



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TEST

(Kèm theo quyết định số: 565.2022/QĐ - VPCNCL ngày 04 tháng 07 năm 2022
của giám đốc Văn phòng Công nhận Chất lượng)

Tên phòng thí nghiệm: **Phòng Thử Nghiệm – Ban Đảm Bảo Chất Lượng – Nhà Máy Sữa Dielac**

Laboratory: **Laboratory – Quality Assurance Department – Dielac Dairy Factory**

Cơ quan chủ quản: **Công Ty Cổ phần Sữa Việt Nam (Vinamilk)**

Organization: **Viet Nam Dairy Products Joint Stock Company (Vinamilk)**

Lĩnh vực thử nghiệm: **Hóa, Sinh**

Field of testing: **Chemical, Biological**

Người quản lý/ Laboratory manager: **Trần Văn Thi**

Người có thẩm quyền ký/ Approved signatory:

TT	Họ và tên/ Name	Phạm vi được ký/ Scope
1.	Trần Văn Thi	Các phép thử được công nhận/ Accredited tests
2.	Trần Hải Hiệp	

Số hiệu/ Code: **VILAS 186**

Hiệu lực công nhận/ period of validation: **04/07/2025**

Địa chỉ / Address: **Số 10 đường Tân Trào, phường Tân Phú, quận 7, TP. Hồ Chí Minh**

Địa điểm / Location: **Đường số 1, KCN Biên Hòa I, xa lộ Hà Nội, phường An Bình, TP. Biên Hòa
tỉnh Đồng Nai**

Điện thoại/ Tel: **0251 6256 555**

Fax: **0251 3836 015**

E-mail: **tvthi@vinamilk.com.vn**

Website: **www.vinamilk.com.vn**

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 186

Lĩnh vực thử nghiệm:

Sinh

Field of Testing:

Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu thử <i>Materials or products tested</i>	Tên phương pháp thử cụ thể <i>The Name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test methods</i>
1.	Sữa bột, các sản phẩm sữa, bột dinh dưỡng ăn liền <i>Milk powder, dairy products, Instant cereal powder</i>	Phát hiện <i>Cronobacter</i> spp. <i>Detection of Cronobacter spp.</i>	(Phát hiện/không phát hiện)/ 10g <i>(Detection/ND) / 10g</i>	TCVN 7850:2018 (ISO 22964 :2017)
2.	Sữa bột, bột dinh dưỡng ăn liền <i>Milk powder, Instant cereal powder</i>	Định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Coliforms Colony count technique</i>	10 CFU/ 1g	TCVN 6848: 2007 (ISO 4832: 2006)
3.		Định lượng vi sinh vật Đếm khuẩn lạc ở 30°C bằng kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of microorganisms Colony count at 30°C by the pour plate technique.</i>	10 CFU/ 1g	TCVN 4884- 1:2015 (ISO 4833-1: 2013)
4.		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	(Phát hiện/ không phát hiện)/25g <i>(Det/ND)/25g</i>	TCVN 10780- 1:2017 (ISO 6579- 1:2017)
5.		Định lượng Staphylococci phản ứng dương tính với coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loại khác) Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Baird- Parker. <i>Enumeration of coagulase-positive Staphylococci (Staphylococcus aureus and other species). Technique using Baird-Parker agar medium.</i>	10 CFU/1g	TCVN 4830- 1:2005 (ISO 6888-1: 1999)
6.		Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C. <i>Enumeration of presumptive Bacillus cereus. Colony count technique at 30°C</i>	10 CFU/1g	TCVN 4992:2005 (ISO 7932:2004)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 186

TT	Tên sản phẩm, vật liệu thử <i>Materials or products tested</i>	Tên phương pháp thử cụ thể <i>The Name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test methods</i>
7.	Sữa bột, bột dinh dưỡng ăn liền <i>Milk powder, Instant cereal powder</i>	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> trên đĩa thạch. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc. <i>Enumeration of Clostridium perfringens. Colony count technique.</i>	10 CFU/ 1g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937: 2004)
8.		Định lượng đơn vị hình thành khuẩn lạc từ nấm men và nấm mốc. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 25°C. <i>Enumeration of colony forming unit of yeasts and mould. Colony count technique at 25°C.</i>	10 CFU/ 1g	TCVN 6265:2007 (ISO 6611:2004)
9.		Phát hiện <i>Enterobacteriaceae</i> <i>Detection of Enterobacteriaceae</i>	(Phát hiện/ không phát hiện)/10g (Det/ND)/10g	ISO 21528- 1:2017
10.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β-glucuronidase. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-β-D- glucuronide. <i>Enumeration of β glucuronidase – positive Escherichia coli Colony count technique at 44°C using 5- bromo-4-chloro-3-indolyl-β-D- glucuronide.</i>	10 CFU/ 1g	TCVN 7924- 2:2008 (ISO 16649- 2:2001)
11.		Phát hiện và định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc. <i>Detection and enumeration of Enterobacteriaceae. Colony count method.</i>	10CFU/ 1g	TCVN 5518- 2:2007 (ISO 21528- 2:2004)
12.		Định lượng tổng vi sinh vật hiếu khí Phương pháp sử dụng đĩa đếm petrifilm™ <i>Enumeration of aerobic plate count Method using petrifilm™ count plate</i>	10 CFU/ 1g	TCVN 9977:2013 AOAC 990.12
13.	Sữa bột <i>Milk powder</i>	Định lượng Coliforms và <i>Escherichia coli</i> Phương pháp sử dụng đĩa đếm petrifilm™ <i>Enumeration of Coliforms and Escherichia coli Method using petrifilm™ count plate</i>	10 CFU/ 1g	TCVN 9975:2013 AOAC 991.14

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN*LIST OF ACCREDITED TESTS***VILAS 186**

TT	Tên sản phẩm, vật liệu thử <i>Materials or products tested</i>	Tên phương pháp thử cụ thể <i>The Name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test methods</i>
14.	Sữa bột <i>Milk powder</i>	Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> Phương pháp sử dụng đĩa đếm petrifilm TM <i>Enumeration of Enterobacteriaceae Method using petrifilmTM count plate</i>	10 CFU/ 1g	TCVN 9980:2013 AOAC 2003.01

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 186

Lĩnh vực thử nghiệm:

Hóa

Field of Testing:

Chemical

TT	Tên sản phẩm, vật liệu thử <i>Materials or products tested</i>	Tên phương pháp thử cụ thể <i>The Name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có) / Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test methods</i>
1.	Sữa bột, bột dinh dưỡng ăn liền <i>Milk powder, Instant cereal powder</i>	Xác định hàm lượng ẩm <i>Determination of moisture content</i>	0.5 %	GD-QA.HL-03 (Lần 1-2019) (Ref. FAO FNP 14/7 (p.205) : 1986)
2.		Xác định hàm lượng béo Phương pháp khối lượng <i>Determination of fat content Gravimetric method</i>	0.2 %	GD-QA.HL-07 (Lần 1-2019) (Ref. TVCN 7084:2010 / ISO 1736:2008)
3.	Sữa bột <i>Milk powder</i>	Xác định hàm lượng Nitơ Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of nitrogen content Kjeldahl method</i>	1 %	GD-QA.HL-06 (Lần 1-2019) (Ref. TCVN 8099- 1:2015 / ISO 8968- 1:2014)
4.		Xác định hàm lượng tro <i>Determination of ash</i>	1 %	GD-QA.HL-14 (Lần 5-2022) (Ref. AOAC 930.30)
5.		Xác định chỉ số không hòa tan <i>Determination of insolubility index</i>	0.1 mL / 50 mL	WD-QA.HL-03 (Lần 4-2017) (Ref.TCVN 6511:2007 / ISO 8156:2005)
6.		Xác định độ axit chuẩn độ <i>Determination of titratable acidity</i>	0.01 %	WD-QA.HL-02 (Lần 3-2016) (Ref.TCVN 8079:2013 / ISO 6091:2010)
7.	Bột dinh dưỡng ăn liền <i>Instant cereal powder</i>	Xác định hàm lượng Nitơ Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of nitrogen content Kjeldahl method</i>	1 %	GD-QA.HL-05 (Lần 1-2019) (Ref.TCVN 8125:2015 / ISO 20483:2013)
8.		Xác định hàm lượng tro <i>Determination of ash</i>	1 %	GD-QA.HL-14 (Lần 5-2022) (Ref. AOAC 923.03)

Chú thích/Note:

- GD-QA.HL., WD-QA.HL.: phương pháp phát triển bởi PTN/laboratory's developed method
- ref.: phương pháp tham khảo/reference method