

Số: /QĐ-BKHCN

Hà Nội, ngày tháng năm 2025

QUYẾT ĐỊNH

Phê duyệt Đề án hoàn thiện hệ thống tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về sản phẩm công nghệ sinh học đến năm 2030

**BỘ TRƯỞNG
BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ**

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 29 tháng 6 năm 2006; Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa ngày 21 tháng 11 năm 2007;

Căn cứ Nghị định số 55/2025/NĐ-CP ngày 01 tháng 3 năm 2025 của Chính phủ về việc quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Khoa học và Công nghệ;

Căn cứ Nghị quyết số 189/NQ-CP ngày 16 tháng 11 năm 2023 của Chính phủ ban hành Chương trình hành động thực hiện Nghị quyết số 36-NQ/TW ngày 30/01/2023 của Bộ Chính trị về phát triển và ứng dụng công nghệ sinh học phục vụ phát triển bền vững đất nước trong tình hình mới;

Theo đề nghị của Chủ tịch Ủy ban Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Quốc gia.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Phê duyệt Đề án hoàn thiện hệ thống tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về sản phẩm công nghệ sinh học đến năm 2030 với các nội dung sau:

I. QUAN ĐIỂM

Hoàn thiện hệ thống tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về sản phẩm công nghệ sinh học đồng bộ, đầy đủ, đáp ứng yêu cầu quản lý nhà nước và các hoạt động trong nghiên cứu, ứng dụng sản phẩm công nghệ sinh học; khuyến khích áp dụng các công nghệ tiên tiến, nâng cao năng suất, hiệu quả trong sử dụng sản phẩm công nghệ sinh học; hướng tới các tiêu chí xanh, đảm bảo an toàn sinh học, tiết kiệm tài nguyên, năng lượng, bảo vệ môi trường, phát triển bền vững.

II. MỤC TIÊU**1. Mục tiêu tổng quát**

- Xây dựng một số quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về sản phẩm công nghệ sinh học theo chức năng quản lý nhà nước;
- Hoàn thành biên soạn và công bố 80% tiêu chuẩn quốc gia về sản phẩm công nghệ sinh học theo kế hoạch xây dựng tiêu chuẩn quốc gia 5 năm được phê duyệt;
- Đẩy mạnh xã hội hóa công tác xây dựng tiêu chuẩn về sản phẩm công nghệ sinh học. Các tổ chức hoạt động nghề nghiệp tích cực tham gia biên soạn, công bố tiêu chuẩn cơ sở về sản phẩm công nghệ sinh học theo quy định.

2. Mục tiêu cụ thể

- Đề xuất danh mục quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về sản phẩm công nghệ sinh học theo chức năng quản lý nhà nước của các bộ, ngành.

- Hoàn thành kế hoạch xây dựng tiêu chuẩn quốc gia 5 năm, đảm bảo tính đồng bộ, tiên tiến, phục vụ hiệu quả các hoạt động nghiên cứu ứng dụng công nghệ sinh học, tập trung vào các nhóm tiêu chuẩn: (1) an toàn sinh học; (2) sản phẩm công nghệ sinh học nói chung; (3) sản phẩm công nghệ sinh học trong nông nghiệp; (4) sản phẩm công nghệ sinh học trong công nghiệp thực phẩm; (5) sản phẩm công nghệ sinh học trong mỹ phẩm, dược phẩm, y tế; (6) sản phẩm công nghệ sinh học trong công nghiệp năng lượng; (7) sản phẩm công nghệ sinh học ứng dụng trong vật liệu; (8) sản phẩm công nghệ sinh học trong bảo vệ môi trường.

III. NHIỆM VỤ VÀ GIẢI PHÁP CHỦ YẾU

1. Về tiêu chuẩn quốc gia

1.1. Lập kế hoạch xây dựng tiêu chuẩn quốc gia về sản phẩm công nghệ sinh học

a) Ủy ban Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Quốc gia chủ động phối hợp với các, bộ, ngành, tổ chức, doanh nghiệp, cá nhân có liên quan để lập kế hoạch xây dựng tiêu chuẩn quốc gia về sản phẩm công nghệ sinh học.

b) Ủy ban Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Quốc gia trình Bộ Khoa học và Công nghệ phê duyệt kế hoạch xây dựng tiêu chuẩn quốc gia về sản phẩm công nghệ sinh học.

1.2. Biên soạn hệ thống tiêu chuẩn quốc gia về sản phẩm công nghệ sinh học theo kế hoạch xây dựng tiêu chuẩn quốc gia và kế hoạch xây dựng tiêu chuẩn quốc gia hàng năm.

a) Biên soạn và trình công bố các TCVN về sản phẩm công nghệ sinh học.

- Ủy ban Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Quốc gia phân công các Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia phù hợp tổ chức biên soạn, sửa đổi, bổ sung TCVN trong nhóm này.

- Ủy ban Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Quốc gia tổ chức thẩm định hồ sơ và dự thảo TCVN và hồ sơ TCVN.

Thời hạn hoàn thành: theo kế hoạch được phê duyệt.

b) Các bộ/ngành tổ chức biên soạn, sửa đổi, bổ sung các TCVN còn lại đã được định hướng theo quy hoạch.

Thời hạn hoàn thành: theo kế hoạch được phê duyệt..

c) Có chính sách thu hút các tổ chức, Hiệp hội, Hội nghề nghiệp tham gia các hoạt động về tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật về sản phẩm công nghệ sinh học.

2. Về quy chuẩn kỹ thuật quốc gia

Trên cơ sở đề xuất của các Bộ quản lý chuyên ngành.

IV. NGUỒN KINH PHÍ

Kinh phí thực hiện gồm: Ngân sách nhà nước; nguồn đầu tư, tài trợ từ các doanh nghiệp, tổ chức, cá nhân, cộng đồng và các nguồn kinh phí hợp pháp khác. Trong đó, ưu tiên bố trí kinh phí từ ngân sách nhà nước thuộc Chương trình quốc gia hỗ trợ doanh nghiệp nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm, hàng hóa giai đoạn 2021 – 2030 ban hành kèm theo Quyết định số 1322/QĐ-TTg ngày 31 tháng 8 năm 2020 của Thủ tướng Chính phủ.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ủy ban Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Quốc gia

a) Chủ trì, phối hợp, hướng dẫn các tổ chức có liên quan xây dựng chương trình, kế hoạch thực hiện Đề án và tổ chức triển khai thực hiện Đề án theo thẩm quyền; hướng dẫn, kiểm tra, giám sát, tổng hợp kết quả thực hiện; tổ chức sơ kết, tổng kết việc thực hiện Chương trình; đề xuất, kiến nghị Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ điều chỉnh, bổ sung Đề án trong trường hợp cần thiết.

b) Trình Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ ban hành kế hoạch xây dựng tiêu chuẩn quốc gia hằng năm.

c) Định kỳ hàng năm rà soát, đánh giá việc thực hiện kế hoạch xây dựng tiêu chuẩn quốc gia theo danh mục TCVN về sản phẩm công nghệ sinh học đã được phê duyệt.

d) Chủ trì, phối hợp với các bộ, ngành liên quan trong việc triển khai xây dựng, trình công bố một số nhóm tiêu chuẩn quốc gia thiết yếu về sản phẩm công nghệ sinh học.

2. Các đơn vị trực thuộc Bộ Khoa học và Công nghệ phối hợp với Ủy ban Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Quốc gia:

a) Tổ chức triển khai đề án theo phạm vi, thẩm quyền được giao;

b) Tăng cường, nâng cao nhận thức của các tổ chức, cá nhân tham gia thực hiện đề tài khoa học công nghệ trong việc áp dụng tiêu chuẩn quốc gia và quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về sản phẩm công nghệ sinh học, đề xuất đối tượng tiêu chuẩn hóa có liên quan cần xây dựng thành tiêu chuẩn quốc gia, đặc biệt là từ kết quả của các đề tài, nhiệm vụ đã và đang triển khai.

c) Đánh giá việc thực hiện Đề án hàng năm và theo giai đoạn, tổng hợp báo cáo kết quả thực hiện theo đúng mục tiêu Đề án, gửi Ủy ban Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Quốc gia tổng hợp báo cáo Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ.

Điều 2. Ban hành kèm theo quyết định này danh mục dự kiến xây dựng tiêu chuẩn quốc gia (*Phụ lục kèm theo*).

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực từ ngày ký.

Điều 4. Chủ tịch Ủy ban Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Quốc gia, các cơ quan, tổ chức có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Thủ tướng Chính phủ;
- Phó Thủ tướng Chính phủ ...;
- Các bộ, cơ quan ngang bộ, cơ quan thuộc Chính phủ;
- UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương;
- Lưu: VT, TĐC.

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**

Lê Xuân Định

Phụ lục

Danh mục dự kiến xây dựng tiêu chuẩn quốc gia (TCVN) về sản phẩm công nghệ sinh học

(kèm theo Quyết định số /KHCN-TĐC ngày tháng năm 2025
của Bộ Khoa học và Công nghệ)

TT	Tên tiêu chuẩn
	Nhóm tiêu chuẩn về an toàn sinh học
1.	Quản lý rủi ro sinh học cho phòng thí nghiệm và các tổ chức liên quan khác – Thông tin chung
2.	Hướng dẫn về nước sử dụng trong ứng dụng sinh học
3.	Công nghệ sinh học – Tiêu chuẩn hiệu năng cho tủ an toàn vi sinh
4.	Công nghệ sinh học – Phòng thí nghiệm nghiên cứu, phát triển và phân tích – Hướng dẫn về việc ngăn chặn thực vật biến đổi gen
5.	Công nghệ sinh học – Phòng thí nghiệm nghiên cứu, phát triển và phân tích – Mức độ kiểm soát của phòng thí nghiệm vi sinh, khu vực rủi ro, địa điểm và yêu cầu an toàn vật lý
6.	Công nghệ sinh học – Phòng thí nghiệm nghiên cứu, phát triển và phân tích – Hướng dẫn hoạt động phòng thí nghiệm công nghệ sinh học
7.	Công nghệ sinh học – Phòng thí nghiệm nghiên cứu, phát triển và phân tích – Hướng dẫn cách ly động vật được tiêm vi sinh vật trong các thí nghiệm
8.	Công nghệ sinh học – Phòng thí nghiệm nghiên cứu, phát triển và phân tích – Hướng dẫn xử lý, vô hiệu hóa và thử nghiệm chất thải
	Nhóm tiêu chuẩn về sản phẩm công nghệ sinh học nói chung
9.	Hướng dẫn phân loại chế phẩm enzyme
10.	Tiêu chuẩn kỹ thuật đánh giá hoạt động sinh lý của chế phẩm enzyme
11.	Hướng dẫn kỹ thuật cho thử nghiệm chế phẩm enzyme công nghiệp
12.	Tiêu chuẩn kỹ thuật đánh giá hoạt động sinh lý của chế phẩm enzyme
13.	Yêu cầu chất lượng đối với chế phẩm enzyme Phần 1: Chế phẩm protease
14.	Chế phẩm enzym công nghiệp – Xác định hoạt độ lactase trung tính (β -Galactosidase) – Phương pháp quang phổ
15.	Công nghệ sinh học công nghiệp và sinh học tổng hợp – Từ vựng
16.	Công nghệ sinh học – Chính sửa bộ gen – Phần 1: Từ vựng
17.	Công nghệ sinh học – Hệ thống phân phối gen – Phần 1: Từ vựng
18.	Công nghệ sinh học – Hệ thống phân phối gen – Phần 2: Hướng dẫn phương pháp định tính vector vi-rút
19.	Công nghệ sinh học – Kiểm kê các phương pháp phát hiện ô nhiễm vi sinh trong nuôi cấy tế bào động vật có vú
20.	Công nghệ sinh học – Khả năng tương tác dữ liệu cho dữ liệu tế bào gốc – Phần 1: Khung
21.	Công nghệ sinh học – Khả năng tương tác dữ liệu cho dữ liệu tế bào gốc – Phần 2: Các đặc điểm chính của dữ liệu tế bào gốc
22.	Công nghệ sinh học – Ngân hàng sinh học – Yêu cầu chung đối với ngân hàng sinh học
23.	Công nghệ sinh học – Ngân hàng sinh học – Hướng dẫn triển khai ISO 20387
24.	Công nghệ sinh học – Ngân hàng sinh học của vi sinh vật – Phần 1: Vi khuẩn và vi khuẩn cổ
25.	Công nghệ sinh học – Ngân hàng sinh học của ký sinh trùng – Phần 1: Giun sán
26.	Công nghệ sinh học – Ngân hàng sinh học – Yêu cầu đối với các thùng chứa mẫu để lưu trữ vật liệu sinh học trong ngân hàng sinh học
27.	Công nghệ sinh học – Ngân hàng sinh học – Yêu cầu đối với vật liệu sinh học biển sâu
28.	Công nghệ sinh học – Ngân hàng sinh học – Yêu cầu đối với vật liệu sinh học động vật
29.	Công nghệ sinh học – Ngân hàng sinh học – Quy trình và yêu cầu chất lượng để thiết lập, duy trì và mô tả đặc điểm của dòng tế bào động vật có vú

TT	Tên tiêu chuẩn
30.	Công nghệ sinh học – Ngân hàng sinh học – Yêu cầu chung về việc thẩm tra và thẩm định các phương pháp xử lý vật liệu sinh học trong ngân hàng sinh học
31.	Công nghệ sinh học – Ngân hàng sinh học – Yêu cầu đối với ngân hàng sinh học của vật liệu sinh học thực vật phục vụ nghiên cứu và phát triển
32.	Công nghệ sinh học – Đếm tế bào – Phần 1: Hướng dẫn chung về phương pháp đếm tế bào
33.	Công nghệ sinh học – Đếm tế bào – Phần 2: Thiết kế thử nghiệm và phân tích thống kê để định lượng hiệu năng phương pháp đếm
34.	Công nghệ sinh học – Yêu cầu đánh giá hiệu năng của các phương pháp định lượng đối với trình tự mục tiêu axit nucleic – qPCR và dPCR
35.	Công nghệ sinh học – Giải trình tự song song hàng loạt – Phần 1: Chuẩn bị axit nucleic và thư viện
36.	Công nghệ sinh học – Giải trình tự song song hàng loạt – Phần 2: Đánh giá chất lượng dữ liệu giải trình tự
37.	Công nghệ sinh học – Giải trình tự song song hàng loạt – Phần 3: Yêu cầu chung và hướng dẫn cho metagenomics
38.	Công nghệ sinh học – Giải trình tự DNA song song hàng loạt – Yêu cầu chung cho việc xử lý dữ liệu của trình tự metagenomic shotgun
39.	Công nghệ sinh học – Vật liệu phụ trợ có trong quá trình sản xuất các sản phẩm trị liệu tế bào và các sản phẩm trị liệu gen
40.	Công nghệ sinh học – Tổng hợp axit nucleic – Phần 1: Yêu cầu đối với sản xuất và kiểm soát chất lượng oligonucleotide tổng hợp
41.	Công nghệ sinh học – Tổng hợp axit nucleic – Phần 2: Yêu cầu về sản xuất và kiểm soát chất lượng các đoạn gen, gen và bộ gen tổng hợp
42.	Công nghệ sinh học – Công bố dữ liệu – Những cân nhắc và khái niệm sơ bộ
43.	Công nghệ sinh học – Yêu cầu về định dạng và mô tả dữ liệu trong khoa học sự sống
44.	Công nghệ sinh học – Yêu cầu về quản lý dữ liệu và xuất bản trong các trung tâm tài nguyên vi sinh
45.	Công nghệ sinh học – Mô hình thông tin nguồn gốc cho vật liệu và dữ liệu sinh học – Phần 1: Khái niệm thiết kế và yêu cầu chung
46.	Công nghệ sinh học – Mô hình thông tin nguồn gốc cho vật liệu và dữ liệu sinh học – Phần 2: Mô hình nguồn gốc chung
47.	Công nghệ sinh học – Mô hình thông tin nguồn gốc cho vật liệu và dữ liệu sinh học – Phần 3: Nguồn gốc của vật liệu sinh học
48.	Công nghệ sinh học – Các yêu cầu chung và cân nhắc để xác thực dòng tế bào
49.	Công nghệ sinh học – Phương pháp phân tích – Phương pháp tiếp cận dựa trên rủi ro để lựa chọn và xác nhận phương pháp phát hiện vi khuẩn nhanh trong các quy trình sinh học
50.	Công nghệ sinh học – Yêu cầu tối thiểu đối với phép đo tín hiệu quang trong phương pháp đo quang đối với mẫu sinh học
51.	Công nghệ sinh học – Xác thực cơ sở dữ liệu được sử dụng để đánh giá trình tự nucleotide
52.	Công nghệ sinh học – Xử lý sinh học – Yêu cầu chung để thanh lọc các túi ngoại bào
53.	Công nghệ sinh học – Phân tích hình thái tế bào – Yêu cầu chung và cân nhắc về phép đo hình thái tế bào để định lượng các đặc điểm hình thái tế bào
54.	Công nghệ sinh học – Các yêu cầu chung và cân nhắc để xác thực dòng tế bào
55.	Công nghệ sinh học – Yêu cầu chung đối với phép đo mẫu có nồng độ cực thấp của trình tự axit nucleic mục tiêu
56.	Công nghệ sinh học – Phương pháp phân tích khả năng sống của tế bào – Phần 1: Yêu cầu chung và cân nhắc
57.	Công nghệ sinh học – Yêu cầu đối với phương pháp định lượng RNA để phân tích biểu hiện gen của các hệ thống sinh học và kỹ thuật sinh học
58.	Công nghệ sinh học – Thiết bị – Hướng dẫn về quy trình thử nghiệm khả năng làm sạch
59.	Công nghệ sinh học – Thiết bị – Hướng dẫn về quy trình thử nghiệm khả năng khử trùng
60.	Công nghệ sinh học – Thiết bị – Hướng dẫn về quy trình thử nghiệm độ kín
61.	Công nghệ sinh học – Tiêu chuẩn hiệu năng cho máy tiệt trùng hơi nước và nồi hấp

TT	Tên tiêu chuẩn
62.	Công nghệ sinh học – Tiêu chuẩn hiệu năng cho máy bơm
63.	Công nghệ sinh học – Hướng dẫn đánh giá độ thuần khiết, hoạt tính sinh học và độ ổn định của các sản phẩm dựa trên vi sinh vật
64.	Công nghệ sinh học – Tiêu chuẩn hiệu năng cho phốt trực
65.	Công nghệ sinh học – Tiêu chuẩn hiệu năng cho máy ly tâm
66.	Công nghệ sinh học – Tiêu chuẩn hiệu năng cho chất phá vỡ tế bào
67.	Công nghệ sinh học – Tiêu chí hiệu năng cho các thành phần lọc và cụm lọc
68.	Công nghệ sinh học – Thiết bị – Hướng dẫn về quy trình lấy mẫu và nuôi cấy
69.	Công nghệ sinh học – Tiêu chuẩn hiệu năng cho hệ thống khí thải
70.	Công nghệ sinh học – Tiêu chí hiệu năng cho tàu – Phần 1: Tiêu chí hiệu năng chung
71.	Công nghệ sinh học – Tiêu chuẩn hiệu năng cho bình chứa – Phần 2: Thiết bị bảo vệ áp suất
72.	Công nghệ sinh học – Tiêu chuẩn hiệu năng cho bình chứa – Phần 3: Bình chịu áp suất bằng thủy tinh
73.	Công nghệ sinh học – Tiêu chuẩn hiệu năng cho bình chứa – Phần 4: Lò phản ứng sinh học
74.	Công nghệ sinh học – Tiêu chuẩn hiệu năng cho tàu – Phần 5: Bể hủy
75.	Công nghệ sinh học – Tiêu chuẩn hiệu năng cho bình chứa – Phần 6: Cột sắc ký
76.	Công nghệ sinh học – Tiêu chí hiệu năng cho đường ống và thiết bị đo lường – Phần 1: Tiêu chí hiệu năng chung
77.	Công nghệ sinh học – Tiêu chí hiệu năng cho đường ống và thiết bị đo lường – Phần 2: Khớp nối
78.	Công nghệ sinh học – Tiêu chí hiệu năng cho đường ống và thiết bị đo lường – Phần 3: Thiết bị lấy mẫu và nuôi cấy
79.	Công nghệ sinh học – Tiêu chí hiệu năng cho đường ống và thiết bị đo lường – Phần 4: Ống và đường ống
80.	Công nghệ sinh học – Tiêu chuẩn hiệu năng cho đường ống và thiết bị đo lường – Phần 5: Van
81.	Công nghệ sinh học – Tiêu chí hiệu năng cho đường ống và thiết bị đo lường – Phần 6: Đầu dò thiết bị
82.	Loại bỏ hoặc giảm nguy cơ nhiễm trùng liên quan đến thuốc thử chẩn đoán trong ống nghiệm
83.	Công nghệ sinh học – Quy trình và sản xuất quy mô lớn – Yêu cầu chung về quản lý và tổ chức cho các quy trình bảo tồn chủng loại
84.	Công nghệ sinh học – Quy trình và sản xuất quy mô lớn – Xây dựng nhà máy theo mức độ của mỗi nguy
85.	Công nghệ sinh học – Quy trình và sản xuất quy mô lớn – Thủ tục kiểm soát nguyên liệu thô
86.	Công nghệ sinh học – Quy trình và sản xuất quy mô lớn – Quy trình lên men và các quy trình hạ nguồn
87.	Công nghệ sinh học – Quy trình và sản xuất quy mô lớn – Hướng dẫn xử lý, vô hiệu hóa và thử nghiệm chất thải
88.	Công nghệ sinh học – Quy trình và sản xuất quy mô lớn – Hướng dẫn thực hành tốt, quy trình, đào tạo và kiểm soát cho nhân viên
89.	Công nghệ sinh học – Quy trình và sản xuất quy mô lớn – Hướng dẫn lựa chọn và lắp đặt thiết bị theo rủi ro sinh học
90.	Hướng dẫn tiêu chuẩn cho các xét nghiệm phân biệt nguyên bào xương trong ống nghiệm
91.	Thực hành chuẩn để sử dụng phương pháp ly tâm để định lượng/nghiên cứu tương tác kết dính tế bào-vật liệu
92.	Thực hành chuẩn cho các thử nghiệm Đơn vị hình thành khuẩn lạc (CFU) tự động – Phương pháp phân tích và thu thập hình ảnh để liệt kê và mô tả đặc điểm tế bào và khuẩn lạc trong môi trường nuôi cấy
93.	Vi sinh vật công nghiệp – Phân loại
94.	Hướng dẫn về thử nghiệm hiệu lực tế bào đối với liệu pháp tế bào và các sản phẩm mô công nghệ
95.	Các nguyên tắc trong sản xuất sản phẩm nuôi cấy tế bào
96.	Yêu cầu đối với trình tự nucleotide chuẩn thể hệ mới: Trình tự thể hệ mới đã được kiểm tra xác nhận (VNGS)

TT	Tên tiêu chuẩn
97.	Phân tích dấu ấn sinh học phân tử – Phương pháp phân tích để phát hiện sinh vật biến đổi gen và các sản phẩm có nguồn gốc biến đổi gen – Phần 1: Phương pháp định tính dựa trên axit nucleic
98.	Phương pháp phân tích dấu ấn sinh học phân tử – Phương pháp phân tích để phát hiện sinh vật biến đổi gen và sản phẩm có nguồn gốc biến đổi gen – Phần 3: Phương pháp real-time PCR đặc hiệu cấu trúc để phát hiện trình tự P35S-pat trong sàng lọc sinh vật biến đổi gen
99.	Phương pháp phân tích dấu ấn sinh học phân tử – Phương pháp phân tích để phát hiện sinh vật biến đổi gen và các sản phẩm có nguồn gốc biến đổi gen – Phần 4: Phương pháp real-time PCR sàng lọc để phát hiện các trình tự ADN the P-nos và P-nos-nptII
100.	Phương pháp phân tích dấu ấn sinh học phân tử – Phương pháp phân tích để phát hiện sinh vật biến đổi gen và các sản phẩm có nguồn gốc biến đổi gen – Phần 7: Phương pháp real-time PCR để phát hiện các trình tự ADN CaMV và Agrobacterium Ti-plasmid
101.	Phương pháp phân tích dấu ấn sinh học phân tử – Phương pháp phân tích để phát hiện sinh vật biến đổi gen và các sản phẩm có nguồn gốc biến đổi gen – Phần 8: Chiết DNA từ hạt cỏ linh lăng và phương pháp phát hiện dựa trên real-time PCR để biến đổi gen
102.	Phương pháp phân tích dấu ấn sinh học phân tử – Phương pháp phân tích để phát hiện sinh vật biến đổi gen và các sản phẩm có nguồn gốc biến đổi gen – Phần 9: Phương pháp sàng lọc real-time PCR đặc hiệu để phát hiện trình tự ADN P35S-nptII
103.	Phương pháp phân tích dấu ấn sinh học phân tử – Phương pháp phân tích để phát hiện sinh vật biến đổi gen và các sản phẩm có nguồn gốc biến đổi gen – Phần 10: Xây dựng và sự kiện phương pháp phát hiện cụ thể cho cá hồi AquAdvantage biến đổi gen
104.	Phân tích dấu ấn sinh học phân tử – Yêu cầu chung đối với việc phát hiện các trình tự axit nucleic đặc hiệu bằng microarray
105.	Phân tích dấu ấn sinh học phân tử – Yêu cầu chung đối với xác nhận giá trị sử dụng tại phòng thử nghiệm đối với các phương pháp real-time PCR định lượng
106.	Phân tích dấu ấn sinh học phân tử – Xác định đặc tính hiệu năng của các phương pháp đo định tính và xác nhận giá trị sử dụng của phương pháp
107.	Phân tích dấu ấn sinh học phân tử – Phương pháp phản ứng chuỗi polymerase đẳng nhiệt (isoPCR) – Phần 1: Yêu cầu chung
108.	Phương pháp phát hiện sinh vật biến đổi gen bằng PCR kỹ thuật số
109.	Phương pháp phát hiện chung các sản phẩm biến đổi gen
110.	Xác định thành phần của thực vật biến đổi gen – Phương pháp giải trình tự mục tiêu
111.	Phát hiện sinh vật biến đổi gen và các sản phẩm có nguồn gốc biến đổi gen – Yêu cầu chung và định nghĩa
112.	Phát hiện sinh vật biến đổi gen và các sản phẩm có nguồn gốc biến đổi gen – Yêu cầu chung đối với phòng thí nghiệm
113.	Phát hiện sinh vật biến đổi gen và các sản phẩm có nguồn gốc biến đổi gen – Chiết xuất axit nucleic
114.	Phát hiện sinh vật biến đổi gen và các sản phẩm có nguồn gốc từ chúng – Phản ứng chuỗi polymerase thời gian thực định tính (phương pháp PCR)
115.	Phát hiện sinh vật biến đổi gen và các sản phẩm có nguồn gốc biến đổi gen – Phản ứng chuỗi polymerase định lượng thời gian thực (phương pháp PCR)
116.	Phát hiện sinh vật biến đổi gen và các sản phẩm có nguồn gốc biến đổi gen – Phát hiện chip gen
117.	Phát hiện sinh vật biến đổi gen và các sản phẩm có nguồn gốc biến đổi gen – Phương pháp lấy mẫu và chuẩn bị mẫu
118.	Phát hiện sinh vật biến đổi gen và các sản phẩm có nguồn gốc biến đổi gen – Phương pháp dựa trên protein
119.	Phát hiện sinh vật biến đổi gen và các sản phẩm có nguồn gốc biến đổi gen – Phát hiện mảng hạt lỏng cho các sản phẩm thực vật
120.	Mô phỏng sinh học – Vật liệu, cấu trúc và thành phần mô phỏng sinh học
	Nhóm tiêu chuẩn về sản phẩm công nghệ sinh học trong nông nghiệp
121.	Sản phẩm sinh học - Từ vụng

TT	Tên tiêu chuẩn
122.	Sản phẩm sinh học - Tổng quan về các phương pháp xác định hàm lượng sinh học
123.	Sản phẩm sinh học - Hướng dẫn kiểm kê vòng đời (LCI) cho giai đoạn cuối vòng đời
124.	Sản phẩm sinh học - Ví dụ về báo cáo về tiêu chí bền vững
125.	Sản phẩm có nguồn gốc sinh học - Sử dụng tỷ lệ đồng vị ổn định của Carbon, Hydro, Oxy và Nitơ làm công cụ để xác minh nguồn gốc của nguyên liệu sinh học và đặc điểm của quy trình sản xuất - Tổng quan về các ứng dụng hiện có có liên quan
126.	Sản phẩm sinh học - Hàm lượng carbon sinh học - Xác định hàm lượng carbon sinh học bằng phương pháp carbon phóng xạ
127.	Sản phẩm sinh học - Hàm lượng carbon sinh học - Xác định hàm lượng carbon sinh học bằng phương pháp carbon phóng xạ
128.	Sản phẩm sinh học - Tiêu chí bền vững
129.	Sản phẩm sinh học - Đánh giá vòng đời
130.	Dung môi sinh học - Yêu cầu và phương pháp thử nghiệm
131.	Sản phẩm có nguồn gốc sinh học - Hàm lượng có nguồn gốc sinh học - Phần 1: Xác định hàm lượng có nguồn gốc sinh học bằng cách sử dụng phân tích cacbon phóng xạ và phân tích nguyên tố
132.	Sản phẩm có nguồn gốc sinh học - Hàm lượng có nguồn gốc sinh học - Phần 2: Xác định hàm lượng có nguồn gốc sinh học bằng phương pháp cân bằng vật liệu
133.	Sản phẩm sinh học - Yêu cầu về truyền đạt đặc điểm giữa doanh nghiệp với doanh nghiệp bằng cách sử dụng Bảng dữ liệu
134.	Sản phẩm sinh học - Yêu cầu về giao tiếp và khiếu nại giữa doanh nghiệp và người tiêu dùng
135.	Sản phẩm sinh học - Xác định hàm lượng oxy bằng máy phân tích nguyên tố
136.	Công nghệ sinh học – Hướng dẫn kiểm soát chất lượng bộ dụng cụ chẩn đoán dùng trong nông nghiệp, kiểm soát dịch bệnh cho cây trồng, vật nuôi và ô nhiễm môi trường
137.	Phân tích dấu ấn sinh học phân tử – Từ vựng về các phương pháp phân tích dấu ấn sinh học phân tử trong nông nghiệp và sản xuất thực phẩm
138.	Phân tích dấu ấn sinh học phân tử – Phương pháp đánh giá thống kê các kết quả phân tích thu được khi thử nghiệm các nhóm mẫu nhỏ hạt giống và ngũ cốc biến đổi gen – Yêu cầu chung
139.	Phân tích dấu ấn sinh học phân tử – Phương pháp phát hiện và định danh loài động vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi (phương pháp dựa trên trình tự nucleotide) – Phần 1: Yêu cầu chung
140.	Tảo và sản phẩm từ tảo – Từ vựng
141.	Tảo và sản phẩm từ tảo – Xác định sinh khối của tảo siêu nhỏ, tảo lớn, vi khuẩn lam và Labyrinthulomycetes – Phát hiện và xác định bằng phương pháp hình thái và/hoặc phân tử
142.	Tảo và sản phẩm từ tảo – Phương pháp xác định năng suất của các địa điểm trồng tảo
143.	Tảo và sản phẩm từ tảo – Lấy mẫu – Hướng dẫn xác định chương trình lấy mẫu và thủ tục lấy mẫu
144.	Tảo, sản phẩm tảo và các sản phẩm trung gian – Phương pháp lấy mẫu và phân tích – Xử lý mẫu
145.	Tảo và các sản phẩm hoặc chất trung gian từ tảo – Phương pháp lấy mẫu và phân tích – Xác định tổng lipid bằng phương pháp Ryckebosch-Foubert
146.	Tảo và sản phẩm từ tảo – Phương pháp lấy mẫu và phân tích – Xác định hàm lượng chlorophyll a
147.	Tảo và sản phẩm từ tảo – Đo lường nguyên liệu tảo tái tạo cho các ứng dụng năng lượng và phi năng lượng
148.	Tảo và sản phẩm từ tảo – Ứng dụng thực phẩm và thức ăn chăn nuôi: Tổng quan về giới hạn, quy trình và phương pháp phân tích
149.	Thức ăn chăn nuôi: Phương pháp lấy mẫu và phân tích – Xác định carotenoid trong thức ăn hỗn hợp và premix cho vật nuôi bằng sắc ký lỏng hiệu năng cao – Phát hiện UV (HPLC-UV)
150.	Thức ăn chăn nuôi: Phương pháp lấy mẫu và phân tích – Sàng lọc kháng sinh tylosin, virginiamycin, spiramycin, bacitracin-kẽm và avoparcin ở mức phụ gia trong thức ăn hỗn hợp bằng xét nghiệm vi sinh trên đĩa

TT	Tên tiêu chuẩn
151.	Thức ăn chăn nuôi: Phương pháp lấy mẫu và phân tích – Phát hiện tylosin, spiramycin và virginiamycin – Sắc ký lớp mỏng và sinh tự ký
152.	Thức ăn chăn nuôi: Phương pháp lấy mẫu và phân tích – Xác định tylosin, spiramycin, virginiamycin, carbadox và olaquinox ở mức phụ gia trong thức ăn hỗn hợp – Phân tích xác nhận bằng LC-MS
153.	Thức ăn chăn nuôi – Phát hiện và định lượng <i>Bacillus</i> spp. dùng làm phụ gia
154.	Thức ăn chăn nuôi – Phát hiện và định lượng <i>Pediococcus</i> spp. dùng làm phụ gia
155.	Thức ăn chăn nuôi – Phát hiện và định lượng <i>Lactobacillus</i> spp. dùng làm phụ gia
156.	Thức ăn chăn nuôi – Phân typ PCR đối với các chủng probiotic từ nấm men <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
157.	Thức ăn chăn nuôi – Phân typ PFGE đối với <i>Lactobacilli</i> , <i>Pediococci</i> , <i>Enterococci</i> và <i>Bacilli</i>
158.	Phụ gia thức ăn chăn nuôi – Enzym – Xylanase
159.	Phụ gia thức ăn chăn nuôi – Enzym – Phytase
160.	Phụ gia thức ăn chăn nuôi – Chế phẩm enzyme – Cellulase
161.	Phụ gia thức ăn chăn nuôi – Vi sinh vật sống – <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
162.	Phụ gia thức ăn chăn nuôi – Vi sinh vật sống – <i>Enterococcus faecium</i>
163.	Phụ gia thức ăn chăn nuôi – Vi sinh vật sống – <i>Lactobacillus acidophilus</i>
164.	Ngân hàng sinh học – Germplasm – Phần 1: Các loài động vật nông nghiệp
165.	Sàng lọc các sinh vật biến đổi gen (GMO) trong bông và vật liệu dệt
166.	Sinh học phân tử – Phát hiện ADN trong bông dùng để sản xuất vật liệu dệt – Phần 1: Chiết ADN từ hạt bông và nguyên liệu thô có nguồn gốc từ hạt bông
167.	Sinh học phân tử – Phát hiện ADN trong bông dùng để sản xuất vật liệu dệt – Phần 2: Tổng quan về trình tự đích để sử dụng trong các phương pháp phát hiện dựa trên phản ứng chuỗi polymerase (PCR) đối với các sự kiện biến đổi gen (GM) trên bông
168.	Phân tích dấu ấn sinh học phân tử. Yêu cầu chung đối với phân tích sinh học phân tử để phát hiện và xác định dịch hại thực vật
169.	Phát hiện các thành phần biến đổi gen trong lúa – Phương pháp mảng dựa trên màng
170.	Phát hiện các thành phần biến đổi gen trong đậu nành và cải dầu – Phương pháp chip gen dựa trên màng
171.	Phát hiện các thành phần biến đổi gen trong ngô – Phương pháp chip gen
172.	Kiểm tra tính xác thực và độ thuần khiết của giống cây trồng chính bằng các dấu hiệu SSR–Ngô
173.	Kiểm tra tính xác thực và độ thuần của giống cây trồng chính bằng các dấu hiệu SSR–Lúa
174.	Xác minh tính xác thực và độ thuần khiết của củ giống khoai tây. Đánh dấu phân tử SSR
175.	Phương pháp đánh dấu phân tử SSR để xác định tính xác thực của các giống dưa
176.	Nhận dạng giống cải thảo. Phương pháp đánh dấu SSR
177.	Phương pháp đánh dấu phân tử SSR để xác định tính xác thực của các giống bông
178.	Phương pháp đánh dấu phân tử SSR để xác định giống nho
179.	Xác định tính xác thực của các giống đậu bằng phương pháp đánh dấu phân tử SSR
180.	Xác định tính xác thực của giống đậu Hà Lan. Phương pháp đánh dấu phân tử SSR
181.	Xác định tính xác thực của giống mía. Phương pháp đánh dấu phân tử SSR
182.	Xác định tính xác thực của giống khoai lang. Phương pháp đánh dấu phân tử SSR
183.	Chế phẩm đa vi sinh vật trong quá trình xử lý rơm rạ để sản xuất khí sinh học
184.	Bùn biogas dùng cho nông nghiệp
185.	Sử dụng lửa trong kỹ thuật biogas
186.	Chế phẩm kiểm soát sinh học trong nông nghiệp. Yêu cầu kỹ thuật
187.	Sản phẩm vi sinh vật. Phân bón sinh học nitragin. Điều kiện kỹ thuật
188.	Chất kích thích sinh học thực vật - Thuật ngữ
189.	Chất kích thích sinh học thực vật – Công bố - Phần 1: Nguyên tắc chung
190.	Chất kích thích sinh học thực vật - Công bố - Phần 2: Hiệu quả sử dụng chất dinh dưỡng có được từ việc sử dụng chất kích thích sinh học thực vật

TT	Tên tiêu chuẩn
191.	Chất kích thích sinh học thực vật - Công bố - Phần 3: Khả năng chịu đựng căng thẳng phi sinh học do sử dụng chất kích thích sinh học thực vật
192.	Chất kích thích sinh học thực vật - Công bố - Phần 4: Xác định các đặc điểm chất lượng phát sinh từ việc sử dụng chất kích thích sinh học thực vật
193.	Chất kích thích sinh học thực vật - Công bố - Phần 5: Xác định tính khả dụng của các chất dinh dưỡng bị giới hạn trong đất hoặc rễ cây
194.	Chất kích thích sinh học thực vật - Lấy mẫu và chuẩn bị mẫu - Phần 1: Lấy mẫu
195.	Chất kích thích sinh học thực vật - Lấy mẫu và chuẩn bị mẫu - Phần 2: Chuẩn bị mẫu
196.	Chất kích thích sinh học thực vật - Chuẩn bị mẫu để phân tích vi sinh
197.	Chất kích thích sinh học thực vật - Xác định các nguyên tố cụ thể - Phần 1: Tiêu hóa bằng nước cường toan để xác định các nguyên tố tiếp theo
198.	Chất kích thích sinh học thực vật - Xác định các nguyên tố cụ thể - Phần 2: Xác định tổng hàm lượng Cd, Pb, Ni, As, Cr, Cu và Zn
199.	Chất kích thích sinh học thực vật - Xác định các nguyên tố cụ thể - Phần 3: Xác định thủy ngân
200.	Chất kích thích sinh học thực vật - Xác định crom(VI)
201.	Chất kích thích sinh học thực vật - Xác định vật chất khô
202.	Chất kích thích sinh học thực vật - Xác định phosphonat
203.	Chất kích thích sinh học thực vật - Xác định asen vô cơ
204.	Chất kích thích sinh học thực vật - Xác định hàm lượng nấm men và nấm mốc
205.	Chất kích thích sinh học thực vật - Xác định <i>Azotobacter</i> spp.
206.	Chất kích thích sinh học thực vật - Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i>
207.	Chất kích thích sinh học thực vật - Phát hiện vi khuẩn <i>Vibrio</i> spp.
208.	Chất kích thích sinh học thực vật - Phát hiện <i>Staphylococcus aureus</i>
209.	Chất kích thích sinh học thực vật - Xác định <i>Azospirillum</i> spp.
210.	Chất kích thích sinh học thực vật - Xác định nồng độ vi sinh vật
211.	Chất kích thích sinh học thực vật - Phát hiện vi khuẩn <i>Shigella</i> spp.
212.	Chất kích thích sinh học thực vật - Xác định <i>Escherichia coli</i>
213.	Chất kích thích sinh học thực vật - Phát hiện <i>Salmonella</i> spp.
214.	Chất kích thích sinh học thực vật - Xác định <i>Rhizobium</i> spp.
215.	Chất kích thích sinh học thực vật - Xác định số lượng đĩa kỵ khí
216.	Chất kích thích sinh học thực vật - Xác định <i>Enterococcus</i>
217.	Chất kích thích sinh học thực vật - Xác định độ pH cho chất kích thích sinh học thực vật dạng lỏng/pH trong các sản phẩm vi sinh - Xác định độ pH
218.	Chất kích thích sinh học thực vật - Xác định nấm rễ
219.	Chất kích thích sinh học thực vật - Xác định clorua
220.	Chất kích thích sinh học thực vật - Xác định số lượng (được chỉ định theo khối lượng hoặc thể tích)
	Nhóm tiêu chuẩn về sản phẩm công nghệ sinh học trong công nghiệp thực phẩm
221.	Chế phẩm nuôi cấy vi khuẩn dùng trong biến thực phẩm
222.	Yêu cầu vệ sinh trong sản xuất chế phẩm chủng vi sinh vật để chế biến thực phẩm
223.	Phân tích dấu ấn sinh học phân tử – Phát hiện nguyên liệu động vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi bằng real-time PCR – Phần 7: Phương pháp phát hiện ADN của lừa
224.	Phân tích dấu ấn sinh học phân tử – Phát hiện nguyên liệu động vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi bằng real-time PCR – Phần 8: Phương pháp phát hiện ADN của gà tây
225.	Phân tích dấu ấn sinh học phân tử – Phát hiện nguyên liệu động vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi bằng real-time PCR – Phần 9: Phương pháp phát hiện ADN của ngỗng
226.	Phân tích dấu ấn sinh học phân tử – Phát hiện nguyên liệu động vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi bằng real-time PCR – Phần 10: Phương pháp phát hiện ADN của vịt
227.	Phân tích dấu ấn sinh học phân tử – Phát hiện nguyên liệu động vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi bằng real-time PCR – Phần 11: Phương pháp phát hiện ADN của bò câu

TT	Tên tiêu chuẩn
228.	Phân tích dấu ấn sinh học phân tử – Phân tích SSR trên hạt hướng dương
229.	Phân tích dấu ấn sinh học phân tử – Phân tích SSR trên ngô
230.	Nấm men bánh mì dạng tương và dạng khô – Các đặc tính
231.	Bánh mì
232.	Bánh bao
233.	Tương
234.	Dưa chuột dầm giấm
235.	Rau quả dầm
236.	Bơ
237.	Tiêu chuẩn chung đối với phomat
238.	Phomat trong nước muối
239.	Phomat không ủ chín bao gồm cả phomat tươi
240.	Protein từ thực vật và tảo dùng làm sản phẩm thực phẩm – Các yêu cầu
241.	Sản phẩm thịt lên men – Các yêu cầu
242.	Thịt chua
243.	Nem chua
244.	Chè Ô long – Định nghĩa và các yêu cầu
245.	Sữa lên men
246.	Xi-rô hàm lượng fructose cao – Các yêu cầu và phương pháp thử
247.	Tinh bột axetat – Các yêu cầu và phương pháp thử
248.	Quy phạm thực hành phòng ngừa và giảm thiểu ô nhiễm ochratoxin A trong rượu vang
249.	Quy phạm thực hành phòng ngừa và giảm thiểu ô nhiễm Ethyl Carbamate trong sản phẩm chung cất từ trái cây có hạt
250.	Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc – Lúa mì (<i>Triticum aestivum</i> L.) – Xác định đặc tính lưu biến của khối bột nhào có độ ẩm ổn định từ bột mì thử nghiệm hoặc bột mì thương phẩm bằng máy alveograph và phương pháp nghiền thử nghiệm
251.	Chè – Xác định theaflavin trong chè đen – Phương pháp sử dụng sắc ký lỏng hiệu năng cao
252.	Sữa và sản phẩm sữa – Chủng khởi động, probiotic và các sản phẩm lên men – Định lượng vi khuẩn lactic bằng phép đo dòng
253.	Phân tích cảm quan – Điều kiện sử dụng đối với ly thử nếm rượu vang
254.	Thực phẩm – Xác định etyl carbamat trong rượu trái cây đá, rượu quả marc và các loại đồ uống có cồn khác – Phương pháp GC-MS
255.	Thực phẩm – Xác định benzen trong nước giải khát, đồ uống khác và thực phẩm dành cho trẻ sơ sinh từ thực vật bằng phương pháp sắc ký khí khối phổ (HS-GC-MS)
256.	Rượu vang – Xác định tỷ trọng và khối lượng riêng ở 20°C
257.	Rượu vang – Đánh giá bằng phương pháp khúc xạ về nồng độ đường trong dịch nho ép, dịch nho ép cô đặc và dịch nho ép cô đặc đã tinh chế
258.	Rượu vang – Xác định Chất khô tổng số bằng phương pháp đo tỷ trọng
259.	Rượu vang – Xác định Độ kiềm của tro
260.	Rượu vang – Xác định thế oxy hóa khử
261.	Rượu vang – Xác định đặc điểm màu sắc theo CIELab
262.	Rượu vang – Xác định Đặc điểm màu sắc – Phương pháp quang phổ
263.	Rượu vang – Xác định Độ đục của rượu vang
264.	Rượu vang – Xác định Chỉ số Folin-Ciocalteu
265.	Rượu vang – Xác định Chất khử
266.	Rượu vang – Xác định Liều lượng đường bằng HPLC
267.	Rượu vang – Xác định tính ổn định dịch nho để phát hiện việc bổ sung sucrose
268.	Rượu vang – Xác định Phương pháp xác định tỷ lệ đồng vị ¹⁸ O/ ¹⁶ O của nước trong rượu vang và nước ép nho
269.	Rượu vang – Xác định sự phân bố deuterium trong etanol thu được từ quá trình lên men dịch nho,

TT	Tên tiêu chuẩn
	dịch nho cô đặc, đường nho (dịch nho cô đặc đã chỉnh lưu) và rượu vang bằng cách sử dụng cộng hưởng từ hạt nhân (SNIF-NMR/RMN-FINS)
270.	Rượu vang – Xác định tỷ lệ đồng vị $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ của glucose, fructose, glycerol, ethanol trong sản xuất rượu vang có nguồn gốc từ vùng trồng nho bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao kết hợp với khối phổ tỷ lệ đồng vị
271.	Rượu vang – Xác định Polyol có nguồn gốc từ đường
272.	Rượu vang – Xác định Glucose và fructose (phương pháp đo pH)
273.	Rượu vang – Xác định Glucose, fructose và saccharose (phương pháp đo pH)
274.	Rượu vang – Xác định D-glucose và D-fructose trong rượu vang bằng phương pháp enzym tự động
275.	Rượu vang – Xác định Nồng độ cồn theo thể tích
276.	Rượu vang – Xác định Methanol (GC)
277.	Rượu vang – Xác định Methanol (đo màu)
278.	Rượu vang – Xác định Glycerol và 2,3- butanediol
279.	Rượu vang – Glycerol (phương pháp enzyme)
280.	Rượu vang – Xác định tỷ lệ đồng vị của ethanol
281.	Rượu vang – Glycerol (phương pháp GC-C-IRMS hoặc HPLC-IRMS)
282.	Rượu vang – Xác định Độ axit cố định
283.	Rượu vang – Xác định Axit hữu cơ: HPLC
284.	Rượu vang – Xác định Axit Tartaric (phương pháp khối lượng)
285.	Rượu vang – Xác định Axit lactic – phương pháp enzym
286.	Rượu vang – Xác định Axit Citric – phương pháp hóa học
287.	Rượu vang – Xác định Axit Citric – phương pháp enzym
288.	Rượu vang – Xác định Tổng axit malic: phương pháp thông thường
289.	Rượu vang – Xác định Axit L-malic: phương pháp enzym
290.	Rượu vang – Xác định Axit D-malic: phương pháp enzym
291.	Rượu vang – Xác định Axit D-malic: phương pháp enzym nồng độ thấp
292.	Rượu vang – Xác định Axit L-ascorbic (phổ huỳnh quang)
293.	Rượu vang – Xác định Axit Sorbic (phổ huỳnh quang)
294.	Rượu vang – Xác định Axit Sorbic (GC)
295.	Rượu vang – Xác định Axit Sorbic (TLC)
296.	Rượu vang – Xác định pH
297.	Rượu vang – Xác định Axit hữu cơ: sắc ký ion
298.	Rượu vang – Xác định Axit shikimic
299.	Rượu vang – Xác định Axit sorbic (điện di mao quản)
300.	Rượu vang – Xác định Axit hữu cơ và sulfat (điện di mao quản)
301.	Rượu vang – Xác định Axit Sorbic, benzoic, salicylic
302.	Rượu vang – Xác định Axit metatartaric
303.	Rượu vang – Xác định axit L-ascorbic và axit D-iso-ascorbic bằng HPLC
304.	Rượu vang – Xác định Nhận dạng axit L-tartaric
305.	Rượu vang – Xác định tổng lượng ethanol trong rượu vang bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao
306.	Rượu vang – Xác định axit L-Lactic trong rượu vang bằng phương pháp enzym tự động
307.	Rượu vang – Xác định axit L-malic trong rượu vang bằng phương pháp enzym tự động
308.	Rượu vang – Xác định axit axetic trong rượu vang bằng phương pháp enzym tự động
309.	Rượu vang – Xác định axit D-gluconic trong rượu vang và nước nho bằng phương pháp enzym tự động
310.	Rượu vang – Xác định Carbon Dioxide
311.	Rượu vang – Xác định Đo áp suất quá mức của rượu vang nổ
312.	Rượu vang – Xác định tỷ lệ đồng vị cacbon $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ của CO_2 trong rượu vang nổ

TT	Tên tiêu chuẩn
313.	Rượu vang – Xác định Carbon dioxide (phương pháp đo áp suất)
314.	Rượu vang – Xác định Acetaldehyde (ethanal)
315.	Rượu vang – Xác định Ethyl Acetate (GC)
316.	Rượu vang – Xác định Ethyl Acetate (phương pháp chuẩn độ)
317.	Rượu vang – Xác định Malvidin Diglucoside
318.	Rượu vang – Xác định Ethyl Carbamate
319.	Rượu vang – Xác định Hydroxymethylfurfural (đo màu)
320.	Rượu vang – Xác định Hydroxymethylfurfural (HPLC)
321.	Rượu vang – Xác định các dẫn xuất xyanua
322.	Rượu vang – Xác định Chất tạo ngọt nhân tạo (TLC: saccharin, cyclamate, Dulcin và P -4000)
323.	Rượu vang – Xác định Chất tạo ngọt nhân tạo (TLC: saccharine, cyclamate và Dulcin)
324.	Rượu vang – Xác định Chất tạo màu nhân tạo
325.	Rượu vang – Xác định Diethylene glycol
326.	Rượu vang – Xác định Ochratoxin A
327.	Rượu vang – Xác định HPLC – Xác định chín loại Anthocyanin chính trong rượu vang đỏ và vang hồng
328.	Rượu vang – Xác định Protein thực vật
329.	Rượu vang – Xác định Lysozyme bằng HPLC
330.	Rượu vang – Xác định 3-methoxypropane-1,2-diol và cycli diglycerol (sản phẩm phụ của glycerol kỹ thuật) trong rượu bằng GC-MS – Mô tả phương pháp và nghiên cứu hợp tác
331.	Rượu vang – Xác định hàm lượng 2,4,6-trichloroanisol có thể giải phóng trong rượu vang
332.	Rượu vang – Xác định sự hiện diện và hàm lượng polychlorophenol và polychloroanisol trong rượu vang, nút bần, gỗ và bentonit được sử dụng làm bẫy khí quyển
333.	Rượu vang – Xác định Phân tích các amin sinh học trong nho và rượu vang HPLC
334.	Rượu vang – Xác định glutathione
335.	Rượu vang – Xác định hợp chất a-dicarbonyl của rượu vang bằng HPLC sau khi tạo dẫn xuất
336.	Rượu vang – Xác định hợp chất a-dicarbonyl của rượu vang bằng GC sau khi tạo dẫn xuất
337.	Rượu vang – Xác định carboxymethyl cellulose trong rượu vang trắng
338.	Rượu vang – Xác định Định lượng dư lượng của các protein làm trong rượu vang có khả năng gây dị ứng
339.	Rượu vang – Xác định lysozyme trong rượu vang bằng phương pháp điện di mao quản hiệu năng cao
340.	Rượu vang – Xác định lysozyme trong rượu vang bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao
341.	Rượu vang – Xác định Phương pháp xác định amin sinh học trong rượu vang bằng sắc ký lỏng hiệu năng cao sử dụng detector mảng quang diode
342.	Rượu vang – Xác định Phân tích các hợp chất dễ bay hơi trong rượu vang bằng phương pháp sắc ký khí
343.	Rượu vang – Xác định Phương pháp xác định 1,2-propanediol và 2,3-butanediol
344.	Rượu vang – Xác định Phát hiện protein giống chitinase và thaumatin trong rượu vang trắng
345.	Rượu vang – Xác định alkylphenol trong rượu vang bằng phương pháp sắc ký khí khối phổ (GC-MS hoặc GC-MS/MS)
346.	Rượu vang – Xác định tính chất tạo ngọt trong rượu vang bằng phương pháp sắc ký lỏng kết hợp khối phổ (LC-MS)
347.	Rượu vang – Xác định Định lượng glucose, axit malic, axit axetic, axit fumaric, axit shikimic và axit sorbic trong rượu vang bằng phương pháp phổ cộng hưởng từ hạt nhân định lượng (1H NMR)
348.	Rượu vang – Xác định Tổng Bromide
349.	Rượu vang – Xác định Clorua
350.	Rượu vang – Xác định Florua
351.	Rượu vang – Xác định Tổng lượng photpho
352.	Rượu vang – Xác định Sulfates (phương pháp khối lượng)

TT	Tên tiêu chuẩn
353.	Rượu vang – Xác định Amoni
354.	Rượu vang – Xác định Kali (AAS)
355.	Rượu vang – Xác định Kali (quang kế ngọn lửa)
356.	Rượu vang – Xác định Natri (AAS)
357.	Rượu vang – Xác định Natri (quang phổ ngọn lửa)
358.	Rượu vang – Xác định Canxi
359.	Rượu vang – Xác định Sắt (AAS)
360.	Rượu vang – Xác định Sắt (đo màu)
361.	Rượu vang – Xác định Đồng
362.	Rượu vang – Xác định Magiê
363.	Rượu vang – Xác định Kẽm
364.	Rượu vang – Xác định Bạc
365.	Rượu vang – Xác định Cadmium
366.	Rượu vang – Chi (tiêu chí cho phương pháp)
367.	Rượu vang – Xác định Phân tích các thành phần khoáng chất trong rượu vang bằng ICP-AES (phổ phát xạ nguyên tử/plasma cảm ứng)
368.	Rượu vang – Xác định Asen (AAS)
369.	Rượu vang – Xác định Asen
370.	Rượu vang – Xác định Tổng nitơ – Phương pháp Dumas
371.	Rượu vang – Xác định Tổng lượng nitơ
372.	Rượu vang – Xác định Boron
373.	Rượu vang – Xác định Lưu huỳnh dioxit tự do (phương pháp chuẩn độ)
374.	Rượu vang – Xác định Tổng lưu huỳnh dioxit (đo chuẩn độ)
375.	Rượu vang – Xác định Lưu huỳnh dioxit (Iốt)
376.	Rượu vang – Xác định Lưu huỳnh dioxit (phương pháp phân tử)
377.	Rượu vang – Xác định Thủy ngân – Huỳnh quang nguyên tử
378.	Rượu vang – Xác định Phân tích đa nguyên tố sử dụng ICP-MS
379.	Rượu vang – Xác định Đánh giá dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong rượu vang sau khi chiết xuất bằng phương pháp Quechers
380.	Rượu vang – Xác định natamycin trong rượu vang
381.	Rượu vang – Xác định Phương pháp xác định phthalate bằng sắc ký khí / khối phổ trong rượu vang
382.	Rượu vang – Phương pháp xác định kali polyaspartat trong rượu bằng sắc ký lỏng hiệu năng cao kết hợp với máy dò huỳnh quang
383.	Rượu vang – Xác định Phân tích đồng thời sắt, đồng, kali, canxi và mangan trong rượu vang, sử dụng MP/AES
384.	Lấy mẫu bia trước khi rót
385.	Xác định etanol trong bia bằng cách chưng cất
386.	Xác định etanol trong bia bằng quá trình đốt cháy xúc tác
387.	Xác định etanol trong bia bằng khúc xạ kế
388.	Xác định etanol trong bia bằng phương pháp sắc ký khí
389.	Xác định etanol trong bia bằng phương pháp quang phổ hồng ngoại gần
390.	Xác định etanol trong đồ uống đại mạch và bia có nồng độ cồn thấp: Phương pháp dùng enzym
391.	Chiết xuất ban đầu, thực tế và biểu kiến và khối lượng ban đầu của bia
392.	Mức độ lên men thực sự của bia
393.	Màu sắc của bia: Phương pháp quang phổ
394.	Sự suy giảm cuối cùng của bia
395.	Độ đắng của bia
396.	Xác định sắt trong bia bằng phương pháp quang phổ với 2,2-Bipyridyl hoặc 1,10-Phenanthroline
397.	Xác định Sắt trong bia bằng phương pháp quang phổ với Ferrozine

TT	Tên tiêu chuẩn
398.	Xác định Sắt trong bia bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử
399.	Xác định Đồng trong bia bằng phương pháp quang phổ với ZDBT
400.	Xác định Đồng trong bia bằng phương pháp quang phổ với Cuprethol: Phương pháp nhanh
401.	Xác định Đồng trong bia bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử
402.	Xác định Niken trong bia bằng phương pháp quang phổ với Dimethylglyoxime
403.	Xác định Natri trong bia bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử
404.	Xác định Kali trong bia bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử
405.	Xác định Magiê trong bia bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử
406.	Xác định Canxi trong bia bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử
407.	Xác định Kẽm trong bia bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử
408.	Xác định Sunfat trong bia: Phương pháp khối lượng (Phương pháp lưu trữ)
409.	Xác định Nitrat trong bia: Phương pháp Enzym (Phương pháp lưu trữ)
410.	Xác định Vicinal Diketones trong bia: Phương pháp quang phổ
411.	Xác định Diketone Vicinal trong bia: Phương pháp sắc ký khí
412.	Xác định Tổng lưu huỳnh đioxit trong bia: Phương pháp chung cất
413.	Xác định Tổng lưu huỳnh đioxit trong bia: Phương pháp enzym (Phương pháp lưu trữ)
414.	Xác định Tổng lưu huỳnh đioxit trong bia: Phương pháp p-Rosaniline
415.	Xác định Tổng lượng carbohydrate trong bia bằng phương pháp quang phổ
416.	Xác định Carbohydrate lên men trong bia bằng HPLC
417.	Xác định Cacbon Dioxide trong Bia: Phương pháp chuẩn độ (RM)
418.	Xác định Cacbon Dioxide trong Bia: Phương pháp dụng cụ (Phương pháp lưu trữ)
419.	Xác định Cacbon Dioxide trong Bia: Phương pháp Áp suất
420.	Xác định Carbon Dioxide trong Bia bằng Cảm biến Độ dẫn Nhiệt
421.	Xác định Xác định Carbon Dioxide hòa tan trong bia bằng phương pháp giãn nở thể tích
422.	Xác định Độ đục trong bia: Hiệu chuẩn máy đo độ đục
423.	Xác định Hàm lượng β -Glucan có khối lượng phân tử cao trong bia: Phương pháp enzyme
424.	Xác định Hàm lượng β -Glucan có khối lượng phân tử cao trong bia: Phương pháp huỳnh quang
425.	Xác định Axit axetic trong bia: Phương pháp enzyme
426.	Xác định Glycerol trong bia: Phương pháp Enzym
427.	Xác định Axit Lactic trong Bia: Phương pháp Enzym
428.	Xác định các Anion trong bia bằng phương pháp sắc ký ion: Clorua, Sunfat, Nitrat và Phosphat
429.	Đo oxy hòa tan bằng cảm biến điện hóa
430.	Xác định Độ nhớt của bia: Máy đo độ nhớt mao quản thủy tinh
431.	Xác định Dimethyl Sulphide và các hợp chất dễ bay hơi có điểm sôi thấp khác trong bia bằng phương pháp sắc ký khí
432.	Xác định Protein nhạy cảm trong bia bằng phương pháp Nephelometry
433.	Xác định Độ ổn định bọt của bia sử dụng máy đo NIBEM-T
434.	Xác định số độ ổn định của bọt đối với bia và đồ uống pha bia bằng Máy kiểm tra độ ổn định bọt Steinfurth
435.	Xác định Khối lượng riêng của bia sử dụng Pyknometer
436.	Xác định Khối lượng riêng của bia sử dụng máy đo mật độ
437.	Xác định Chì trong bia bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử
438.	Xác định Giá trị năng lượng của bia
439.	Xác định Sự khử cacbon của bia
440.	Xác định Iso- α -acid và iso- α -acid khử (Rho, Tetra, Hexa) trong bia bằng HPLC
441.	Xác định Hàm lượng N-Nitrosodimethylamine (NDMA) trong Bia
442.	Giảm táo – Xác định tỷ số đồng vị cacbon bền. Phương pháp đo tỷ số đồng vị cacbon bền
443.	Giảm – Phân tích đồng vị axit axetic và nước – Phần 1: Phân tích axit axetic bằng 2H-NMR
444.	Giảm – Phân tích đồng vị axit axetic và nước – Phần 2: Phân tích axit axetic bằng 13C-IRMS
445.	Giảm – Phân tích đồng vị axit axetic và nước – Phần 3: Phân tích nước trong giảm rượu vang

TT	Tên tiêu chuẩn
446.	Sữa và sản phẩm sữa – Xác định hoạt tính phosphatase kiềm – Phần 2: Phương pháp đo huỳnh quang đối với phomat
447.	Phomat, cùi phomat và phomat chế biến – Xác định hàm lượng natamycin – Phần 1: Phương pháp đo phổ hấp thụ phân tử đối với cùi phomat
448.	Phomat, cùi phomat và phomat chế biến – Xác định hàm lượng natamycin – Phần 2: Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao đối với phomat, cùi phomat và phomat chế biến
449.	Phomat – Xác định tính chất lưu biến bằng nén đơn trục ở tốc độ dịch chuyển không đổi
450.	Phomat – Xác định mức axit propionic bằng sắc ký – Phần 1: Phương pháp sắc ký khí
451.	Phomat – Xác định mức axit propionic bằng sắc ký – Phần 2: Phương pháp sắc ký trao đổi ion
452.	Phomat – Hướng dẫn chuẩn bị mẫu để thử nghiệm vật lý và hóa học
453.	Phomat và các sản phẩm phomat chế biến, casein và caseinat – Xác định hàm lượng chất béo – Phương pháp khối lượng
454.	Sữa và sản phẩm sữa – Xác định lysozym lòng trắng trứng gà bằng sắc ký lỏng hiệu năng cao
455.	Pho mát và các sản phẩm pho mát chế biến – Xác định citrat được bổ sung
456.	Sữa chua – Định lượng các vi sinh vật đặc trưng – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 37 °C
457.	Thực phẩm – Phương pháp phân tích để phát hiện sinh vật biến đổi gen và sản phẩm có nguồn gốc biến đổi gen – Phương pháp dựa trên định tính axit nucleic
458.	Hướng dẫn về tiêu chí hiệu năng và xác nhận giá trị sử dụng của phương pháp phát hiện, nhận biết và định lượng trình tự DNA và protein đặc hiệu trong thực phẩm
459.	Thực phẩm – Phân tích dấu ấn sinh học phân tử – Phương pháp dựa trên protein
460.	Ghi nhãn thực phẩm có nguồn gốc từ công nghệ sinh học hiện đại
461.	Thực phẩm – Hướng dẫn chung đối với xác nhận giá trị sử dụng của các phương pháp real-time PCR định tính – Phần 1: Xác nhận giá trị sử dụng tại phòng thử nghiệm
462.	Thực phẩm – Hướng dẫn chung đối với xác nhận giá trị sử dụng của các phương pháp real-time PCR định tính – Phần 2: Nghiên cứu liên phòng thử nghiệm
463.	Thực phẩm – Phương pháp phân tích để phát hiện sinh vật biến đổi gen và các sản phẩm có nguồn gốc biến đổi gen – Chiến lược lấy mẫu
464.	Thực phẩm – Phương pháp phân tích để phát hiện sinh vật biến đổi gen và các sản phẩm có nguồn gốc biến đổi gen – Chiến lược sàng lọc dựa trên phản ứng chuỗi polymerase (PCR)
465.	Xác thực thực phẩm – Định lượng DNA ngựa so với DNA động vật có vú trong thịt bò sống
466.	Xác thực thực phẩm – Mã vạch DNA của thịt và các sản phẩm thịt có nguồn gốc từ động vật có vú và gia cầm sử dụng các phân đoạn gen cytochrome b và cytochrome c oxidase I ty thể đã xác định
467.	Xác thực thực phẩm – Định lượng DNA của nai so với DNA của động vật có vú trong thịt và các sản phẩm từ thịt
468.	Phân tích dấu ấn sinh học phân tử – Mã vạch DNA của cá và các sản phẩm từ cá sử dụng các phân đoạn gen cytochrome b và cytochrome c oxidase I ty thể
469.	Xác thực thực phẩm – Mã vạch DNA của nhuyễn thể hai mảnh vỏ và các sản phẩm có nguồn gốc từ nhuyễn thể hai mảnh vỏ bằng cách sử dụng đoạn gen rRNA ty thể 16S đã xác định
470.	Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm – Giải trình tự toàn bộ bộ gen để xác định loại và đặc tính bộ gen của vi khuẩn – Yêu cầu chung và hướng dẫn
	Nhóm tiêu chuẩn về sản phẩm công nghệ sinh học trong mỹ phẩm, dược phẩm, y tế
471.	Tảo và các sản phẩm từ tảo – Thông số kỹ thuật cho các ứng dụng trong ngành mỹ phẩm
472.	Tảo và sản phẩm từ tảo – Thông số kỹ thuật cho các ứng dụng trong lĩnh vực dược phẩm
473.	Công nghệ sinh học – Ngân hàng sinh học – Yêu cầu đối với tế bào gốc thần kinh của con người có nguồn gốc từ tế bào gốc đa năng
474.	Công nghệ sinh học – Ngân hàng sinh học – Yêu cầu đối với tế bào tiêu diệt tự nhiên của con người có nguồn gốc từ tế bào gốc đa năng
475.	Công nghệ sinh học – Ngân hàng sinh học – Yêu cầu đối với tế bào gốc trung mô của con người có nguồn gốc từ mô dây rốn
476.	Công nghệ sinh học – Ngân hàng sinh học – Yêu cầu đối với tế bào gốc đa năng của người và chuột

TT	Tên tiêu chuẩn
477.	Công nghệ sinh học – Phương pháp phân tích – Yêu cầu chung và cân nhắc khi thử nghiệm và mô tả đặc tính của các sản phẩm điều trị bằng tế bào
478.	Công nghệ sinh học – Ngân hàng sinh học – Yêu cầu đối với tế bào gốc trung mô của con người có nguồn gốc từ tủy xương
479.	Công nghệ sinh học – Xử lý sinh học – Yêu cầu chung về thiết kế bao bì chứa tế bào dùng cho mục đích điều trị
480.	Công nghệ sinh học – Xử lý sinh học – Yêu cầu chung và cân nhắc đối với hệ thống thiết bị được sử dụng trong sản xuất tế bào phục vụ mục đích điều trị
481.	Công nghệ sinh học – Xử lý sinh học – Yêu cầu chung đối với chế phẩm thực khuẩn thể dùng trong điều trị
482.	Công nghệ sinh học – Yêu cầu chung về vận chuyển tế bào phục vụ mục đích điều trị
483.	Công nghệ sinh học – Các mô hình tính toán dự đoán trong nghiên cứu y học cá nhân – Phần 1: Mô hình xây dựng, thẩm tra và thẩm định
484.	Công nghệ sinh học – Các mô hình tính toán dự đoán trong nghiên cứu y học cá nhân – Phần 2: Hướng dẫn triển khai các mô hình tính toán trong hệ thống hỗ trợ quyết định tích hợp lâm sàng
485.	Dung dịch đậm đặc Interferon Alfa-2 (nguyên liệu)
486.	Thuốc tiêm Interferon Alfa-2a
487.	Insulin Lispro (nguyên liệu)
488.	Thuốc tiêm Insulin Lispro
489.	Thuốc tiêm Biphasic Insulin lispro
490.	Insulin Aspart (nguyên liệu)
491.	Thuốc tiêm Insulin Aspart
492.	Thuốc tiêm Biphasic Insulin Aspart
493.	Insulin Glargin (nguyên liệu)
494.	Thuốc tiêm Insulin Glargin
495.	Insulin người (nguyên liệu)
496.	Thuốc tiêm Insulin
497.	Thuốc tiêm Isophane Insulin
498.	325 tiêu chuẩn về thuốc thử tham chiếu và bảng xét nghiệm chuẩn
	Nhóm tiêu chuẩn về sản phẩm công nghệ sinh học trong công nghiệp năng lượng
824.	Tảo và các sản phẩm từ tảo – Thông số kỹ thuật cho các ứng dụng trong lĩnh vực hóa chất và nhiên liệu sinh học
825.	Khí sinh học
826.	Khí sinh học – Sản xuất, điều hòa, nâng cấp và sử dụng khí sinh học – Thuật ngữ, định nghĩa và sơ đồ phân loại
827.	Ngọn lửa đốt khí sinh học
828.	Yêu cầu hệ thống biogas hộ gia đình: thiết kế, lắp đặt, vận hành, bảo trì và an toàn
829.	Hệ thống khí sinh học – Không dùng cho hộ gia đình và không khí hóa
830.	Chuyển đổi sinh khối thành năng lượng
831.	Phương pháp thử chuẩn cho chất dễ bay hơi trong phân tích nhiên liệu gỗ dạng hạt
832.	Phương pháp thử chuẩn để xác định nhóm cacbonyl trong dầu sinh học nhiệt phân bằng chuẩn độ điện thế
833.	Thực hành chuẩn để xác định hàm lượng tinh bột và xenlulo đã chuyển đổi từ cơ sở sản xuất nhiên liệu ethanol
834.	Thực hành chuẩn để chuẩn bị sinh khối để phân tích thành phần
835.	Phương pháp thử chuẩn để xác định carbohydrate trong sinh khối bằng sắc ký lỏng hiệu năng cao
836.	Phương pháp thử chuẩn để xác định carbohydrate trong sinh khối bằng sắc ký khí
837.	Phương pháp thử chuẩn để xác định hàm lượng tro trong nhiên liệu gỗ dạng hạt
838.	Phương pháp thử chuẩn để xác định chiết xuất ethanol trong sinh khối

TT	Tên tiêu chuẩn
839.	Phương pháp thử chuẩn để xác định cặn không tan trong axit trong sinh khối
840.	Phương pháp thử chuẩn cho tro trong sinh khối
841.	Phương pháp thử chuẩn để xác định tổng chất rắn trong sinh khối
842.	Phương pháp thử chuẩn để xác định Hàm lượng Glucan và Galactan có nguồn gốc từ Cellulose/Hemicellulose trong các mẫu sinh khối ngô rắn
843.	Phương pháp thử nghiệm tiêu chuẩn để xác định mật độ khối của nhiên liệu sinh khối dạng hạt được nén chặt
844.	Phương pháp thử nghiệm tiêu chuẩn để xác định hàm lượng ẩm của nhiên liệu gỗ dạng hạt bằng lò vi sóng
845.	Phương pháp thử nghiệm tiêu chuẩn để phân tích độ ẩm của nhiên liệu gỗ dạng hạt
846.	Phương pháp thử nghiệm tiêu chuẩn để phân tích nhiên liệu gỗ
847.	Tiêu chuẩn kỹ thuật cho Ethanol biến tính để sử dụng làm nhiên liệu nấu ăn và thiết bị
848.	Tiêu chuẩn kỹ thuật cho Ethanol chưa biến tính từ sinh khối để sử dụng trong các ứng dụng công nghiệp
849.	Phương pháp thử nghiệm tiêu chuẩn về độ axit trong Ethanol và dung dịch Ethanol
850.	Phương pháp thử nghiệm tiêu chuẩn về cặn không bay hơi trong Ethanol và dung dịch Ethanol
851.	Thực hành tiêu chuẩn để đánh giá tính bền vững tương đối liên quan đến năng lượng hoặc hóa chất từ sinh khối
852.	Thực hành tiêu chuẩn cho các tình huống tham chiếu khi đánh giá tính bền vững tương đối của các sản phẩm sinh học
853.	Thuật ngữ tiêu chuẩn cho công nghệ sinh học công nghiệp và sinh học tổng hợp
854.	Nhiên liệu sinh học rắn
855.	Nhiên liệu sinh học rắn – Xác định các nguyên tố chính – Al, Ca, Fe, Mg, P, K, Si, Na và Ti
856.	Nhiên liệu sinh học rắn – Xác định các nguyên tố vi lượng
857.	Nhiên liệu sinh học rắn – Chuyển đổi kết quả phân tích từ cơ sở này sang cơ sở khác
858.	Nhiên liệu sinh học rắn – Xác định hàm lượng clorua, natri và kali hòa tan trong nước
859.	Nhiên liệu sinh học rắn – Xác định thành phần nguyên tố bằng huỳnh quang tia X
860.	Nhiên liệu sinh học rắn – Lấy mẫu
861.	Nhiên liệu sinh học rắn – Xác định các đặc tính thải khí và suy giảm oxy – Phần 1: Phương pháp trong phòng thí nghiệm để xác định lượng khí thải và sự suy giảm oxy bằng cách sử dụng container kín
862.	Nhiên liệu sinh học rắn – Xác định khả năng tự gia nhiệt của nhiên liệu sinh học dạng viên – Phần 2: Thử nghiệm gia nhiệt trong giỏ
863.	Nhiên liệu sinh học rắn – Xác định mật độ khối
864.	Nhiên liệu sinh học rắn – Xác định chiều dài và đường kính viên nén gỗ
865.	Nhiên liệu sinh học rắn – Xác định độ bền cơ học của viên và than bánh – Phần 1: Viên
866.	Nhiên liệu sinh học rắn – Xác định độ bền cơ học của viên và than bánh – Phần 2: Than bánh
867.	Nhiên liệu sinh học rắn – Xác định hàm lượng tạp chất nặng lớn hơn 3,15 mm
868.	Nhiên liệu sinh học rắn – An toàn của viên nhiên liệu sinh học rắn – Xử lý và lưu trữ an toàn viên gỗ trong các ứng dụng dân dụng và quy mô nhỏ khác
869.	Nhiên liệu sinh học rắn – Xác định khả năng nghiền – Phương pháp loại Hardgrove đối với nhiên liệu sinh khối được xử lý nhiệt
870.	Nhiên liệu sinh học rắn – Xác định hàm lượng hạt mịn trong viên
871.	Nhiên liệu sinh học rắn – Thuật ngữ
872.	Nhiên liệu sinh học rắn – Đặc tính và phân loại nhiên liệu – Phần 1: Yêu cầu chung
873.	Nhiên liệu sinh học rắn – Thông số kỹ thuật và phân loại nhiên liệu – Phần 2: Viên gỗ đã được phân loại
874.	Nhiên liệu sinh học rắn – Thông số kỹ thuật và phân loại nhiên liệu – Phần 2: Than bánh đã được phân loại
875.	Nhiên liệu sinh học rắn – Đặc tính và phân loại nhiên liệu – Phần 5: Củi đã phân loại

TT	Tên tiêu chuẩn
876.	Nhiên liệu sinh học rắn – Thông số kỹ thuật và phân loại nhiên liệu – Phần 6: Viên không phải gỗ đã được phân loại
877.	Nhiên liệu sinh học rắn – Thông số kỹ thuật và phân loại nhiên liệu – Phần 7: Than bánh không phải gỗ đã được phân loại
878.	Nhiên liệu sinh học rắn – Thông số kỹ thuật và phân loại nhiên liệu – Phần 8: Phân loại nhiên liệu sinh khối được xử lý nhiệt và làm đặc cho mục đích thương mại và công nghiệp
879.	Nhiên liệu sinh học rắn – Thông số kỹ thuật và phân loại nhiên liệu – Phần 9: Nhiên liệu lợn và dăm gỗ đã được phân loại dùng trong công nghiệp
880.	Nhiên liệu sinh học rắn – Xác định sự phân bố cỡ hạt của nhiên liệu không nén – Phần 1: Phương pháp sàng dao động sử dụng sàng có lỗ từ 3,15 mm trở lên
881.	Nhiên liệu sinh học rắn – Xác định sự phân bố cỡ hạt của nhiên liệu không nén – Phần 2: Phương pháp sàng rung sử dụng sàng có lỗ 3,15 mm trở xuống
882.	Nhiên liệu sinh học rắn – Phân bố kích thước hạt của viên đã phân hủy
883.	Nhiên liệu sinh học rắn – Xác định chất dễ bay hơi
884.	Nhiên liệu sinh học rắn – Xác định mật độ hạt của viên và than bánh
885.	Nhiên liệu sinh học rắn – Xử lý và lưu trữ an toàn các viên nhiên liệu sinh học rắn trong các ứng dụng thương mại và công nghiệp
886.	Nhiên liệu sinh học rắn – Xác định đặc tính thải khí và thiếu oxy – Phần 2: Phương pháp vận hành để sàng lọc khí thải carbon monoxide
887.	Nhiên liệu sinh học rắn – Xác định khả năng tự gia nhiệt của nhiên liệu sinh học dạng viên – Phần 1: Đo nhiệt lượng đẳng nhiệt
888.	Nhiên liệu sinh học rắn – Xác định đặc tính nóng chảy của tro
889.	Nhiên liệu sinh học rắn – Phương pháp lấy mẫu đơn giản cho các ứng dụng quy mô nhỏ
Nhóm tiêu chuẩn về sản phẩm công nghệ sinh học trong công nghiệp chất dẻo	
890.	Chất dẻo – Xác định tốc độ phân hủy sinh học hiếu khí cụ thể của vật liệu chất dẻo rắn và thời gian biến mất (DT50) trong điều kiện thử nghiệm trong phòng thí nghiệm ưa nhiệt
891.	Chất dẻo – Sơ đồ thử nghiệm độc tính sinh thái đối với các chất trung gian phân hủy hòa tan từ vật liệu và sản phẩm chất dẻo phân hủy sinh học được sử dụng trong môi trường biển – Phương pháp thử nghiệm và yêu cầu
892.	Thử nghiệm và đặc tính của polypropylen (PP) và polyetylen (PE) tái chế cơ học để sử dụng trong các kỹ thuật chế biến chất dẻo khác nhau
893.	Chất dẻo – Phương pháp chuẩn bị mẫu để thử nghiệm phân hủy sinh học của vật liệu chất dẻo
894.	Chất dẻo – Xác định sự phân hủy sinh học kỵ khí tối đa của chất dẻo trong hệ thống phân hủy bùn được kiểm soát – Phương pháp đo sản lượng khí sinh học
895.	Xác định khả năng phân hủy sinh học hiếu khí hoàn toàn các vật liệu nhựa trong môi trường nước – Phương pháp đo nhu cầu oxy trong thiết bị đo tiêu hao oxy khép kín
896.	Xác định khả năng phân hủy sinh học hiếu khí hoàn toàn của các vật liệu nhựa trong môi trường nước – Phân tích lượng cacbon dioxide phát sinh
897.	Chất dẻo – Xác định quá trình phân hủy sinh học kỵ khí cuối cùng của vật liệu chất dẻo trong hệ thống nước – Phương pháp đo sản lượng khí sinh học
898.	Xác định khả năng phân hủy sinh học hiếu khí hoàn toàn của vật liệu chất dẻo trong các quá trình tạo compost được kiểm soát – Phương pháp phân tích cacbon dioxide sinh ra – Phần 1: Phương pháp chung
899.	Xác định khả năng phân hủy sinh học hiếu khí hoàn toàn của vật liệu chất dẻo trong các quá trình tạo compost được kiểm soát – Phương pháp phân tích cacbon dioxide sinh ra – Phần 2: Phương pháp đo khối lượng của cacbon dioxide sinh ra trong phép thử quy mô phòng thử nghiệm
900.	Chất dẻo – Xác định quá trình phân hủy sinh học kỵ khí cuối cùng trong điều kiện tiêu hóa kỵ khí có hàm lượng chất rắn cao – Phương pháp phân tích khí sinh học được giải phóng
901.	Chất dẻo – Hàm lượng chất gốc sinh học – Phần 2: Xác định hàm lượng cacbon gốc sinh học
902.	Chất dẻo – Hàm lượng chất gốc sinh học – Phần 4: Xác định hàm lượng khối lượng chất gốc sinh học

TT	Tên tiêu chuẩn
903.	Chất dẻo – Hàm lượng chất gốc sinh học – Phần 5: Công bố hàm lượng cacbon gốc sinh học, hàm lượng polyme tổng hợp gốc sinh học và hàm lượng khối lượng chất gốc sinh học
904.	Chất dẻo – Xác định mức độ phân rã của vật liệu chất dẻo dưới các điều kiện tạo compost trong phép thử pilot
905.	Chất dẻo – Chất dẻo có khả năng tạo compost – Yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử
906.	Chất dẻo – Các khía cạnh môi trường – Các hướng dẫn chung để đưa chúng vào tiêu chuẩn
907.	Chất dẻo – Xác định khả năng phân hủy sinh học hiếu khí hoàn toàn của vật liệu chất dẻo trong đất bằng cách đo nhu cầu oxy trong hô hấp kế (respirometer) hoặc đo lượng cacbon dioxide sinh ra
908.	Chất dẻo – Xác định quá trình phân hủy sinh học hiếu khí của vật liệu chất dẻo không nổi trong giao diện nước biển/bùn cát – Phương pháp đo nhu cầu oxy trong máy đo hô hấp kín
909.	Chất dẻo – Xác định quá trình phân hủy sinh học hiếu khí của vật liệu chất dẻo không nổi trong giao diện nước biển/bùn cát – Phương pháp phân tích carbon dioxide thoát ra
910.	Chất dẻo – Xác định mức độ phân rã của vật liệu chất dẻo dưới các điều kiện tạo compost mô phỏng trong phép thử phòng thí nghiệm
911.	Chất dẻo – Các khía cạnh môi trường – Tình hình kiến thức và phương pháp
912.	Chất dẻo – Đánh giá khả năng phân hủy sinh học nội tại của vật liệu tiếp xúc với vi khuẩn biển trong điều kiện phòng thí nghiệm hiếu khí ưa ấm – Phương pháp thử nghiệm và yêu cầu
913.	Chất dẻo – Xác định khả năng phân hủy sinh học hiếu khí của vật liệu không nổi tiếp xúc với trầm tích biển – Phương pháp phân tích carbon dioxide đã phát sinh
914.	Chất dẻo – Carbon và dấu chân môi trường của chất dẻo sinh học – Phần 1: Nguyên tắc chung
915.	Chất dẻo – Carbon và dấu chân môi trường của chất dẻo sinh học – Phần 2: Dấu chân carbon của vật liệu, lượng (khối lượng) CO ₂ được loại bỏ khỏi không khí và đưa vào phân tử polyme
916.	Chất dẻo – Carbon và dấu chân môi trường của chất dẻo sinh học – Phần 3: Dấu chân carbon của quy trình, yêu cầu và hướng dẫn định lượng
917.	Chất dẻo – Carbon và dấu chân môi trường của chất dẻo sinh học – Phần 4: Dấu chân môi trường (tổng thể) (Đánh giá vòng đời)
918.	Chất dẻo – Xác định mức độ phân hủy của vật liệu chất dẻo trong môi trường sống dưới biển trong điều kiện thực tế
919.	Chất dẻo – Vật liệu phân hủy sinh học trong đất dùng làm màng phủ để sử dụng trong nông nghiệp và làm vườn – Các yêu cầu và phương pháp thử nghiệm liên quan đến phân hủy sinh học, độc tính sinh thái và kiểm soát các thành phần
920.	Chất dẻo – Các phương pháp thử nghiệm để xác định tốc độ phân hủy và mức độ phân rã của vật liệu chất dẻo tiếp xúc với các chất nền môi trường biển trong điều kiện phòng thí nghiệm
921.	Chất dẻo – Tái chế và phục hồi – Sự cần thiết của các tiêu chuẩn
922.	Chất dẻo – Xác định quá trình phân hủy sinh học hiếu khí của vật liệu chất dẻo tiếp xúc với nước biển – Phần 1: Phương pháp phân tích carbon dioxide thoát ra
923.	Chất dẻo – Xác định quá trình phân hủy sinh học hiếu khí của vật liệu chất dẻo tiếp xúc với nước biển – Phần 2: Phương pháp đo nhu cầu oxy trong máy đo hô hấp kín
924.	Các nguyên tắc phân tích vi chất dẻo có trong môi trường
Nhóm tiêu chuẩn về sản phẩm công nghệ sinh học trong bảo vệ môi trường	
925.	Tiêu chuẩn kỹ thuật đối với nhãn dán nhựa được thiết kế để ủ hiếu khí trong các cơ sở công nghiệp hoặc đô thị
926.	Hướng dẫn phơi sáng và thử nghiệm nhựa phân hủy trong môi trường bằng cách kết hợp quá trình oxy hóa và phân hủy sinh học
927.	Phương pháp thử nghiệm tiêu chuẩn để xác định hàm lượng sinh học của các mẫu rắn, lỏng và khí bằng cách sử dụng phân tích cacbon phóng xạ
928.	Phương pháp thử nghiệm tiêu chuẩn để xác định quá trình phân hủy sinh học hiếu khí của vật liệu nhựa trong môi trường biển bằng một nhóm vi khuẩn được xác định hoặc chất cấy nước biển tự nhiên
929.	Công nghệ sinh học – Sinh vật biến đổi gen ứng dụng trong môi trường – Hướng dẫn về các chiến lược lấy mẫu để phát hành có chủ đích các kiểu nòi về biến đổi gen

TT	Tên tiêu chuẩn
930.	Công nghệ sinh học – Sinh vật biến đổi gen ứng dụng trong môi trường – Hướng dẫn xác định đặc tính của sinh vật biến đổi gen bằng cách phân tích tính ổn định phân tử của biến đổi gen
931.	Công nghệ sinh học – Sinh vật biến đổi gen ứng dụng trong môi trường – Hướng dẫn về các chiến lược giám sát việc phát tán có chủ đích các vi sinh vật biến đổi gen, bao gồm cả vi-rút
932.	Công nghệ sinh học – Sinh vật biến đổi gen ứng dụng trong môi trường – Hướng dẫn về các chiến lược lấy mẫu để phát tán có chủ đích các vi sinh vật biến đổi gen, bao gồm cả vi-rút
933.	Công nghệ sinh học – Sinh vật biến đổi gen ứng dụng trong môi trường – Hướng dẫn mô tả đặc điểm của sinh vật biến đổi gen bằng cách phân tích biểu hiện chức năng của biến đổi bộ gen
934.	Công nghệ sinh học – Sinh vật biến đổi gen ứng dụng trong môi trường – Hướng dẫn xác định đặc điểm sinh vật biến đổi gen bằng cách phân tích biến đổi bộ gen
935.	Công nghệ sinh học – Sinh vật biến đổi gen ứng dụng trong môi trường – Hướng dẫn chiến lược giám sát việc phát tán cố ý các loại cây trồng biến đổi gen
936.	Thiết bị xử lý sinh học cho chất thải hữu cơ
937.	Yêu cầu kỹ thuật ứng dụng của lò phản ứng sinh học màng ngập tích hợp để xử lý nước thải
938.	Bộ thiết bị hoàn chỉnh oxy hóa tiếp xúc sinh học
939.	Cơ sở lên men có thiết bị đảo và sục khí cho bùn
940.	Bộ xử lý nước thải hoàn chỉnh bằng phương pháp oxy hóa tiếp xúc sinh học
941.	Yêu cầu kỹ thuật đối với sản phẩm bảo vệ môi trường – Thiết bị sục khí tiếp xúc sinh học hoàn chỉnh
942.	Thiết bị xử lý vi sinh chất thải thực phẩm
943.	Thiết bị xử lý sinh học cho nước thải và nước cống – Lò phản ứng sinh học tuần hoàn hiếu khí
944.	Xử lý sinh học nước thải và nước cống–Lò phản ứng kỵ khí tuần hoàn bên trong tải trọng cao
945.	Yêu cầu kỹ thuật chung cho bộ lọc sinh học loại bỏ nitơ
946.	Đa dạng sinh học – Thuật ngữ
947.	Đa dạng sinh học – Các yêu cầu và hướng dẫn để giải quyết vấn đề đa dạng sinh học một cách chiến lược và hoạt động ở cấp độ tổ chức
948.	Đa dạng sinh học – Yêu cầu và hướng dẫn về đặc điểm sản phẩm dựa trên các loài bản địa
949.	Đa dạng sinh học – Quy trình thiết kế và triển khai lợi ích ròng về đa dạng sinh học trong các dự án phát triển
950.	Mạng lưới sinh thái – Lập bản đồ nhu cầu chuẩn hóa