

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



# CHỨNG CHỈ CÔNG NHẬN

**CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG**

Địa chỉ: Lô E2b-3, Đường D6, Khu công nghệ cao, Phường Tăng Nhơn Phú,  
Thành phố Hồ Chí Minh

đã được đánh giá và phù hợp các yêu cầu của tiêu chuẩn

**ISO/IEC 17025:2017**

Lĩnh vực công nhận: Thử nghiệm Hóa, Thử nghiệm Sinh

Mã số: VLAT-1.1500

Số: AOSC-1.1500.1  
Ngày cấp: 22/5/2026  
Giá trị đến: 08/01/2030



GIÁM ĐỐC

PGS.TS NGUYỄN THỊ KHÁNH TRÂM

**VIETNAM UNION OF SCIENCE AND TECHNOLOGY ASSOCIATIONS  
ACCREDITATION OFFICE FOR STANDARDS CONFORMITY ASSESSMENT CAPACITY**



**ACCREDITATION CERTIFICATE**

**EUROFINS SAC KY HAI DANG COMPANY LIMITED**

**Address: Lot E2b-3, D6 Street, Saigon Hi-Tech Park, Tang Nhon Phu Ward,  
Ho Chi Minh City**

**has been assessed and found conforming with the requirements of standard**

**ISO/IEC 17025:2017**

**Fields of Accreditation: Chemical Testing, Biological Testing**

**Accreditation Code: VLAT-1.1500**

No.: AOSC-1.1500.1  
Issue date: 22/5/2026  
Expiration date: 08/01/2030



**DIRECTOR**

*(Handwritten signature)*  
**Assoc. Prof. NGUYEN THI KHANH TRAM**



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: 288/QĐ-AOSC

Hà Nội, ngày 22 tháng 5 năm 2026

**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 22/2026/NĐ-CP ngày 16/01/2026 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật;

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 22/5/2026 đến ngày 08/01/2030, thay thế Quyết định số 15/QĐ-AOSC ngày 09/01/2025 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**

**PGS.TS NGUYỄN THỊ KHÁNH TRÂM**



**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**

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

*(Ban hành kèm theo quyết định số: 288/QĐ-AOSC ngày 22 tháng 5 năm 2026 của Văn phòng công nhận năng lực đánh giá sự phù hợp về tiêu chuẩn chất lượng)  
Issue together with Decision no.: 288/QĐ-AOSC date 22 May 2026 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/ Biological Testing**

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

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

**6. 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 Tăng Nhơn Phú, Thành phố Hồ Chí Minh/ Lot E2b-3, D6 Street, Saigon Hi-Tech Park, Tang Nhon Phu Ward, Ho Chi Minh City*

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

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

**7.1 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 độ ẩm - Phương pháp khối lượng./ <i>Determination of moisture - Gravimetric method.</i>	Sản phẩm dinh dưỡng, dinh dưỡng công thức, dinh dưỡng công thức với mục đích y tế đặc biệt/ <i>Nutritional products, formula nutrition, medical purpose formula nutrition</i>	0,2 %	EVN-R-RD-2-TP-42561(2026) (Ref. TCVN 7729:2007; ISO 5537:2004)
2	Phát hiện nội độc tố tụ cầu nhóm A, B, C, D và E. Phương pháp ELISA/ <i>Detection of Staphylococcal enterotoxins A, B, C, D and E. ELISA method</i>	Thực phẩm/ <i>Food</i>	LOD=0,25 ng/g toxin	EVN-R-RD-3-TP-41966 (2025) (Ref. RIDASCREEN® SET Total)
3	Phát hiện nội độc tố tụ cầu nhóm A, B, C, D và E. Phương pháp ELISA/ <i>Detection of Staphylococcal enterotoxins A, B, C, D and E. ELISA method</i>	Thực phẩm/ <i>Food</i>	LOD=0,05 ng/g toxin	FDA BAM Chapter 13B (2022)
4	Tính toán hàm lượng calories từ (tro, chất chiết thực, ethanol) bằng phương pháp tính toán <i>Determination of caloric content from (ash, real extract, ethanol) by calculation method</i>	Bia <i>Beer</i>	-	AOAC 971.10
5	Xác định hàm lượng chất chiết thực, chất hoà tan ban đầu bằng phương pháp đo tỷ trọng <i>Determination of real extract, extract found content by specific gravity method</i>	Bia <i>Beer</i>	-	AOAC 945.09; TCVN 5565:1991
6	Xác định hàm lượng tro bằng phương pháp khối lượng <i>Determination of ash content by gravimetric method</i>	Bia/ <i>Beer</i>	0,02 g/100 ml	AOAC 920.54; AOAC 900.02

STT No.	Tên phép thử Name of test	Nền mẫu Matrix	Phạm vi đo Measure range	Phương pháp thử Methods
7	Xác định tỷ trọng bằng phương pháp bình tỷ trọng <i>Determination of density by pycnometer method</i>	Bia/ Beer	-	EVN-R-RD-2-TP-3650 (2023) (Ref. TCVN 8444:2010; ISO 279:1998)
8	Xác định hàm lượng độ ẩm. Phương pháp khối lượng./ <i>Determination of moisture. Gravimetric method.</i>	Sữa bột/ Dried milk	0,2 %	TCVN 7729:2007; ISO 5537:2023
9	Xác định hàm lượng ethanol - phương pháp dùng bình tỷ trọng/ <i>Determination of ethanol content - pycnometer method</i>	Bia/ Beer	-	AOAC 935.22; TCVN 5562:2009
10	Xác định hàm lượng béo/ <i>Determination of Fat Content - Phương pháp khối lượng</i>	Phụ gia thực phẩm/ Food additives	LOQ=0,30%	EVN-R-RD-2-TP-35958 (2024) (Ref. FAO FOOD 14/7, 1986, Page 214)
11	Xác định thành phần glucose, maltose, fructose, đường tổng tính trên mẫu hoặc trên chất khô của mẫu. Phương pháp HPLC-RID./ <i>Determination of glucose, maltose, fructose, total sugar on sample or on dry sample HPLC-RID method.</i>	Sản phẩm từ tinh bột, syro, syro bắp, syro fructose, syro maltose/ Starch derivatives, syrup, corn syrup, high fructose corn syrup, maltose syrup	LOQ=2 % mỗi chất/ each compound	TCVN 10378:2014 (ISO 10504:2013)
12	Xác định hàm lượng Nitrate (NO <sub>3</sub> -), KNO <sub>3</sub> tính từ NO <sub>3</sub> -, Nitrite (NO <sub>2</sub> -). KNO <sub>2</sub> tính từ NO <sub>2</sub> -. Phương pháp UV-VIS./ <i>Determination of Nitrate (NO<sub>3</sub>-), KNO<sub>3</sub> converted from NO<sub>3</sub>-, Nitrite (NO<sub>2</sub>-). KNO<sub>2</sub> converted from NO<sub>2</sub>-. UV-VIS method</i>	Thực phẩm/ Food	NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> : LOQ = 1,00 mg/Kg NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> : LOQ = 2,50 mg/Kg KNO <sub>2</sub> : LOQ = 1,85 mg/Kg KNO <sub>3</sub> : LOQ = 4,00 mg/Kg	EVN-R-RD-2-TP-37729 (2025) (Ref. AOAC 973.31, TCVN 7767:2007 (ISO 6635:1984))
13	Xác định carbohydrate tổng. Phương pháp tính toán/ <i>Determination of carbohydrate total. Calculation method</i>	Thực Phẩm/ Food	≥ 0.3%	FAO Food and Nutrition paper 77; US FDA CFR 101.09

STT No.	Tên phép thử <i>Name of test</i>	Nền mẫu <i>Matrix</i>	Phạm vi đo <i>Measure range</i>	Phương pháp thử <i>Methods</i>
14	Xác định carbohydrate hữu hiệu, carbohydrate tổng không bao gồm xơ dinh dưỡng. Phương pháp tính toán/ <i>Determination of available carbohydrate, carbohydrate total excluding dietary fiber. Calculation method</i>	Thực phẩm/ <i>Food</i>	≥ 0.3%	FAO Food and Nutrition paper 77, US FDA CFR 101.09
15	Phương pháp đo thông số pH trong nước tại hiện trường./ <i>Field method for measuring pH in water</i>	Nước sạch, nước sinh hoạt, nước sản xuất /Clean water, domestic water, process water	(4 ÷ 10) pH	TCVN 6492:2011
16	Xác định năng lượng từ béo. Phương pháp tính toán/ <i>Determination of energy from fat. Calculation method</i>	Thực phẩm/ <i>Food</i>	-	FAO Food and Nutrition paper 77
17	Phương pháp đo thông số Clo dư tự do trong nước tại hiện trường./ <i>Field method for measuring free residual chlorine in water</i>	Nước sạch, nước sinh hoạt, nước sản xuất /Clean water, domestic water, process water	Đến 5,00 mg/L	SMEWW 4500-C1 B, C, G:2023
18	Xác định năng lượng. Phương pháp tính toán/ <i>Determination of energy. Calculation method</i>	Thực phẩm/ <i>Food</i>	-	FAO Food and Nutrition paper 77
19	Phương pháp xác định mùi trong nước tại hiện trường./ <i>Field method for determining odor in water</i>	Nước sạch, nước sinh hoạt, nước sản xuất /Clean water, domestic water, process water	/	SMEWW 2150:2023
20	Xác định mùi/ <i>Determination of odor threshold test</i>	Nước sạch; Nước uống/ <i>Domestic water; Drinking water</i>	-	EVN-R-RD-2-TP-5329 (2024) (Ref. SMEWW 2150B:2023)



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

STT No.	Tên phép thử <i>Name of test</i>	Nền mẫu <i>Matrix</i>	Phạm vi đo <i>Measure range</i>	Phương pháp thử <i>Methods</i>
21	Xác định hàm lượng đường Fructose, Glucose, Maltose, Lactose, Sucrose và Đường Tổng tính toán từ (Fructose, Glucose, Maltose, Lactose, Sucrose). Phương pháp HPLC-RID./ <i>Determination of Fructose, Glucose, Maltose, Lactose, Sucros, Total Sugar content calculated from (Fructose, Glucose, Maltose, Lactose, Sucrose). HPLC-RID method</i>	Thực phẩm, thực phẩm bổ sung, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, sản phẩm dinh dưỡng, dinh dưỡng công thức, dinh dưỡng công thức với mục đích y tế đặc biệt, sản phẩm dinh dưỡng chế biến từ ngũ cốc/ <i>Food, supplemented food, health supplement, nutrition product, infant formula, formula for special medical purposes, processed cereal-based food</i>	LOQ=0,5 % mỗi chất/ each compound	EVN-R-RD-2-TP-41929 (2025) (Ref. AOAC 977.20, AOAC 982.14)
22	Xác định vị/ <i>Determination of flavor threshold test</i>	Nước sạch; Nước uống/ <i>Domestic water; Drinking water</i>	-	EVN-R-RD-2-TP-5329 (2024)(Ref. SMEWW 2160B:2023)

STT No.	Tên phép thử Name of test	Nền mẫu Matrix	Phạm vi đo Measure range	Phương pháp thử Methods
23	Xác định hàm lượng amino acid. Phương pháp HPLC-UV./ <i>Determination of Amino acid content. HPLC-UV method</i> - Acid aspartic - Alanine - Arginine - Tổng Cystine và Cysteine/ <i>Total Cystine and Cysteine</i> - Glutamic acid - Glycin - Histidin - Isoleucin - Leucin - Lysine - Methionine - Phenylalanin - Proline - Serine - Threonine - Tyrosine - Valine - 4-hydroxyproline - Tổng amino acid/ <i>Total amino acids</i>	Thực phẩm, thực phẩm bổ sung, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, sản phẩm dinh dưỡng, dinh dưỡng công thức, dinh dưỡng công thức với mục đích y tế đặc biệt, sản phẩm dinh dưỡng chế biến từ ngũ cốc <i>/Food, supplemented food, health supplement, nutrition product, infant formula, formula for special medical purposes, processed cereal-based food</i>	LOQ: Nước giải khát, nước yến, tỏi đen/ Softdrink, birdnest drink, black garlic: 0,002 g/100g (100mL) mỗi chất/ each compound  LOQ: Khác/ Other: 0,02 g/100g (100mL) mỗi chất/ each compound	EVN-R-RD-2-TP-41930 (2025) (Ref. TCVN 8764:2012, ISO 13903:2005, AOAC 994.12)
24	Xác định tro. Phương pháp khối lượng/ <i>Determination of ash. Gravimetric method</i>	Cà phê rang/ <i>Dry coffee</i>	LOQ=0,2%	AOAC 920.94



STT No.	Tên phép thử Name of test	Nền mẫu Matrix	Phạm vi đo Measure range	Phương pháp thử Methods
25	Xác định hàm lượng tryptophan. Phương pháp HPLC-UV./ <i>Determination of Tryptophan content. HPLC-UV method</i>	Thực phẩm, thực phẩm bổ sung, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, sản phẩm dinh dưỡng, dinh dưỡng công thức, dinh dưỡng công thức với mục đích y tế đặc biệt, sản phẩm dinh dưỡng chế biến từ ngũ cốc/ <i>Food, supplemented food, health supplement, nutrition product, infant formula, formula for special medical purposes, processed cereal-based food</i>	LOQ: Nước giải khát, nước yến, tỏi đen/ Softdrink, birdnest drink, black garlic: 0,002 g/100g (100mL)	EVN-R-RD-2-TP-41937 (2025) (Ref. AOAC 988.15)
			LOQ: Khác/ Other: 0,02 g/100g (100mL)	
26	Xác định tro. Phương pháp khối lượng/ <i>Determination of ash. Gravimetric method</i>	Cà phê/ <i>Coffee</i>	LOQ=0,2%	TCVN 5253:1990

STT No.	Tên phép thử <i>Name of test</i>	Nền mẫu <i>Matrix</i>	Phạm vi đo <i>Measure range</i>	Phương pháp thử <i>Methods</i>
27	Xác định hàm lượng acid béo. Phương pháp GC-FID./	Thực phẩm, thực phẩm bổ sung, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, sản phẩm dinh dưỡng, dinh dưỡng công thức, dinh dưỡng công thức với mục đích y tế đặc biệt, sản phẩm dinh dưỡng chế biến từ ngũ cốc/ <i>Food, supplemented food, health supplement, nutrition product, infant formula, formula for special medical purposes, processed cereal-based food</i>	I. LOQ Các chất cụ thể / Analytical name: ARA, EPA, DHA: 0,001 g/100g; Các chất còn lại : 0,015g/100g	EVN-R-RD-2-TP-41931 (2025) (Ref. ISO 12966-2:2017, AOAC 996.06)
			II. LOQ Béo bão hòa / Saturated fat: 0,015 g/100g;	
			III. LOQ Béo không bão hòa / Unsaturated fat: 0,0010 g/100g	
			IV. LOQ Omega-3: 0,0010 g/100g	
			V. LOQ Omega-6: 0,0010 g/100g	
			VI. LOQ Omega-9: 0,015 g/100g	
			LOQ Transfat: 0,015 g/100g	

STT No.	Tên phép thử Name of test	Nền mẫu Matrix	Phạm vi đo Measure range	Phương pháp thử Methods
	<p><i>Determination of fatty acid profiles. GC-FID Method</i></p> <p>I. Các chất cụ thể/ Analytical name</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. C 4:0 ( butanoic acid)</li> <li>2. C 6:0 ( caproic acid)</li> <li>3. C 8:0 (octanoic acid)</li> <li>4. C 10:0 (capric acid)</li> <li>5. C 11:0 (undecanoic acid)</li> <li>6. C 12:0 (lauric acid)</li> <li>7. C 13:0 (tridecanoic acid)</li> <li>8. C 14:0 (myristic acid)</li> <li>9. C 14:1 (myristoleic acid)</li> <li>10. C 15:0 (pentadecanoic acid)</li> <li>11. C 15:1 (cis-10-pentadecenoic acid)</li> <li>12. C 16:0 (palmitic acid)</li> <li>13. C 16:1 (palmitoleic acid)</li> <li>14. C 17:0 (margaric acid)</li> <li>15. C 17:1 (n-7c)</li> <li>16. C 18:0 (stearic acid)</li> <li>17. C 18:1 (trans) (elaidic acid)</li> <li>18. C 18:1 n9 (cis-oleic acid)</li> <li>19. C 18:2 (linolelaidic acid)</li> <li>20. C 18:2 n6 (cis-linoleic acid)</li> <li>21. C 18:3 (gamma-linolenic acid)</li> <li>22. C 18:3 (alpha-linolenic acid) ALA</li> <li>23. C 20:0 (arachidic acid)</li> <li>24. C 20:1 (Eicosenoic acid)</li> <li>25. C 21:0 (heneicosanoic acid)</li> <li>26. C 20:2 n6 (cis-11,14-eicosadienoic acid)</li> </ol>		VIII. LOQ Medium Chain Triglycerides (MCT): 0,015 g/100g	

STT No.	Tên phép thử <i>Name of test</i>	Nền mẫu <i>Matrix</i>	Phạm vi đo <i>Measure range</i>	Phương pháp thử <i>Methods</i>
	27. C 20:3n6 (Cis-8,11,14-Eicosatrienoic acid)			
	28. C 20:4 (arachidonic acid) ARA			
	29. C 20:3n3 (cis-11,14,17-eicosatrienoic acid)			
	30. C 22:0 (behenic acid)			
	31. C 22:1n-9 (Erucic acid)			
	32. C 20:5n3 (cis-5,8,11,14,17-eicosapentaenoic acid) EPA			
	33. C 23:0 (tricosanoic acid)			
	34. C 22:2 n6 (cis-13,16-docosadienoic acid)			
	35. C 24:0 (lignoceric acid)			
	36. C 24:1 (nervonic acid)			
	37. C 22:6 (cis-4,7,10,13,16,19-docosahexaenoic acid) DHA			
	<b>II. Béo bão hòa / Saturated fat</b>			
	1. C 4:0 ( butanoic acid)			
	2. C 6:0 ( caproic acid)			
	3. C 8:0 (octanoic acid)			
	4. C 10:0 (capric acid)			
	5. C 11:0 (undecanoic acid)			
	6. C 12:0 (lauric acid)			
	7. C 13:0 (tridecanoic acid)			
	8. C 14:0 (myristic acid)			
	9. C 15:0 (pentadecanoic acid)			
	10. C 16:0 (palmitic acid)			
	11. C 17:0 (margaric acid)			
	12. C 18:0 (stearic acid)			
	13. C 20:0 (arachidic acid)			
	14. C 21:0 (heneicosanoic acid)			
	15. C 22:0 (behenic acid)			
	16. C 23:0 (tricosanoic acid)			
	17. C 24:0 (lignoceric acid)			
	<b>III. Béo không bão hòa/ Unsaturated fat</b>			
	1. C 14:1 (myristoleic acid)			
	2. C 15:1 (cis-10-pentadecenoic acid)			

STT No.	Tên phép thử Name of test	Nền mẫu Matrix	Phạm vi đo Measure range	Phương pháp thử Methods
	3. C 16:1 (palmitoleic acid) 4. C 17:1 (n-7c) 5. C 18:1 (trans) (elaidic acid) 6. C 18:1 n9 (cis-oleic acid) 7. C 18:2 (linolelaidic acid) 8. C 18:2 n6 (cis-linoleic acid) 9. C 18:3 (gamma-linolenic acid) 10. C 18:3 (alpha-linolenic acid) ALA 11. C 20:1 (Eicosenoic acid) 12. C 20:2 n6 (cis-11,14-eicosadienoic acid) 13. C 20:3n6 (Cis-8,11,14-Eicosatrienoic acid) 14. C 20:4 (arachidonic acid) ARA 15. C 20:3n3 (cis-11,14,17-eicosatrienoic acid) 16. C 22:1n-9 (Erucic acid) 17. C 20:5n3 (cis-5,8,11,14,17-eicosapentaenoic acid) EPA 18. C 22:2 n6 (cis-13,16-docosadienoic acid) 19. C 24:1 (nervonic acid) 20. C 22:6 (cis-4,7,10,13,16,19-docosahexaenoic acid) DHA IV. Omega-3 1. C 18:3 (alpha-linolenic acid) ALA 2. C 20:3n3 (cis-11,14,17-eicosatrienoic acid) 3. C 20:5n3 (cis-5,8,11,14,17-eicosapentaenoic acid) EPA 4. C 22:6 (cis-4,7,10,13,16,19-docosahexaenoic acid) DHA V. Omega-6 1. C 18:2 (linolelaidic acid) 2. C 18:2 n6 (cis-linoleic acid) 3. C 18:3 (gamma-linolenic acid) 4. C 20:2 n6 (cis-11,14-eicosadienoic acid)			

STT No.	Tên phép thử <i>Name of test</i>	Nền mẫu <i>Matrix</i>	Phạm vi đo <i>Measure range</i>	Phương pháp thử <i>Methods</i>
	5. C 20:3n6 (Cis-8,11,14-Eicosatrienoic acid) 6. C 20:4 (arachidonic acid) ARA 7. C 22:2 n6 (cis-13,16-docosadienoic acid) VI. Omega-9 1. C 18:1 (trans) (elaidic acid) 2. C 18:1 n9 (cis-oleic acid) 3. C 22:1n-9 (Erucic acid) 4. C 24:1 (nervonic acid) VII. Transfat 1. C 18:1 (elaidic acid) 2. C 18:2 (linolelaidic acid) VIII. Medium Chain Triglycerides 1. C 6:0 ( caproic acid) 2. C 8:0 (octanoic acid) 3. C 10:0 (capric acid) 4. C 12:0 (lauric acid)			
28	Xác định Cl <sup>-</sup> , NaCl (tính từ Cl <sup>-</sup> ). Phương pháp chuẩn độ điện thế/ <i>Determination of Cl<sup>-</sup>, NaCl (calculate from Cl<sup>-</sup>). Potentionmetric titration method</i>	Sữa và sản phẩm sữa/ <i>Milk and milk product</i>	LOQ=Cl <sup>-</sup> : 35 mg/kg (ml) NaCl: 90 mg/kg (ml)	AOAC 2016.03

A H  
 ỚN P  
 NHẬN  
 GIÁ S  
 TIÊU  
 ẮT I  
 7 3

STT No.	Tên phép thử <i>Name of test</i>	Nền mẫu <i>Matrix</i>	Phạm vi đo <i>Measure range</i>	Phương pháp thử <i>Methods</i>
29	Xác định hàm lượng xơ hòa tan, xơ không hòa tan và tổng xơ dinh dưỡng. Phương pháp HPLC-RID./ <i>Determination of soluble dietary fiber, insoluble dietary fiber and total dietary fiber. HPLC-RID method</i>	Thực phẩm, Thực phẩm bổ sung, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, sản phẩm dinh dưỡng, dinh dưỡng công thức, dinh dưỡng công thức với mục đích y tế đặc biệt, sản phẩm dinh dưỡng chế biến từ ngũ cốc/  <i>Food, Supplemented Food, Health Supplement, Nutrition Product, Infant Formula, Formula For Special Medical Purposes, Processed Cereal-Based Food</i>	LOQ=0,3 %	EVN-R-RD-2-TP-42220 (2026) (Ref. AOAC 2011.25)
30	Xác định béo sữa tính theo chất khô/ <i>Determination of milk fat on dry matter</i>	Phômat và sản phẩm phomat chế biến/ <i>Cheese and processed cheese product</i>	LOQ=0,3%	TCVN 8181:2009 (ISO 23319:2022); TCVN 8174:2009 (ISO 5534:2004)
31	Xác định độ tinh khiết natri carbonate. Phương pháp chuẩn độ/ <i>Determination of carbonate sodium. Ttrimetric method</i>	Phụ gia thực phẩm Natri carbonate/ <i>Carbonate sodium food additives</i>	-	QCVN 4-3:2010/ 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
32	Xác định hàm lượng xơ dinh dưỡng./ <i>Determination of dietary fiber content by Enzymatic-Gravimetric Method</i>	Sản phẩm dinh dưỡng, dinh dưỡng công thức, dinh dưỡng công thức với mục đích y tế đặc biệt / <i>Nutritional products, formula nutrition, medical purpose formula nutrition</i>	LOQ=0,15 %	EVN-R-RD-2-TP-40308 (2025) (Ref. AOAC 991.43)
33	Xác định hàm lượng nước. Phương pháp karlfisher/ <i>Determination of water content. Karlfisher method</i>	Sản phẩm chất béo sữa/ <i>Milk fat product</i>	LOQ=0,05 %	TCVN 7728:2011 (ISO 5536:2009)
34	Xác định hàm lượng xơ dinh dưỡng./ <i>Determination of dietary fiber content by Enzymatic. Gravimetric Method</i>	Sản phẩm dinh dưỡng chế biến từ ngũ cốc/ <i>Processed Cereal-Based nutritional products</i>	LOQ=0,15 %	EVN-R-RD-2-TP-40446 (2025) (Ref. AOAC 991.43)
35	Xác định pH/ <i>Determination pH</i>	Thực phẩm dạng bột/ <i>Powder food</i>	2-12	EVN-R-RD-2-TP-5846 (2024) (Ref. AOAC 943.02)
36	Xác định độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi. Phương pháp sấy/ <i>Determination of moisture and volatile matter. Drying method</i>	Hạt có dầu/ <i>Oil seeds</i>	LOQ=0.2%	TCVN 8949:2011 (ISO 665:2020)

STT No.	Tên phép thử Name of test	Nền mẫu Matrix	Phạm vi đo Measure range	Phương pháp thử Methods
37	Xác định hàm lượng Na, Ca, Mg, K, Fe, Cu, Zn, Mn, P. Phương pháp ICP-OES./ <i>Determination of content Na, Ca, Mg, K, P, Fe, Cu, Zn, Mn. ICP-OES method</i>	Thực phẩm, thực phẩm bổ sung, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, sản phẩm dinh dưỡng, dinh dưỡng công thức, dinh dưỡng công thức với mục đích y tế đặc biệt, sản phẩm dinh dưỡng chế biến từ ngũ cốc/ <i>Food, Supplemented Food, Health Supplement, Nutrition Product, Infant Formula, Formula For Special Medical Purposes, Processed Cereal-Based Food</i>	Cu, Fe, Zn, Mn (LOQ=5 mg/Kg)	EVN-R-RD-2-TP-41932 (2025) (Ref. AOAC 2011.14)
			Na, K, Ca, Mg, P (LOQ=50 mg/Kg)	
38	Xác định chất chiết ether không bay hơi trên mẫu nguyên và trên chất khô trong gia vị. Phương pháp khối lượng/ <i>Determination of non-volatile ether extract on sample and dry sample. Gravimetric method</i>	Gia vị/ <i>Cassia</i>	LOQ=0.50%	TCVN 5486:2002; ISO 1108:1992
39	Xác định hàm lượng Sulfate (SO42-). Phương pháp UV-Vis./ <i>Determination of Sulfate (SO42-). UV-Vis method</i>	Thực Phẩm/ <i>Food</i>	LOQ=100 mg/Kg	EVN-R-RD-2-TP-37856 (2025) (Ref. TCVN 8909:2011, SMEWW 4500 SO42-(E):2023)
40	Xác định góc quay cực/ <i>Determination of specific rotation</i>	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	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
41	Xác định hàm lượng kim loại nặng tính theo Lead (Pb), kiểm tra giới hạn kim loại nặng. Phương pháp UV-Vis./ <i>Determination of heavy metals content calculated as Pb, Heavy Metals Limit Test. UV-Vis method</i>	Thực Phẩm, phụ gia thực phẩm/ <i>Food, food additive</i>	LOQ=2.0 mg/Kg	EVN-R-RD-2-TP-37862 (2025) (Ref. Japan's Specifications and Standards for Food Additives)
42	Xác định Ni, Cr, Mo, Sb, Cu, Fe, Zn, Mn, Sn, Al bằng ICP-MS/ <i>Determination of Ni, Cr, Mo, Sb, Cu, Fe, Zn, Mn, Sn, Al bằng ICP-MS</i>	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	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)
43	Xác định hàm lượng Iodine, Iodide (I-). Phương pháp ICP-MS./ <i>Determination of Iodine, Iodide (I-). ICP-MS method</i>	Thực phẩm, premix, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản, thức ăn cho thú cưng/ <i>Food, premix, animal feed, aquaculture feed, pet food</i>	LOQ=0.05 mg/Kg	EVN-R-RD-2-TP-37824 (2025) (Ref. TCVN 9517:2012, EN 17050:2017)
44	Xác định tro không tan trong acid. Phương pháp khối lượng/ <i>Determination of Acid-insoluble ash content. Gravimetric method</i>	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	LOQ=0.05%	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006)
45	Tạp chất sắt - Phương pháp từ tính./ <i>Determination of Iron content - Magnetic method</i>	Thực phẩm dạng bột, cà phê, gia vị/ <i>Powdered food, coffee, spices</i>	LOQ=0,01 %	EVN-R-RD-2-TP-39593 (2025) (Ref. TCVN 5614:1991)
46	Xác định tro tổng. Phương pháp khối lượng/ <i>Determination of ash total content. Gravimetric method</i>	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	LOQ=0.30%	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006)
47	Xác định cặn lơ lửng/ <i>Determination of slurry residue</i>	Tinh bột sắn/ <i>Tapioca starch</i>	LOQ=0,01%	EVN-R-RD-2-TP-39613 (2025)
48	Xác định độ tinh khiết Acesulfam kali. Phương pháp chuẩn độ/ <i>Determination of assay acesulfam potassium. Titrimetric method</i>	Phụ gia thực phẩm Acesulfam kali/ <i>Acesulfam potassium food additives</i>	-	QCVN 4-8:2010/ BYT, (Phụ lục 2/ Appendix 2)

STT No.	Tên phép thử Name of test	Nền mẫu Matrix	Phạm vi đo Measure range	Phương pháp thử Methods
49	Xác định hàm lượng chất tan./ <i>Determination of solubility matter</i>	Sữa bột, cà phê hoà tan, bột trà xanh, thực phẩm dạng bột/ <i>Dried milk, instant coffee, matcha powder, powdered food</i>	LOQ=0,2 %	EVN-R-RD-2-TP-40895 (2025) (Ref. Kiểm nghiệm LTTP page 413)
50	Xác định hàm lượng dầu bay hơi, dầu bay hơi tính trên chất khô./ <i>Determination of volatile oil content, volatile oil on dry matter</i>	Gia vị/ <i>Spices</i>	LOQ=0.50% (v/w)	TCVN 7039:2013 (ISO 6571:2008)
51	Xác định chất không tan trong acid. Phương pháp trọng lượng/ <i>Determination of acid insoluble substances. Gravimetric method</i>	Phụ gia thực phẩm Canxi Carbonat/ <i>Calcium Carbonate food additives</i>	LOQ=0.20%	QCVN 3-4/2010 BYT (Phụ lục 1/ Appendix 1)
52	Xác định muối maginesi và muối kiềm. Phương pháp trọng lượng/ <i>Determination of magnesium and alkali salts. Gravimetric method</i>	Phụ gia thực phẩm Canxi Carbonat/ <i>Calcium Carbonate food additives</i>	LOQ=0.50%	QCVN 3-4/2010 BYT (Phụ lục 1/ Appendix 1)
53	Xác định hàm lượng Phenol thô nhiễm (Chiết trong nước ở 60°C, 95 °C trong 30 phút)./ <i>Determination of free phenol content (Extraction in water at 60°C, 95°C for 30 minutes).</i>	Bao bì, vật liệu, vật dụng bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp thực phẩm/ <i>Metallic containers in direct contact with foods</i>	LOQ=5,0 µg/mL	QCVN 12 - 3:2011/BYT
54	Xác định giảm khối lượng khi sấy. Phương pháp trọng lượng/ <i>Determination of loss on drying content. Gravimetric method</i>	Phụ gia thực phẩm Canxi Carbonat/ <i>Calcium Carbonate food additives</i>	LOQ=0.50%	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006); QCVN 3-4/2010 BYT (Phụ lục 1/ Appendix 1)
55	Xác định hàm lượng Auramine O. Phương pháp LC-MS/MS./ <i>Determination of Auramine O. LC-MS/MS method.</i>	Thực phẩm/ <i>Food</i>	LOQ=2 µg/kg	EVN-R-RD-1-TP-36664 (2025) (Ref TCVN 12267:2018)

STT No.	Tên phép thử Name of test	Nền mẫu Matrix	Phạm vi đo Measure range	Phương pháp thử Methods
56	Xác định độ tinh khiết kali clorua. Phương pháp chuẩn độ (phụ lục 11)/ <i>Determination of potassium chloride (appendix 11). Titrimetric method</i> Xác định độ tinh khiết Sodium hydrogen carbonate. Phương pháp chuẩn độ- Sodium hydrogen carbonate (phụ lục 8)/ <i>Determination of Sodium hydrogen carbonate purity . Titrimetric method (appendix 8)</i>	Phụ gia thực phẩm kali clorua/ <i>Potassium chloride food additives</i>	-	QCVN 4-13:2010/BYT
57	Xác định hàm lượng Nisin. Phương pháp LC-MS/MS./ <i>Determination of Nisin. LC-MS/MS method.</i>	Thực Phẩm/ <i>Food</i>	LOQ=1 mg/kg	EVN-R-RD-1-TP-41860 (2025) (Ref TCVN 10137:2013 (ISO/TS 27106:2009))
58	Xác định giảm khối lượng khi sấy. Phương pháp trọng lượng/ <i>Determination of loss on drying content. Gravimetric method</i>	Phụ gia thực phẩm kali clorua/ <i>Potassium chloride food additives</i>	LOQ=0.50%	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006); QCVN 4-13:2010/BYT (Phụ lục 11/ Appendix 11)
59	Xác định độc tố T2/HT2. Phương pháp ELISA/ <i>Determination of T2/HT2 toxins. ELISA method</i>	Ngũ cốc và sản phẩm có nguồn gốc từ ngũ cốc, thức ăn chăn nuôi, khô đậu nành và bột đậu nành/ <i>Cereals and cereal-based products, animal feed, soybean meal, and soybean powder</i>	LOD=0.025 mg/kg (mg/L) LOQ=0.05 mg/kg (mg/L)	EVN-R-RD-3-TP-37182 (2025) (Ref. Celer T2 kit)

STT No.	Tên phép thử Name of test	Nền mẫu Matrix	Phạm vi đo Measure range	Phương pháp thử Methods
60	Xác định hàm lượng HMOs . Phương pháp HPAEC-PAD./ <i>Determination of HMOs. HPAEC-PAD method.</i> - Lacto-N-neotetraose (LNnT) - Lacto-N-tetraose (LNT) - 2'-Fucosyllactose (2'FL) - 3-Fucosyllactose (3FL) - 3'Sialyllactose (3'SL) - 6'Sialyllactose (6'SL)	Sữa công thức cho trẻ sơ sinh và sữa dinh dưỡng cho người lớn/ <i>Infant formula and adult nutritional</i>	Powdered: LOQ = 30 mg/100 g  Liquid: LOQ = 5 mg/100 mL	AOAC 2022.04
61	Xác định giảm khối lượng khi sấy. Phương pháp trọng lượng/ <i>Determination of loss on drying. Gravimetric method</i>	Phụ gia thực phẩm Lecithin/ <i>Lecithin food additives</i>	LOQ=0.50%	TCVN 11175:2015
62	Xác định hàm lượng hao hụt khi sấy, độ ẩm. Phương pháp khối lượng./ <i>Determination of loss on drying, moisture. Gravimetric method.</i>	Đường/ <i>Sugar</i>	LOQ=0,035 %	TCVN 6332:2010; GS 2-15:2007
63	Xác định chất không tan trong toluene. Phương pháp trọng lượng/ <i>Determination of toluene insoluble residue. Gravimetric method</i>	Phụ gia thực phẩm Lecithin/ <i>Lecithin food additives</i>	LOQ=0.10%	TCVN 11175:2015
64	Xác định hàm lượng tro không tan trong HCl./ <i>Determination of ash insoluble in hydrochloric acid.</i>	Thức ăn chăn nuôi/ <i>Animal feed</i>	LOQ=0,06 %	TCVN 9474:2024 (ISO 5985:2002, Amd 1:2015)
65	Xác định hàm lượng lecithin, % khối lượng chất không tan trong axeton. Phương pháp trọng lượng/ <i>Determination of lecithine, acetone insoluble residue content. Gravimetric method</i>	Phụ gia thực phẩm Lecithin/ <i>Lecithin food additives</i>	LOQ=0.50%	TCVN 11175:2015
66	Xác định hàm lượng Piperin, piperin tính trên chất khô. Phương pháp UV-VIS./ <i>Determination of piperine content, piperin on dry matter. UV-VIS method.</i>	Tiêu/ <i>Pepper</i>	LOQ=1 %	ASTA Method 12.1 (Revised September 2022)
67	Xác định chỉ số peroxyt. Phương pháp chuẩn độ/ <i>Determination of peroxide value. Titrimetric method</i>	Phụ gia thực phẩm Lecithin/ <i>Lecithin food additives</i>	LOQ=0,5 meqO <sub>2</sub> /Kg	TCVN 11175:2015



STT No.	Tên phép thử <i>Name of test</i>	Nền mẫu <i>Matrix</i>	Phạm vi đo <i>Measure range</i>	Phương pháp thử <i>Methods</i>
68	Xác định chỉ số acid. Phương pháp chuẩn độ/ <i>Determination of acid value. Titrimetric method</i>	Phụ gia thực phẩm Lecithin/ <i>Lecithin food additives</i>	LOQ=0,3 mg KOH/g	TCVN 11175:2015
69	Xác định hàm lượng chất không tan trong natri hydroxide. Phương pháp khối lượng/ <i>Determination of sodium hydroxide insoluble matter content. Gravimetric method</i>	Phụ gia thực phẩm Acid Alginate/ <i>Alginate food additives</i>	LOQ=0,1%	QCVN 4 - 21:2011/ BYT (phụ lục 1/ appendix 1)
70	Xác định hàm lượng propylen glycol tổng và propylen glycol tự do. Phương pháp thể tích/ <i>Determination of total propylene glycol and free propylene glycol content. Titrimetric method</i>	Phụ gia thực phẩm Propylen Glycol Alginate/ <i>Propylene glycol alginate food additives</i>	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)
71	Xác định hàm lượng các tạp chất ngoại lai không tan trong nước. Phương pháp khối lượng/ <i>Determination of foreign insoluble matter content. Gravimetric method</i>	Phụ gia thực phẩm Agar/ <i>Agar food additives</i>	LOQ=0,2%	QCVN 4 - 21:2011/ BYT (phụ lục 6/ appendix 6)
72	Xác định hàm lượng acid bay hơi. Phương pháp thể tích/ <i>Determination of volatile acid content. Titrimetric method</i>	Phụ gia thực phẩm Gôm Karaya/ <i>Karaya gum food additives</i>	LOQ=1%	QCVN 4 - 21:2011/ BYT (phụ lục 13/ appendix 13)
73	Xác định hàm lượng tổng số chất không tan. Phương pháp khối lượng/ <i>Determination of total insolubles content. Gravimetric method</i>	Phụ gia thực phẩm Pectin/ <i>Pectins food additives</i>	LOQ=0,3%	QCVN 4 - 21:2011/ BYT (phụ lục 16/ appendix 16); JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006)
74	Xác định hàm lượng tro sunfat. Phương pháp khối lượng/ <i>Determination of sulfated ash content. Gravimetric method</i>	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)

STT No.	Tên phép thử Name of test	Nền mẫu Matrix	Phạm vi đo Measure range	Phương pháp thử Methods
75	Xác định hàm lượng natri clorid. Phương pháp thể tích/ <i>Determination of sodium chloride content. Titrimetric method</i>	Phụ gia thực phẩm Natri Carboxymethyl Cellulose/ <i>Sodium carboxymethyl cellulose food additives</i>	LOQ=0,01%	QCVN 4 - 21:2011/ BYT (phụ lục 19/ appendix 19)
76	Xác định hàm lượng chất chính. Phương pháp chuẩn độ axit - bazơ/ <i>Determination of main component content. Acid - base titration method</i> - 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/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-11:2010/ BYT
77	Xác định hàm lượng chất chính. Phương pháp chuẩn độ axit - bazơ/ <i>Determination of main component content. Acid - base titration method.</i> - 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/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-12:2010/ BYT
78	Xác định hàm lượng mất khi sấy. Phương pháp khối lượng/ <i>Determination of loss on drying content. Gravimetric method.</i> - Acid Glutamic (phụ lục 1/ appendix 1) - Natri Glutamat (phụ lục 2/ appendix 2)	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	LOQ=0,5%	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) QCVN 4-1:2010/ BYT
79	Xác định hàm lượng mất khi sấy. Phương pháp khối lượng/ <i>Determination of loss on drying content. Gravimetric method.</i> - Natri benzoate (phụ lục 5/ appendix 5)	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	LOQ=0,5%	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) QCVN 4-12:2010/ BYT

C V  
 NG  
 NGL  
 PHÙ  
 HỢP  
 HU  
 A  
 QNG  
 W

STT No.	Tên phép thử Name of test	Nền mẫu Matrix	Phạm vi đo Measure range	Phương pháp thử Methods
80	<p>Xác định hàm lượng mất khi sấy. Phương pháp khối lượng/  <i>Determination of loss on drying content. Gravimetric method.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acid Alginate (phụ lục 1/ <i>appendix 1</i>)</li> <li>- Kali Alginat (phụ lục 2/ <i>appendix 2</i>)</li> <li>- Amoni Alginat (phụ lục 3/ <i>appendix 3</i>)</li> <li>- Calci Alginat (phụ lục 4/ <i>appendix 4</i>)</li> <li>- Propylen Glycol Alginat (phụ lục 5/ <i>appendix 5</i>)</li> <li>- Agar food additive (phụ lục 6/ <i>appendix 6</i>)</li> <li>- Carrageenan (phụ lục 7/ <i>appendix 7</i>)</li> <li>- Gôm Đậu Carob/ <i>Carob bean gum</i> (phụ lục 8/ <i>appendix 8</i>)</li> <li>- Gôm Guar/ <i>Guar gum</i> (phụ lục 9/ <i>appendix 9</i>)</li> <li>- Gôm Tragacanth/ <i>Tragacanth gum</i> (phụ lục 10/ <i>appendix 10</i>)</li> <li>- Gôm Arabic/ <i>Gum arabic</i> (phụ lục 11/ <i>appendix 11</i>)</li> <li>- Gôm Xanthan/ <i>Xanthan gum</i> (phụ lục 12/ <i>appendix 12</i>)</li> <li>- Gôm Karaya/ <i>Karaya gum</i> (phụ lục 13/ <i>appendix 13</i>)</li> <li>- Gôm Tara/ <i>Tara gum</i> (phụ lục 14/ <i>appendix 14</i>)</li> <li>- Gôm Gellan/ <i>Gellan gum</i> (phụ lục 15/ <i>appendix 15</i>)</li> <li>- Pectins (phụ lục 16/ <i>appendix 16</i>)</li> <li>- Methyl Cellulose (phụ lục 17/ <i>appendix 17</i>)</li> <li>- Methyl Ethyl Cellulose (phụ lục 18/ <i>appendix 18</i>)</li> <li>- Natri Carboxymethyl Cellulose (phụ lục 19/ <i>appendix 19</i>)</li> </ul>	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	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/ <i>Edible gelatin</i> (phụ lục 20/ <i>appendix 20</i> )			
81	Xác định hàm lượng tro không tan trong acid. Phương pháp khối lượng/ <i>Determination of acid-insoluble ash content. Gravimetric method</i> - Agar (phụ lục 6/ <i>appendix 6</i> ) - Carrageenan (phụ lục 7/ <i>appendix 7</i> ) - Gôm Tragacanth/ <i>Tragacanth gum</i> (phụ lục 10/ <i>appendix 10</i> ) - Gôm Arabic/ <i>Gum arabic</i> (phụ lục 11/ <i>appendix 11</i> ) - Gôm Karaya/ <i>Karaya gum</i> (phụ lục 13/ <i>appendix 13</i> ) - Gôm Tara/ <i>Tara gum</i> (phụ lục 14/ <i>appendix 14</i> ) - Pectin (phụ lục 16/ <i>appendix 16</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	LOQ=0,5%	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006); QCVN 4 - 21:2011/ BYT
82	Xác định hàm lượng chất không tan trong acid. Phương pháp khối lượng/ <i>Determination of acid insoluble substances content. Gravimetric method</i> - Carrageenan (phụ lục 7/ <i>appendix 7</i> ) - Gôm đậu Carob/ <i>Carob bean gum</i> (phụ lục 8/ <i>appendix 8</i> ) - Gôm Guar/ <i>Guar gum</i> (phụ lục 9/ <i>appendix 9</i> ) - Gôm Tragacanth/ <i>Tragacanth gum</i> (phụ lục 10/ <i>appendix 10</i> ) - Gôm Arabic/ <i>Gum arabic</i> (phụ lục 11/ <i>appendix 11</i> ) - Gôm Karaya/ <i>Karaya gum</i> (phụ lục 13/ <i>appendix 13</i> ) - Gôm Tara/ <i>Tara gum</i> (phụ lục 14/ <i>appendix 14</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	LOQ=0,5%	JECFA Monograph 1; Volume 4 (2006) QCVN 4 - 21:2011/ BYT

STT No.	Tên phép thử <i>Name of test</i>	Nền mẫu <i>Matrix</i>	Phạm vi đo <i>Measure range</i>	Phương pháp thử <i>Methods</i>
83	Xác định hàm lượng chất không tan trong nước. Phương pháp khối lượng/ <i>Determination of water-insoluble matter content by gravimetric method</i> - 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/ <i>Food additives</i>	LOQ=0,1%	JECFA Monograph 1; Volume 4 (2006) QCVN 4 - 21:2011/ BYT
84	Xác định hàm lượng tro sulfat. Phương pháp khối lượng/ <i>Determination of sulfated ash content. Gravimetric method.</i> - Acid Alginate (phụ lục 1/ appendix 1) - Amoni Alginat (phụ lục 3/ appendix 3) - Gôm Tragacanth/ <i>Tragacanth gum</i> (phụ lục 10/ appendix 10) - Methyl Cellulose (phụ lục 17/ appendix 17) - Methyl Ethyl Cellulose (phụ lục 18/ appendix 18)	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	LOQ=0,50%	JECFA Monograph 1; Volume 4 (2006) QCVN 4 - 21:2011/ BYT
85	Xác định hàm lượng tro tổng. Phương pháp khối lượng/ <i>Determination of ash total content. Gravimetric method.</i>  - Agar (phụ lục 6/ appendix 6) - Carrageenan (phụ lục 7/ appendix 7) - Gôm Đậu Carob/ <i>Carob bean gum</i> (phụ lục 8/ appendix 8) - Gôm Guar/ <i>Guar gum</i> (phụ lục 9/ appendix 9) - Gôm Arabic/ <i>Gum arabic</i> (phụ lục 11/ appendix 11) - Gôm Xanthan/ <i>Xanthan gum</i> (phụ lục 12/ appendix 12) - Gôm Karaya/ <i>Karaya gum</i> (phụ lục 13/ appendix 13) - Gôm Tara/ <i>Tara gum</i> (phụ lục 14/ appendix 14)	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	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/ <i>Edible gelatin</i> (phụ lục 20/ <i>appendix 20</i> )			
86	Định tính chất tạo kết tủa/ <i>Identification of precipitation test</i> - Phụ gia thực phẩm Acesulfam kali/ <i>Acesulfam potassium food additives</i> (phụ lục 2/ <i>appendix 2</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-8:2010/ BYT
87	Định tính tạo kết tủa Calci Clorid/ <i>Identification of precipitation with calcium chloride</i> - Phụ gia thực phẩm Kali Alginat/ <i>Potassium alginate food additive</i> (phụ lục 2/ <i>appendix 2</i> ) - Phụ gia thực phẩm Amoni Alginat/ <i>Ammonium alginate food additive</i> (phụ lục 3/ <i>appendix 3</i> ) - Phụ gia thực phẩm Calci Alginat/ <i>Calcium alginate food additive</i> (phụ lục 4/ <i>appendix 4</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-21:2011/ BYT
88	Định tính keo ưa nước và chất đồng trùng hợp điển hình/ <i>Identification of hydrophilic colloids and typical copolymer substances</i> - Phụ gia thực phẩm Carrageenan/ <i>Carrageenan food additive</i> (phụ lục 7/ <i>appendix 7</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-21:2011/ BYT
89	Xác định năng lượng. Phương pháp tính toán/ <i>Determination of energy . Calculation method.</i>	Thức ăn chăn nuôi/ <i>Animal feed</i>	-	EVN-R-RD-2-TP-5237 (2024) (ref. FAO Food and Nutrition paper 77)

STT No.	Tên phép thử <i>Name of test</i>	Nền mẫu <i>Matrix</i>	Phạm vi đo <i>Measure range</i>	Phương pháp thử <i>Methods</i>
90	Định tính Oxalate/ <i>Identification of oxalate</i> - Phụ gia thực phẩm trikali citrate/ <i>Trikali citrate food additives</i> (phụ lục 13/ <i>appendix 13</i> ) - Phụ gia thực phẩm trinatri citrate/ <i>Trinatri citrate food additives</i> (phụ lục 12/ <i>appendix 12</i> ) - Phụ gia thực phẩm natri hydro carbonat/ <i>Sodium hydrogen carbonate food additives</i> (phụ lục 8/ <i>appendix 8</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006)
91	Định tính amoni/ <i>Identification of ammonium</i> - Phụ gia thực phẩm Amoni Alginat/ <i>Ammonium alginate food additives</i> (phụ lục 3/ <i>appendix 3</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006)
92	Định tính phản ứng đặc trưng của độ nhớt/ <i>Identification of characteristic reactions of viscosity</i> - Phụ gia thực phẩm Gôm Đậu Carob/ <i>Carob bean gum food additives</i> (phụ lục 8/ <i>appendix 8</i> ) - Phụ gia thực phẩm GÔM GUAR/ <i>GUAR gum food additives</i> (phụ lục 9/ <i>appendix 9</i> ) - Phụ gia thực phẩm Gôm Tara/ <i>Tara gum food additives</i> (phụ lục 14/ <i>appendix 14</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-21:2011/ BYT
93	Xác định năng lượng từ béo. Phương pháp tính toán/ <i>Determination of energy from fat. Calculation method</i>	Thức ăn chăn nuôi/ <i>Animal feed</i>	-	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
94	Định tính tính kiềm hoặc tính acid/ <i>Identification of acidity or alkalinity</i> - Phụ gia thực phẩm Acid lactic/ <i>Lactic acid food additives</i> (phụ lục 5/ <i>appendix 5</i> ) - Phụ gia thực phẩm trinati citrate/ <i>Trinatri citrate food additives</i> (phụ lục 12/ <i>appendix 12</i> ) - Phụ gia thực phẩm trikali citrate/ <i>Trikali citrate food additives</i> (phụ lục 13/ <i>appendix 13</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-11:2010/ BYT
95	Định tính Calci/ <i>Identification of calcium</i> - Phụ gia thực phẩm Calci Alginat/ <i>Calcium alginate food additives</i> (phụ lục 4/ <i>appendix 4</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006)
96	Định tính phản ứng tạo gel/ <i>Identification of gel formation reactions</i> - Phụ gia thực phẩm Gôm Đậu Carob/ <i>Carob bean gum food additives</i> (phụ lục 8/ <i>appendix 8</i> ) - Phụ gia thực phẩm GÔM GUAR/ <i>GUAR gum food additives</i> (phụ lục 9/ <i>appendix 9</i> ) - Phụ gia thực phẩm Gôm Tara/ <i>Tara gum food additives</i> (phụ lục 14/ <i>appendix 14</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-21:2011/ BYT
97	Xác định carbohydrate hữu hiệu. Phương pháp tính toán/ <i>Determination of available carbohydrate. Calculation method</i>	Thức ăn chăn nuôi/ <i>Animal feed</i>	$\geq 0,3\%$	EVN-R-RD-2-TP-5237 (2024)(ref. FAO Food and Nutrition paper 77)
98	Định tính acid citric, oxalic, phosphoric hoặc tartric/ <i>Identification of acid citric, oxalic, phosphoric or tartric</i> - Phụ gia thực phẩm Acid lactic/ <i>Lactic acid food additives</i> (phụ lục 5/ <i>appendix 5</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	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
99	Định tính tạo kết tủa với acid sulfuric/ <i>Identification of precipitation with sulfuric acid</i> - Phụ gia thực phẩm Propylen Glycol Alginat/ <i>Propylene glycol alginate food additives</i> (phụ lục 5/ <i>appendix 5</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-21:2011/ BYT
100	Định tính phép thử Borat/ <i>Identification of Borate</i> - Phụ gia thực phẩm GÔM GUAR/ <i>GUAR gum food additives</i> (phụ lục 9/ <i>appendix 9</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-21:2011/ BYT
101	Xác định carbohydrate tổng. Phương pháp tính toán/ <i>Determination of carbohydrate total. Calculation method</i>	Thức ăn chăn nuôi/ <i>Animal feed</i>	≥ 0.3%	EVN-R-RD-2-TP-5237 (2024) (Ref. FAO Food and Nutrition paper 77)
102	Định tính các đường/ <i>Identification of sugars</i> - Phụ gia thực phẩm Acid lactic/ <i>Lactic acid food additives</i> (phụ lục 5/ <i>appendix 5</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-11:2010/ BYT
103	Định tính tạo kết tủa với chì acetat/ <i>Identification of precipitation with lead acetate</i> - Phụ gia thực phẩm Propylen Glycol Alginat/ <i>Propylene glycol alginate food additives</i> (phụ lục 5/ <i>appendix 5</i> ) - Phụ gia thực phẩm Agar/ <i>Agar food additives</i> (phụ lục 6/ <i>appendix 6</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-21:2011/ BYT
104	Định tính phép thử Agar/ <i>Identification of Agar</i> - Phụ gia thực phẩm Gôm Tragacanth/ <i>Tragacanth gum food additives</i> (phụ lục 10/ <i>appendix 10</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-21:2011/ BYT
105	Xác Định Hàm Lượng Sulfite - Phương Pháp Chung Cất Và Chuẩn Độ/ <i>Determenation of Sulfide Content - Titrimetric method</i>	Phụ Gia Thực Phẩm/ <i>Food additives</i>	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
106	Định tính các hợp chất dễ bị than hóa/ <i>Identification of compounds are easily carbonized</i> - Phụ gia thực phẩm Acid lactic/ <i>Lactic acid food additives</i> (phụ lục 5/ <i>appendix 5</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-11:2010/ BYT
107	Định tính tạo gel với nước/ <i>Identification of gel formation with water</i> - Phụ gia thực phẩm Agar/ <i>Agar food additives</i> (phụ lục 6/ <i>appendix 6</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-21:2011/ BYT
108	Định tính phép thử Gôm karaya/ <i>Identification of Gum Karaya</i> - Phụ gia thực phẩm Gôm Tragacanth/ <i>Tragacanth gum food additives</i> (phụ lục 10/ <i>appendix 10</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-21:2011/ BYT
109	Xác định hàm lượng Asen vô cơ. Phương pháp ICP-MS/ <i>Determination of inorganic Arsenic content. ICP-MS method</i>	Thực phẩm/ <i>Food</i>	LOQ=0,05 mg/Kg	EVN-R-RD-2-TP-3601 (Ref. IMEP-41)
110	Định tính ascorbate/ <i>Identification of ascorbate</i> - Phụ gia thực phẩm natri ascorbate/ <i>Natri ascorbate food additives</i> (phụ lục 2/ <i>appendix 2</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	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
111	Định tính tinh bột và dextrin/ <i>Identification of starch and dextrin</i> - Phụ gia thực phẩm Agar/ <i>Agar food additives</i> (phụ lục 6/ <i>appendix 6</i> ) - Phụ gia thực phẩm Gôm Đậu Carob/ <i>Carob bean gum food additives</i> (phụ lục 8/ <i>appendix 8</i> ) - Phụ gia thực phẩm Gôm Arabic/ <i>Gum arabic food additives</i> (phụ lục 11/ <i>appendix 11</i> ) - Phụ gia thực phẩm Gôm Karaya/ <i>Karaya gum food additives</i> (phụ lục 13/ <i>appendix 13</i> ) - Phụ gia thực phẩm Gôm Tara/ <i>Tara gum food additives</i> (phụ lục 14/ <i>appendix 14</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-21:2011/ BYT
112	Định tính phép thử gồm có tanin/ <i>Identification of tannin-containing gums</i> - Phụ gia thực phẩm Gôm Arabic/ <i>Gum arabic food additives</i> (phụ lục 11/ <i>appendix 11</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-21:2011/ BYT
113	Xác định Cl <sup>-</sup> , NaCl (tính từ Cl <sup>-</sup> ). <i>Determination of Cl<sup>-</sup>, NaCl (calculate from Cl<sup>-</sup>).</i> <i>Potentionmetric titration method</i>	Phômat và sản phẩm phomat chế biến/ <i>Cheese and processed cheese product</i>	LOQ=Cl <sup>-</sup> : 2000 mg/kg NaCl: 3300 mg/kg	TCVN 10134:2013 (ISO 5943:2006)
114	Định tính liên kết đôi, liên kết không no/ <i>Identification of double bonds and unsaturated bonds</i> - Phụ gia thực phẩm acid sorbic/ <i>Sorbic acid food additives</i> (phụ lục 1/ <i>appendix 1</i> ) - Phụ gia thực phẩm kali sorbate/ <i>Sorbate potassium food additives</i> (phụ lục 2/ <i>appendix 2</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	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
115	Định tính hấp thụ nước/ <i>Identification of water absorption</i> - Phụ gia thực phẩm Agar/ <i>Agar food additives</i> (phụ lục 6/ <i>appendix 6</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-21:2011/ BYT
116	Định tính phép thử trương nở trong dung dịch ethanol/ <i>Identification of swelling in ethanol solution</i> - Phụ gia thực phẩm Gôm Karaya/ <i>Karaya gum food additives</i> (phụ lục 13/ <i>appendix 13</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-21:2011/ BYT
117	Xác định Ca, Mg, Na, K, Cu, Zn, Fe, P, Mn. Phương pháp ICP-OES/ <i>Determination of Ca, Mg, Na, K, Cu, Zn, Fe, P, Mn. ICP-OES method</i>	Sữa và sản phẩm sữa/ <i>Milk and milk product</i>	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
118	Định tính quang phổ/ <i>Identification of spectrophotometry</i> - Phụ gia thực phẩm acid sorbic/ <i>Sorbic acid food additives</i> (phụ lục 1/ <i>appendix 1</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	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
119	Định tính phản ứng màu/ <i>Identification of color reactions</i> - Phụ gia thực phẩm Gôm Karaya/ <i>Karaya gum food additives</i> (phụ lục 13/ <i>appendix 13</i> ) - Phụ gia thực phẩm Natri Carboxymethyl Cellulose/ <i>Sodium carboxymethyl cellulose food additives</i> (phụ lục 19/ <i>appendix 19</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-21:2011/ BYT
120	Xác định Protein sữa trong chất khô không béo của sữa/ <i>Determination of milk protein in non - fat solids of milk</i>	Sữa và sản phẩm sữa/ <i>Milk and milk product</i>	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)
121	Định tính Tính acid hoặc tính kiềm/ <i>Identificatio of acidity or alkalinity</i> - Phụ gia thực phẩm natri benzoate/ <i>Sodium benzoate food additives</i> (phụ lục 5/ <i>appendix 5</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-12:2010/ BYT
122	Định tính phản ứng tạo gel với ion calci/ <i>Identification of gel formation with calcium ion</i> - Phụ gia thực phẩm Gôm Gellan/ <i>Gellan gum food additives</i> (phụ lục 15/ <i>appendix 15</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-21:2011/ BYT
123	Xác định pH/ <i>Determination pH</i>	Nước mắm, nước sốt, sốt gia vị, nước tương/ <i>Fish sauce, sauce, seasoning sauce, soy sauce</i>	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
124	Định tính Các chất dễ bị than hóa/ <i>Identification of Readily carbonizable substances</i> - Phụ gia thực phẩm natri benzoate/ <i>Sodium benzoate food additives</i> (phụ lục 5/ appendix 5)	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-12:2010/ BYT
125	Định tính phản ứng tạo gel với ion natri/ <i>Identification of gel formation with sodium ion</i> - Phụ gia thực phẩm Gôm Gellan/ <i>Gellan gum food additives</i> (phụ lục 15/ appendix 15)	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-21:2011/ BYT
126	Xác định tannin. Phương pháp chuẩn độ/ <i>Determination of tannin. Titrimetric method</i>	Trà sữa, nước giải khát / <i>Milk tea, beverage</i>	LOQ=0.01 g/ 100 mL	EVN-R-RD-2-TP-3523 (2024) (Ref AOAC 955.35)
127	Định tính Các chất clor hữu cơ/ <i>Qualitative of organic chlorine compounds</i> - Phụ gia thực phẩm natri benzoate/ <i>Sodium benzoate food additives</i> (phụ lục 5/ appendix 5)	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	LOQ=0,07 %	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) + QCVN 4-12:2010/ BYT
128	Định tính phản ứng tạo bọt/ <i>Identification of foaming reactions</i> - Phụ gia thực phẩm Methyl Cellulose/ <i>Methyl cellulose food additives</i> (phụ lục 17/ appendix 17) - Phụ gia thực phẩm Methyl Ethyl Cellulose/ <i>Methyl ethyl cellulose food additives</i> (phụ lục 18/ appendix 18) - Phụ gia thực phẩm Natri Carboxymethyl Cellulose/ <i>Sodium carboxymethyl cellulose food additives</i> (phụ lục 19/ appendix 19)	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-21:2011/ BYT
129	Xác định ẩm. Phương pháp Karlfisher/ <i>Determination of moisture. Karlfisher method</i>	Mật ong/ <i>Honey</i>	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
130	<p>Định tính phản ứng tạo kết tủa/ <i>Identification of precipitation reactions</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Phụ gia thực phẩm GÔM KARAYA/ <i>KARAYA GUM food additives</i> (phụ lục 13/ <i>appendix 13</i>)</li> <li>- Phụ gia thực phẩm Methyl Cellulose/ <i>Methyl cellulose food additives</i> (phụ lục 17/ <i>appendix 17</i>)</li> <li>- Phụ gia thực phẩm Methyl Ethyl Cellulose/ <i>Methyl ethyl cellulose food additives</i> (phụ lục 18/ <i>appendix 18</i>)</li> <li>- Phụ gia thực phẩm Natri Carboxymethyl Cellulose/ <i>Sodium carboxymethyl cellulose food additives</i> (phụ lục 19/ <i>appendix 19</i>)</li> <li>- Phụ gia thực phẩm Gelatin Thực Phẩm/ <i>Edible gelatin food additives</i> (phụ lục 20/ <i>appendix 20</i>)</li> </ul>	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-21:2011/ BYT
131	Xác định khả năng khử và đương lượng dextrose. Phương pháp chuẩn độ hằng số Lane và Eynon/ <i>Determination of reducing power and dextrose equivalent. Lane and Eynon constant titre method</i>	Sản phẩm thủy phân từ tinh bột/ <i>Starch hydrolysis products</i>	/	TCVN 10376:2014 (ISO 5537:1981)
132	<p>Định tính Các chất dễ bị oxy hóa/ <i>Identification of substances are easily oxidized</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Phụ gia thực phẩm natri benzoate/ <i>Sodium benzoate food additives</i> (phụ lục 5/ <i>appendix 5</i>)</li> </ul>	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-12:2010/ BYT

CÔNG  
 ANGL  
 PHÙ  
 HỢP  
 CHUẨN  
 ĐNG  
 AM

STT No.	Tên phép thử <i>Name of test</i>	Nền mẫu <i>Matrix</i>	Phạm vi đo <i>Measure range</i>	Phương pháp thử <i>Methods</i>
133	<p>Định tính Tạo kết tủa với amoni sulfat/ <i>Identification of precipitation with ammonium sulfate</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Phụ gia thực phẩm Alginic acid/ <i>Alginic acid food additives</i> (phụ lục 1/ <i>appendix 1</i>)</li> <li>- Phụ gia thực phẩm Kali Alginat/ <i>Potassium alginate food additives</i> (phụ lục 2/ <i>appendix 2</i>)</li> <li>- Phụ gia thực phẩm Amoni Alginat/ <i>Ammonium alginate food additives</i> (phụ lục 3/ <i>appendix 3</i>)</li> <li>- Phụ gia thực phẩm Calci Alginat/ <i>Calcium alginate food additives</i> (phụ lục 4/ <i>appendix 4</i>)</li> <li>- Phụ gia thực phẩm Agar/ <i>Agar food additives</i> (phụ lục 6/ <i>appendix 6</i>)</li> </ul>	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-21:2011/ BYT
134	<p>Định tính phép thử các hợp chất không tan trong nước và có mùi/ <i>Identification of compounds are insoluble in water and have an odor</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Phụ gia thực phẩm Gelatin Thực Phẩm/ <i>Edible gelatin food additives</i> (phụ lục 20/ <i>appendix 20</i>)</li> </ul>	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-21:2011/ BYT
135	Định tính độ tan/ <i>Qualitative of solubility</i>	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	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
136	Định tính phản ứng Alginat/ <i>Identification of Alginate reactions</i> - Phụ gia thực phẩm Alginic acid/ <i>Alginic acid food additives</i> (phụ lục 1/ <i>appendix 1</i> ) - Phụ gia thực phẩm Kali Alginat/ <i>Potassium alginate food additives</i> (phụ lục 2/ <i>appendix 2</i> ) - Phụ gia thực phẩm Amoni Alginat/ <i>Ammonium alginate food additives</i> (phụ lục 3/ <i>appendix 3</i> ) - Phụ gia thực phẩm Calci Alginat/ <i>Calcium alginate food additives</i> (phụ lục 4/ <i>appendix 4</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-21:2011/ BYT
137	Xác định tính acid hoặc tính kiềm. Phương pháp chuẩn độ/ <i>Determination of acidity or alkalinity. Titrimetric method</i>	Phụ gia thực phẩm kali sorbate/ <i>Sorbate potassium food additives</i>	-	QCVN 4-12/2010 BYT, (Phụ lục 2/ <i>Appendix 2</i> )
138	Xác định canxi Carbonat. Phương pháp chuẩn độ/ <i>Determination of calcium Carbonate. Titrimetric method</i>	Phụ gia thực phẩm Canxi Carbonat/ <i>Calcium Carbonate food additives</i>	-	QCVN 3-4/2010 BYT (Phụ lục 1/ <i>Appendix 1</i> )
139	Xác định pH bằng phương pháp đo điện cực/ <i>Determination of pH by potentiometric</i> - Acid Alginic (phụ lục 1/ <i>appendix 1</i> ) - Carrageenan (phụ lục 7/ <i>appendix 7</i> ) - Methyl cellulose (phụ lục 17/ <i>appendix 17</i> ) - Sodium carboxymethyl cellulose (phụ lục 19/ <i>appendix 19</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	2-12	QCVN 4 - 21:2011/ BYT + JECFA <i>Monograph 1, Volume 4 (2006)</i>



STT No.	Tên phép thử Name of test	Nền mẫu Matrix	Phạm vi đo Measure range	Phương pháp thử Methods
140	Xác định hàm lượng chất chính. Phương pháp chuẩn độ axit - bazơ/ <i>Determination of main component content. Acid - base titration method.</i> - Acid Glutamic (phụ lục 1/ appendix 1) - Sodium Glutamate (phụ lục 2/ appendix 2)	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006); QCVN 4-1:2010/ BYT
141	Xác định hàm lượng chất chính. Phương pháp chuẩn độ axit - bazơ. / <i>Determination of main component content. Acid - base titration method.</i> - Acid ascorbic (phụ lục 1/ appendix 1) - Natri ascorbate (phụ lục 2/ appendix 2)	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-6:2010/ BYT
142	Định tính độ tan/ <i>Identification of solubility</i> - Phụ gia thực phẩm Natri carbonate/ <i>Carbonate sodium food additives</i> (phụ lục 1/ appendix 1)	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) + QCVN 4-3:2010/ BYT
143	Định tính carbonat/ <i>Identification of carbonate</i> - Phụ gia thực phẩm Natri carbonate/ <i>Carbonate sodium food additives</i> (phụ lục 1/ appendix 1)	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006)
144	Định tính độ tan/ <i>Identification of solubility</i> Phụ gia thực phẩm Acesulfam kali/ <i>Acesulfam potassium food additives</i> (phụ lục 2 /appendix 2)	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) + QCVN 4-8:2010/ BYT
145	Định tính quang phổ/ <i>Identification of spectrophotometry</i> Phụ gia thực phẩm Acesulfam kali/ <i>Acesulfam potassium food additives</i> (phụ lục 2/ appendix 2)	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	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
146	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
147	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
148	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
149	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
150	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)
151	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)
152	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)
153	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 <i>Name of test</i>	Nền mẫu <i>Matrix</i>	Phạm vi đo <i>Measure range</i>	Phương pháp thử <i>Methods</i>
154	Định tính độ tan/ <i>Identification of solubility</i> - Phụ gia thực phẩm acid citric/ <i>Citric acid food additives</i> (phụ lục 10/ <i>appendix 10</i> ); - Phụ gia thực phẩm trikali citrate/ <i>Trikali citrate food additives</i> (phụ lục 13/ <i>appendix 13</i> ); - Phụ gia thực phẩm trinatri citrate/ <i>Trinatri citrate food additives</i> (phụ lục 12/ <i>appendix 12</i> ); - Phụ gia thực phẩm natri hydro carbonat/ <i>Sodium hydrogen carbonate food additives</i> (phụ lục 8/ <i>appendix 8</i> ); - Phụ gia thực phẩm Acid lactic/ <i>Lactic acid food additives</i> (phụ lục 5/ <i>appendix 5</i> ).	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) + QCVN 4-11:2010/ BYT
155	Định tính độ tan/ <i>Identification of solubility</i> - Phụ gia thực phẩm acid ascorbic/ <i>Ascorbic acid food additives</i> (phụ lục 1/ <i>appendix 1</i> ) - Phụ gia thực phẩm natri ascorbate/ <i>Natri ascorbate food additives</i> (phụ lục 2/ <i>appendix 2</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) + QCVN 4-6:2010/ BYT
156	Định tính độ tan/ <i>Identification of solubility</i> - Phụ gia thực phẩm acid sorbic/ <i>Sorbic acid food additives</i> (phụ lục 1/ <i>appendix 1</i> ) - Phụ gia thực phẩm kali sorbate/ <i>Sorbate potassium food additives</i> (phụ lục 2/ <i>appendix 2</i> ) - Phụ gia thực phẩm natri benzoate/ <i>Sodium benzoate food additives</i> (phụ lục 5/ <i>appendix 5</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	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
157	Định tính độ tan/ <i>Identification of solubility</i> - Phụ gia thực phẩm Acid Glutamic/ <i>Glutamic acid food additives</i> (phụ lục 1/ <i>appendix 1</i> ) - Phụ gia thực phẩm Natri Glutamat/ <i>Sodium Glutamate food additives</i> (phụ lục 2/ <i>appendix 2</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) + QCVN 4-1:2010/ BYT
158	Định tính độ tan/ <i>Identification of solubility</i> - Phụ gia thực phẩm kali clorua/ <i>Potassium chloride food additives</i> (phụ lục 11/ <i>appendix 11</i> ) - Phụ gia thực phẩm natri hydro carbonat/ <i>Sodium hydrogen carbonate food additives</i> (phụ lục 8/ <i>appendix 8</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) + QCVN 4-13:2010/ BYT
159	Định tính độ tan/ <i>Identification of solubility</i>  - Phụ gia thực phẩm Kali Alginat/ <i>Potassium alginate food additives</i> (phụ lục 2/ <i>appendix 2</i> ) - Phụ gia thực phẩm Amoni Alginat/ <i>Ammonium alginate food additives</i> (phụ lục 3/ <i>appendix 3</i> ) - Phụ gia thực phẩm Calci Alginat/ <i>Calcium alginate food additives</i> (phụ lục 4/ <i>appendix 4</i> ) - Phụ gia thực phẩm Propylen Glycol Alginat/ <i>Propylene glycol alginate food additives</i> (phụ lục 5/ <i>appendix 5</i> ) - Phụ gia thực phẩm Agar/ <i>Agar food additives</i> (phụ lục 6/ <i>appendix 6</i> )	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) + QCVN 4-21:2010/ BYT

STT No.	Tên phép thử <i>Name of test</i>	Nền mẫu <i>Matrix</i>	Phạm vi đo <i>Measure range</i>	Phương pháp thử <i>Methods</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Phụ gia thực phẩm Carrageenan/ <i>Carrageenan food additives</i> (phụ lục 7/ <i>appendix 7</i>)</li> <li>- Phụ gia thực phẩm Gôm Đậu Carob/ <i>Carob bean gum food additives</i> (phụ lục 8/ <i>appendix 8</i>)</li> <li>- Phụ gia thực phẩm Gôm Tragacanth/ <i>Tragacanth gum food additives</i> (phụ lục 10/ <i>appendix 10</i>)</li> <li>- Phụ gia thực phẩm Gôm Arabic/ <i>Gum arabic food additives</i> (phụ lục 11/ <i>appendix 11</i>)</li> <li>- Phụ gia thực phẩm Gôm Xanthan/ <i>Xanthan gum food additives</i> (phụ lục 12/ <i>appendix 12</i>)</li> <li>- Phụ gia thực phẩm Gôm Karaya/ <i>Karaya gum food additives</i> (phụ lục 13/ <i>appendix 13</i>)</li> <li>- Phụ gia thực phẩm Gôm Tara/ <i>Tara gum food additives</i> (phụ lục 14/ <i>appendix 14</i>)</li> <li>- Phụ gia thực phẩm Gôm Gellan/ <i>Gellan gum food additives</i> (phụ lục 15/ <i>appendix 15</i>)</li> <li>- Phụ gia thực phẩm Pectin/ <i>Pectins food additives</i> (phụ lục 16/ <i>appendix 16</i>)</li> <li>- Phụ gia thực phẩm Methyl Cellulose/ <i>Methyl cellulose food additives</i> (phụ lục 17/ <i>appendix 17</i>)</li> <li>- Phụ gia thực phẩm Methyl Ethyl Cellulose/ <i>Methyl ethyl cellulose food additives</i> (phụ lục 18/ <i>appendix 18</i>)</li> <li>- Phụ gia thực phẩm Natri Carboxymethyl Cellulose/ <i>Sodium carboxymethyl cellulose food additives</i> (phụ lục 19/ <i>appendix 19</i>)</li> </ul>			



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/ <i>Edible gelatin food additives</i> (phụ lục 20/ appendix 20)			
160	Định tính citrate/ <i>Identification of citrate</i> - Phụ gia thực phẩm acid citric/ <i>Citric acid food additives</i> (phụ lục 10/ appendix 10) - Phụ gia thực phẩm trikali citrate/ <i>Trikali citrate food additives</i> (phụ lục 13/ appendix 13) - Phụ gia thực phẩm trinatri citrate/ <i>Trinatri citrate food additives</i> (phụ lục 12/ appendix 12) - Phụ gia thực phẩm Acid lactic/ <i>Lactic acid food additives</i> (phụ lục 5/ appendix 5)	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006)
161	Định tính tính kiềm hoặc tính acid/ <i>Identification of acidity or alkalinity</i> - Phụ gia thực phẩm kali clorua/ <i>Potassium chloride food additives</i> (phụ lục 11/ appendix 11)	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	QCVN 4-13:2010/ BYT
162	Định tính các chất không tan trong nước/ <i>Identification of water insoluble substances</i> - Phụ gia thực phẩm natri hydro carbonat/ <i>Sodium hydrogen carbonate food additives</i> (phụ lục 8/ appendix 8)	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006) + QCVN 4-13:2010/ BYT
163	Định tính carbonate/ <i>Identification of carbonate</i> - Phụ gia thực phẩm natri hydro carbonat/ <i>Sodium hydrogen carbonate food additives</i> (phụ lục 8/ appendix 8)	Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i>	-	JECFA Monograph 1, Volume 4 (2006)

ON  
 VĂN  
 NGH  
 HGU  
 Ề TI  
 CHẢ  
 7/17

STT No.	Tên phép thử Name of test	Nền mẫu Matrix	Phạm vi đo Measure range	Phương pháp thử Methods
164	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
165	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
166	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
167	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)
168	Định tính Iodid hoặc bromid/ Identification 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
169	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

**7.2 Lĩnh vực/ Field: Thử nghiệm Sinh/ 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 <i>Staphylococcus aureus</i> / Detection of <i>Staphylococcus aureus</i>	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe/ Dietary supplementary	eLOD <sub>50</sub> = 1,25 CFU/ 25 g (mL)	USP41-NF36 Chapter 62 (2013)
2	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc/ Enumeration of total aerobic microbial count. Colony count technique.	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe/ dietary supplementary.	LOQ=10 CFU/ g; 1 CFU/ mL	USP-NF General chapter 61 (2025)
3	Phát hiện <i>Escherichia coli</i> / Detection of <i>Escherichia coli</i> .	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe/ dietary supplementary	eLOD <sub>50</sub> = 1,17 CFU/ 25 g (mL)	USP41-NF36 Chapter 62 (2013)
4	Định lượng nấm men và nấm mốc. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc/ Enumeration of total yeasts and molds. Colony count technique.	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe/ dietary supplementary.	LOQ=10 CFU/ g; 1 CFU/ mL	USP-NF General chapter 61 (2025)
5	Định lượng vi khuẩn Gram âm dung nạp mật/ vi khuẩn đường ruột. Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất/ Enumeration of Bile-tolerant Gram-negative bacteria (Enterobacterial count). Most probable number technique.	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe/dietary supplementary.	LOQ=< 3 MPN/g (mL)	USP41-NF36 Chapter 62 (2013)
6	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp./ Detection of <i>Salmonella</i> spp.	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe/ Dietary supplementary.	eLOD <sub>50</sub> = 1,2 CFU/ 25 g (mL)	USP41-NF36 Chapter 62 (2013)
7	Phát hiện chất gây dị ứng nhuyễn thể bằng kit SureFood ALLERGEN molluscs - Kỹ thuật Real-time PCR/ Detection of Molluscs allergen using SureFood ALLERGEN Molluscs kit Real-time PCR technique.	Thực phẩm và thức ăn chăn nuôi/ Food , Feed	LOD <sub>rel</sub> = 0,4 ppm.	EVN R-RD-3-TP-42505 (2026) ( Ref. SureFood ALLERGEN molluscs).

STT No.	Tên phép thử Name of test	Nền mẫu Matrix	Phạm vi đo Measure range	Phương pháp thử Methods
8	Phát hiện sinh vật biến đổi gen (GMO) dựa trên trình tự CaMV 35S promoter/ Terminator-NOS/ AgroBorder II. Kỹ thuật Real-time PCR/ <i>Detection of genetically modified organisms (GMO) based on CaMV 35S promoter/ Terminator-NOS/ AgroBorder II sequences. Real-time PCR technique</i>	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/ <i>Food, animal feed and plant-derived products</i>	LOD <sub>abs</sub> : 10 bản sao/ phản ứng (10 copies/ reaction) LOD <sub>rel</sub> : 0,01 % (w/w)	EVN-R-RD-3-TP-3892 (2024) (Ref. GMOScreen RT 35S/NOS/ABI IPC test kit)
9	Phát hiện sinh vật biến đổi gen (GMO) dựa trên trình tự CaMV p35S promoter/ Terminator-NOS/ FMV promoter. Kỹ thuật Real-time PCR/ <i>Detection of genetically modified organisms (GMO) based on CaMV p35S promoter/ Terminator-NOS/ FMV promoter sequences. Real-time PCR technique</i>	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/ <i>Food, animal feed and plant-derived products</i>	LOD <sub>abs</sub> : 10 bản sao/ phản ứng (10 copies/ reaction), LOD <sub>rel</sub> : 0,01 % (w/w)	EVN-R-RD-3-TP-28322 (2024) (Ref. GMOScreen RT 35S/NOS/FMV IPC test kit)
10	Phát hiện sinh vật biến đổi gen (GMO) dựa trên trình tự gen bar. Kỹ thuật Real-time PCR/ <i>Detection of genetically modified organisms (GMO) based on bar gene. Real-time PCR technique</i>	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/ <i>Food, animal feed and plant-derived products</i>	LOD <sub>abs</sub> : 10 bản sao/ phản ứng (10 copies/ reaction), LOD <sub>rel</sub> : 0,01% (w/w)	EVN-R-RD-3-TP-34609 (2024) (Ref. GMOScreen 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
11	Phát hiện sinh vật biến đổi gen (GMO) dựa trên trình tự gen EPSPS. Kỹ thuật Real-time PCR/ <i>Detection of genetically modified organisms (GMO) based on EPSPS gene. Real-time PCR technique</i>	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/ <i>Food, animal feed and plant-derived products</i>	LOD <sub>abs</sub> : 10 bản sao/ phản ứng (10 copies/ reaction), LOD <sub>rel</sub> : 0,01 % (w/w)	EVN-R-RD-3-TP-34610 (2024) (Ref. GMOScreen RT IPC (LR) EPSPS modification test kit)
12	Phát hiện sinh vật biến đổi gen (GMO) dựa trên trình tự gen pat(syn). Kỹ thuật Real-time PCR/ <i>Detection of genetically modified organisms (GMO) based on pat(syn) gene. Real-time PCR technique</i>	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/ <i>Food, animal feed and plant-derived products</i>	LOD <sub>abs</sub> : 10 bản sao/ phản ứng (10 copies/ reaction), LOD <sub>rel</sub> : 0,01% (w/w)	EVN-R-RD-3-TP-34611 (2024) (Ref. GMOScreen RT IPC (LR) pat(syn) test kit)
13	Phát hiện sinh vật biến đổi gen (GMO) dựa trên trình tự gen NOS-NPT . Kỹ thuật Real-time PCR/ <i>Detection of genetically modified organisms (GMO) based on NOS-NPT gene. Real-time PCR technique</i>	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/ <i>Food, animal feed and plant-derived products</i>	LOD <sub>abs</sub> : 10 bản sao/ phản ứng (10 copies/ reaction), LOD <sub>rel</sub> : 0,01 % (w/w)	EVN-R-RD-3-TP-34612 (2024) (Ref. GMOScreen 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
14	Phát hiện sinh vật biến đổi gen (GMO) dựa trên trình tự gen cry1Ab/Ac. Kỹ thuật Real-time PCR/ <i>Detection of genetically modified organisms (GMO) based on cry1Ab/Ac gene. Real-time PCR technique</i>	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/ <i>Food, animal feed and plant-derived products</i>	LOD <sub>abs</sub> : 10 bản sao/ phản ứng (10 copies/ reaction), LOD <sub>rel</sub> : 0,01 % (w/w)	EVN-R-RD-3-TP-34613 (2024) (Ref. GMOScreen RT IPC (LR) cry1Ab/Ac test kit)
15	Phát hiện sự kiện đậu nành biến đổi gen CsVMV, CV127, DP-305423-1. Kỹ thuật Real-time PCR/ <i>Detection of gene-modified soybean event CsVMV, CV127, DP-305423-1. Real-time PCR technique</i>	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/ <i>Food, animal feed and soya-derived products</i>	LOD <sub>abs</sub> : 10 bản sao/ phản ứng (10 copies/ reaction), LOD <sub>rel</sub> : 0,01 % (w/w)	EVN-R-RD-3-TP-28838 (2024) (Ref. GMOScreen RT IPC CsVMV/CV127/D P305423-1 Soy (NR))
16	Phát hiện vi bào tử Enterocytozoon hepatopenaei (EHP). Kỹ thuật Real-time PCR/ <i>Detection of Enterocytozoon hepatopenaei (EHP). Real-time PCR technique</i>	Tôm/ <i>Shrimp</i>	Tôm/ <i>Shrimp</i> : LOD <sub>abs</sub> : 40 bản sao/ phản ứng (40 copies/ reaction)	EVN-R-RD-3-TP-19015 (2023) (Ref. TCVN 8710-12:2019)
17	Phát hiện virus gây bệnh đốm trắng. Kỹ thuật Real-time PCR/ <i>Detection of Whitespot syndrome virus (WSSV). Real-time PCR technique</i>	Tôm/ <i>Shrimp</i>	Tôm/ <i>Shrimp</i> : LOD <sub>abs</sub> : 20 bản sao/ phản ứng (20 copies/ reaction)	EVN-R-RD-3-TP-19016 (2023) (Ref. WOAHAquatic Manual 2023 Chapter 2.2.8)
18	Phát hiện virus gây bệnh đầu vàng genotype 1. Kỹ thuật Real-time PCR/ <i>Detection of Yellowhead syndrome virus genotype 1 (YHV1). Real-time PCR technique</i>	Tôm/ <i>Shrimp</i>	Tôm/ <i>Shrimp</i> : LOD <sub>abs</sub> : 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 <i>Name of test</i>	Nền mẫu <i>Matrix</i>	Phạm vi đo <i>Measure range</i>	Phương pháp thử <i>Methods</i>
19	Phát hiện virus gây hội chứng Taura. Kỹ thuật Real-time PCR/ <i>Detection of Taura syndrome virus (TSV). Real-time PCR technique</i>	Tôm/ <i>Shrimp</i>	Tôm/ <i>Shrimp</i> : LOD <sub>abs</sub> : 20 bản sao/ phản ứng (20 copies/ reaction)	EVN-R-RD-3-TP-19018 (2024) (Ref. WOAHAquatic Manual 2024 Chapter 2.2.7)
20	Phát hiện virus gây bệnh hoại tử cơ. Kỹ thuật Real-time PCR/ <i>Detection of Infectious myonecrosis Virus (IMNV). Real-time PCR technique</i>	Tôm/ <i>Shrimp</i>	Tôm/ <i>Shrimp</i> : LOD <sub>abs</sub> : 40 bản sao/ phản ứng (40 copies/ reaction)	EVN-R-RD-3-TP-19019 (2023) (Ref. WOAHAquatic Manual 2023 Chapter 2.2.5)
21	Phát hiện bệnh hoại tử dưới da và cơ quan tạo máu. Kỹ thuật Real-time PCR/ <i>Detection of Infectious Hypodermal and Hematopoietic Necrosis Virus (IHHNV). Real-time PCR technique</i>	Tôm/ <i>Shrimp</i>	Tôm/ <i>Shrimp</i> : LOD <sub>abs</sub> : 20 bản sao/ phản ứng (20 copies/ reaction)	EVN-R-RD-3-TP-19020 (2023) (Ref. WOAHAquatic Manual 2023 Chapter 2.2.4)
22	Phát hiện DNA từ bò. Kỹ thuật Real-time PCR/ <i>Detection of bovine DNA. Real-time PCR technique</i>	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và mẫu bề mặt tiếp xúc, môi trường và vệ sinh công nghiệp/ <i>Food, animal feed, aquaculture feed, and surface contact, environmental, and industrial hygiene samples</i>	LOD <sub>abs</sub> : 10 bản sao/ phản ứng (10 copies/ reaction)	EVN-R-RD-3-TP-23946 (2023) (Ref. DNAnimal Ident Beef IPC (LR/HR) test kit)

STT No.	Tên phép thử <i>Name of test</i>	Nền mẫu <i>Matrix</i>	Phạm vi đo <i>Measure range</i>	Phương pháp thử <i>Methods</i>
23	Phát hiện DNA từ gà. Kỹ thuật Real-time PCR/ <i>Detection of chicken DNA. Real-time PCR technique</i>	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và mẫu bề mặt tiếp xúc, môi trường và vệ sinh công nghiệp/ <i>Food, animal feed, aquaculture feed, and surface contact, environmental, and industrial hygiene samples</i>	LOD <sub>abs</sub> : 10 bản sao/ phản ứng (10 copies/ reaction)	EVN-R-RD-3-TP-23944 (2023) (Ref. DNAnimal Ident Chicken IPC (LR) test kit)
24	Phát hiện DNA từ dê. Kỹ thuật Real-time PCR/ <i>Detection of goat DNA. Realtime PCR technique</i>	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và mẫu bề mặt tiếp xúc, môi trường và vệ sinh công nghiệp/ <i>Food, animal feed, aquaculture feed, and surface contact, environmental, and industrial hygiene samples</i>	LOD <sub>abs</sub> : 10 bản sao/ phản ứng (10 copies/ reaction)	EVN-R-RD-3-TP-23947 (2023) (Ref. DNAnimal Ident Goat IPC (LR/HR) test kit)

STT No.	Tên phép thử <i>Name of test</i>	Nền mẫu <i>Matrix</i>	Phạm vi đo <i>Measure range</i>	Phương pháp thử <i>Methods</i>
25	Đếm tổng số vi khuẩn <i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i> GG. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc/ <i>Enumeration of total Lacticaseibacillus rhamnosus</i> GG. Colony count technique	Sữa, sản phẩm sữa uống ( đã xử lý nhiệt thanh trùng, UHT, sữa chua lên men uống có bổ sung <i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i> GG; sữa hạt bổ sung protein)/ <i>Milk, dairy products (heat-pasteurized, UHT, Drinking Yogurt Beverage fortified with Encaptimus Lacticaseibacillus rhamnosus</i> GG; protein-fortified plant-based milk)	LOQ=10 CFU/g; 1 CFU/ mL	ANA 0404 REV01
26	Phát hiện DNA từ cừu. Kỹ thuật Real-time PCR/ <i>Detection of ovine DNA. Real-time-PCR method</i>	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và mẫu bề mặt tiếp xúc, môi trường và vệ sinh công nghiệp/ <i>Food, animal feed, aquaculture feed, and surface contact, environmental, and industrial hygiene samples</i>	LOD <sub>abs</sub> : 10 bản sao/ phản ứng (10 copies/ reaction)	EVN-R-RD-3-TP-23945 (2023) (Ref. DNAnimal 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
27	Đếm tổng số vi khuẩn <i>Lactocaseibacillus rhamnosus</i> GG. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc/ <i>Enumeration of total Lactocaseibacillus rhamnosus</i> GG. Colony count technique	Sữa, sản phẩm sữa (sữa uống thực vật protein bổ sung <i>Lactobacillus rhamnosus</i> GG, các sản phẩm sữa chua đặc không xử lý nhiệt bổ sung <i>Lactobacillus rhamnosus</i> GG như Greek, skyr) / <i>Milk, dairy products (milk with added protein fortified with EnCaptimus Lactobacillus rhamnosus GG, spoonable fresh yogurt products fortified with EnCaptimus Lactobacillus rhamnosus GG such as Greek, Skyr)</i>	LOQ=10 CFU/g; 1 CFU/ mL	ANA 0393 REV01
28	Phát hiện DNA từ heo và ngựa/ lừa. Kỹ thuật Real-time PCR / <i>Detection of porcine and horse/ donkey DNA. Real-time PCR technique</i>	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và mẫu bề mặt tiếp xúc, môi trường và vệ sinh công nghiệp/ <i>Food, animal feed, aquaculture feed, and surface contact, environmental, and industrial hygiene samples</i>	LOD <sub>abs</sub> : 10 bản sao/ phản ứng (10 copies/ reaction)	EVN-R-RD-3-TP-23948 (2023) (Ref. DAnimal Screen Halal IPC (LR) test kit)



STT No.	Tên phép thử Name of test	Nền mẫu Matrix	Phạm vi đo Measure range	Phương pháp thử Methods
29	Đếm tổng số vi khuẩn <i>Lactocaseibacillus rhamnosus</i> GG. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc/ <i>Enumeration of total</i> <i>Lactocaseibacillus rhamnosus</i> GG. Colony count technique	Sữa, sản phẩm sữa uống ( đã xử lý nhiệt thanh trùng, UHT, sữa lên men uống có bổ sung <i>Lactocaseibacill</i> <i>us rhamnosus</i> GG; sữa hạt bổ sung protein)/ <i>Milk, dairy</i> <i>products (heat-</i> <i>pasteurized,</i> <i>UHT, Fermented</i> <i>Milk Beverage</i> <i>fortified with</i> <i>Encaptimus</i> <i>Lactocaseibacill</i> <i>us rhamnosus</i> GG; protein- fortified plant- based milk)	LOQ=10 CFU/ g; 1 CFU/ mL	ANA 0367 REV12
30	Phát hiện DNA từ cá. Kỹ thuật Real-time PCR/ <i>Detection of</i> <i>fish DNA. Real-time PCR</i> <i>technique</i>	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và mẫu bề mặt tiếp xúc, môi trường và vệ sinh công nghiệp/ <i>Food, animal</i> <i>feed,</i> <i>aquaculture</i> <i>feed, and</i> <i>surface contact,</i> <i>environmental,</i> <i>and industrial</i> <i>hygiene samples</i>	LOD <sub>abs</sub> : 10 bản sao/ phản ứng (10 copies/ reaction)	EVN-R-RD-3- TP-23949 (2024) (Ref. DNAnimal Screen Fish 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
31	Đếm tổng số vi khuẩn <i>Lactocaseibacillus rhamnosus</i> GG. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc/ <i>Enumeration of total Lactocaseibacillus rhamnosus</i> GG. Colony count technique	Vi hạt thực vật EnCaptimus chứa vi khuẩn probiotic <i>Lactobacillus rhamnosus</i> GG/ EnCaptimus microparticles contain the probiotic bacteria <i>Lactobacillus rhamnosus</i> GG.	LOQ=10 CFU/g; 1 CFU/ mL	ANA 0341 REV09
32	Phát hiện virus viêm gan A và Norovirus (GI & GII). Kỹ thuật Real-time PCR/ <i>Detection of Hepatitis A virus and Norovirus (GI &amp; GII). Real-time PCR technique</i>	Nhuyễn thể hai mảnh vỏ (BMS) và trái cây mềm/ <i>Bivalve molluscan shellfish (BMS), soft fruit</i>	LOD <sub>abs</sub> 10 bản sao/ phản ứng (10 copies/ reaction)	ISO 15216-2:2019
33	Phát hiện vi khuẩn <i>Necrotizing hepatobacterium</i> (NHPB) gây bệnh hoại tử gan tụy. Kỹ thuật Real-time PCR/ <i>Detection of the bacterium Necrotizing hepatobacterium (NHPB) causing necrotizing hepatopancreatitis. Real-time PCR technique</i>	Tôm và sản phẩm từ tôm/ <i>Shrimp and shrimp's products</i>	LOD <sub>abs</sub> : 30 bản sao/ phản ứng (30 copies/ reaction)	EVN-R-RD-3-TP-37407 (2025) (Ref. WOA Aquatic Manual 2023 Chapter 2.2.4)
34	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp./ <i>Detection of Salmonella spp.</i>	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ <i>Food and food additives</i>	eLOD <sub>50</sub> < 5,4 CFU/25g (mL)	TCVN 10780-1: 2017 ISO 6579-1:2017/ Amd. 1:2020
35	Phát hiện virus gây bệnh đầu trắng <i>Decapod iridescent virus 1</i> (DIV-1). Kỹ thuật Real-time PCR/ <i>Detection of the Decapod iridescent Virus 1 (DIV-1) causing white head disease. Real-time PCR technique</i>	Tôm và sản phẩm từ tôm/ <i>Shrimp and shrimp's products</i>	LOD <sub>abs</sub> : 30 bản sao/ phản ứng (30 copies/ reaction)	EVN-R-RD-3-TP-37408 (2025) (Ref. WOA Aquatic Manual 2024 Chapter 2.2.3)

STT No.	Tên phép thử Name of test	Nền mẫu Matrix	Phạm vi đo Measure range	Phương pháp thử Methods
36	Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính $\beta$ -glucuronidaza. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44 °C sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl $\beta$ -D-glucuronid/ Enumeration of $\beta$ -glucuronidase positive <i>Escherichia coli</i> . Colony count technique at 44 °C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl $\beta$ -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
37	Phát hiện vi khuẩn gây bệnh hoại tử gan tụy cấp (Acute Hepatopancreatic Necrosis Disease - AHPND)/ Detection of the bacterium causing Acute Hepatopancreatic Necrosis Disease - AHPND. Real-time PCR technique	Tôm và sản phẩm từ tôm/ Shrimp and shrimp's products	LOD <sub>abs</sub> : 30 bản sao/ phản ứng (30 copies/ reaction)	EVN-R-RD-3-TP-37409 (2025) (Ref. WOA Aquatic Manual 2023 Chapter 2.2.1)
38	Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với coagulase ( <i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) trên đĩa thạch. Phương pháp sử dụng môi trường thạch Baird-Parker/ Enumeration of coagulase-positive <i>Staphylococci</i> ( <i>Staphylococcus aureus</i> 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
39	Phát hiện virus gây hội chứng gan tụy <i>Hepatopancreatic parvovirus</i> (HePV). Kỹ thuật Real-time PCR/ Detection of <i>Hepatopancreatic parvovirus</i> (HePV) causing hepatopancreatic parvoviral disease. Real-time PCR technique	Tôm và sản phẩm từ tôm/ Shrimp and shrimp's products	LOD <sub>abs</sub> : 40 bản sao/ phản ứng (40 copies/ reaction)	EVN-R-RD-3-TP-37410 (2025) (Ref. AccuPid HePV Detection Kit)
40	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

STT No.	Tên phép thử Name of test	Nền mẫu Matrix	Phạm vi đo Measure range	Phương pháp thử Methods
41	Phát hiện virus <i>Monodon baculovirus</i> (MBV) gây bệnh còi. Kỹ thuật Real-time PCR/ <i>Detection of Monodon baculovirus (MBV) causing of stunting disease. Real-time PCR technique</i>	Tôm và sản phẩm từ tôm/ <i>Shrimp and shrimp's products</i>	LOD <sub>abs</sub> : 30 bản sao/ phản ứng (30 copies/ reaction)	EVN-R-RD-3-TP-37411 (2025) (Ref. OIE - Manual of Diagnostic Tests for Aquatic Animals (2019) Chapter 2.2.10)
42	Phát hiện Enterobacteriaceae/ <i>Detection of Enterobacteriaceae</i>	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ <i>Food and food additives</i>	eLOD <sub>50</sub> = 2,44 CFU/10g (mL)	ISO 21528-1:2017
43	Phát hiện <i>Clostridium perfringens</i> / <i>Detection of Clostridium perfringens</i>	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ <i>Food and food additives</i>	eLOD <sub>50</sub> = 3,64 CFU/25g (mL)	FDA BAM Chapter 16 (2001)
44	Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Listeria</i> spp. Phương pháp cấy trang bề mặt/ <i>Enumeration of Listeria monocytogenes, Listeria</i> spp. <i>Surface plating method</i>	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ <i>Food and food additives</i>	10 CFU/g; 1 CFU/mL	ISO 11290-2:2017
45	Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Listeria</i> spp. / <i>Detection of Listeria monocytogenes, Listeria</i> spp.	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ <i>Food and food additives</i>	Thực phẩm/ <i>Food</i> eLOD <sub>50</sub> = 3,70 CFU/375g (mL); Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i> eLOD <sub>50</sub> = 1,58 CFU/25g (mL)	ISO 11290-1:2017
46	Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i> . Kỹ thuật Real-time PCR/ <i>Detection of Listeria monocytogenes. Real-time PCR technique</i>	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ <i>Food and food additives</i>	eLOD <sub>50</sub> = 1,73 CFU/25g (mL)	BACGene <i>Listeria monocytogenes</i> kit/ AOAC Certificate No. 061703 BACGene <i>Listeria monocytogenes</i> kit/ AFNOR Certificate No. ESG 38/03 - 01/17



STT No.	Tên phép thử Name of test	Nền mẫu Matrix	Phạm vi đo Measure range	Phương pháp thử Methods
47	Phát hiện <i>Listeria</i> spp. Kỹ thuật Real-time PCR/ <i>Detection of Listeria spp. Real-time PCR technique</i>	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ <i>Food and food additives</i>	eLOD <sub>50</sub> = 1,73 CFU/25g (mL)	BACGene <i>Listeria</i> spp. kit/ AOAC Certificate No. 061702 BACGene <i>Listeria</i> spp. kit/ AFNOR Certificate No. ESG 38/02 - 01/17
48	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. Kỹ thuật Real-time PCR/ <i>Detection of Salmonella spp. Real-time PCR technique</i>	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ <i>Food and food additives</i>	Thực phẩm/ <i>Food</i> eLOD <sub>50</sub> = 2,22 CFU/750g (mL); Phụ gia thực phẩm/ <i>Food additives</i> eLOD <sub>50</sub> = 1,48 CFU/ 25 g (mL)	BACGene <i>Salmonella</i> spp. kit/ AOAC Certificate No. 121501 BACGene <i>Salmonella</i> spp. kit/ AFNOR Certificate No. ESG 38/01-03/15
49	Định lượng Enterobacteriaceae. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc/ <i>Enumeration of Enterobacteriaceae. Colony count method</i>	Thực phẩm, phụ gia thực phẩm và mẫu môi trường khu vực sản xuất thực phẩm, thức ăn chăn nuôi/ <i>Food, food additives and environmental samples (food or feed production)</i>	10 CFU/g; 1 CFU/mL; 10 CFU/swab; 1 CFU/cm <sup>2</sup>	ISO 21528-2:2017
50	Định lượng nấm men và nấm mốc. Phương pháp nấm men nấm mốc sử dụng đĩa đếm 3M™ Petrifilm™/ <i>Enumeration of yeast and mold . 3M™ Petrifilm™ rapid yeast and mold count plate method</i>	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ <i>Food and food additives</i>	10 CFU/g; 1 CFU/mL	AOAC 2014.05
51	Định lượng vi khuẩn sinh axit lactic ưa nhiệt trung bình. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C/ <i>Enumeration of mesophilic lactic acid bacteria. Colony count technique at 30°C</i>	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ <i>Food and food additives</i>	10 CFU/g; 1 CFU/mL	TCVN 7906:2008 ISO 15214:1998

STT No.	Tên phép thử Name of test	Nền mẫu Matrix	Phạm vi đo Measure range	Phương pháp thử Methods
52	Định lượng vi khuẩn <i>Clostridium</i> spp. kỵ khí khử sulfite (Clostridia). Kỹ thuật đếm khuẩn lạc/ Enumeration of anaerobic sulfite-reducing <i>Clostridium</i> 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
53	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
54	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 - 5 <sup>th</sup> Ed. 2015 (APHA) - Chapter 23
55	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 - 5 <sup>th</sup> Ed. 2015 (APHA) - Chapter 26
56	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> . Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C/ Enumeration of <i>Bacillus cereus</i> . 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
57	Định lượng Enterococci ( <i>Streptococci faecal</i> )/ Enumeration of Enterococci ( <i>Streptococci faecal</i> )	Thực phẩm và phụ gia thực phẩm/ Food and food additives	10 CFU/g; 1 CFU/mL	CMMEF - 5 <sup>th</sup> Ed. 2015 (APHA) - Chapter 10
58	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> trên đĩa thạch. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc/ Enumeration of <i>Clostridium perfringens</i> . Colony count technique	Phụ gia thực phẩm/ Food additives	10 CFU/g; 1 CFU/mL	ISO 15213-2:2023

STT No.	Tên phép thử Name of test	Nền mẫu Matrix	Phạm vi đo Measure range	Phương pháp thử Methods
59	Phát hiện và định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính $\beta$ -glucuronidaza. Kỹ thuật tính số có xác suất lớn nhất sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl $\beta$ -D-glucuronid/ <i>Detection and enumeration of <math>\beta</math>-glucuronidase-positive Escherichia coli. Most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl <math>\beta</math>-D-glucuronide</i>	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, 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, 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.

