enumeration of mesophilic lactic acid bacteria. Colony count technique at 30°C*	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ *Food and food additives*	10 CFU/g; 1 CFU/mL	TCVN 7906:2008 ISO 15214:1998
36	Định lượng vi khuẩn *Clostridium* spp. kỵ khí khử sulfit (Clostridia). Kỹ thuật đếm khuẩn lạc/ *Enumeration of anaerobic sulfite-reducing Clostridium spp. (Clostridia). Colony count technique*	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ *Food and food additives*	10 CFU/g; 1 CFU/mL	ISO 15213-1:2023
37	Định lượng vi khuẩn sinh acid lactic . Kỹ thuật đếm khuẩn lạc/ *Enumeration of lactic acid bacteria. Colony count technique*	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ *Food and food additives*	10 CFU/g; 1 CFU/mL	GB 4789.35: 2023
38	Định lượng bào tử hiếu khí ưa nhiệt trung bình. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc/ *Enumeration of mesophilic aerobic spores. Colony count technique*	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ *Food and food additives*	10 CFU/g; 1 CFU/mL	CMMEF - 5th Ed. 2015 (APHA) - Chapter 23
39	Định lượng tổng số bào tử hiếu khí ưa nhiệt gây chua. Kỹ thuật đổ đĩa/ *Enumeration of thermophilic flat sour Sporeformers. Pour plate technique*	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ *Food and food additives*	10 CFU/g; 1 CFU/mL	CMMEF - 5th Ed. 2015 (APHA) – Chapter 26
40	Định lượng *Bacillus cereus*.Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C/ *Enumeration of Bacillus cereus. Colony count technique at 30°C*	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ *Food and food additives*	10 CFU/g; 1 CFU/mL	BAM Chapter 14 (2020) AOAC 980.31

STT *No.*	Tên phép thử *Name of test*	Nền mẫu *Matrix*	Phạm vi đo *Measure range*	Phương pháp thử *Methods*
41	Định lượng Enterococci *(Streptococci faecal)/ Enumeration of Enterococci (Streptococci faecal)*	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ *Food and food additives*	10 CFU/g; 1 CFU/mL	CMMEF - 5th Ed. 2015 (APHA) - Chapter 10
42	Định lượng *Clostridium perfringens* trên đĩa thạch. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc/ *Enumeration of Clostridium perfringens. Colony count technique*	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	10 CFU/g; 1 CFU/mL	ISO 15213-2:2023
43	Phát hiện và định lượng *Escherichia coli* dương tính β-glucuronidaza. Kỹ thuật tính số có xác suất lớn nhất sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl β-D-glucuronid/ *Detection and enumeration of β-glucuronidase-positive Escherichia coli. Most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl β-D-glucuronide*	Phụ gia thực phẩm/ *Food additives*	0 MPN/g (mL)	TCVN 7924-3:2017 ISO 16649-3:2015

Ghi chú: Trường hợp CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG cung cấp dịch vụ kiểm định, hiệu chuẩn, thử nghiệm phương tiện đo, chuẩn đo lường; cung cấp dịch vụ thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hóa thì CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG 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