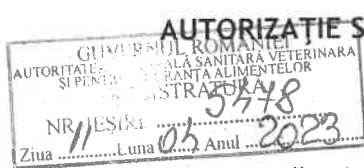




**AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR**

CABINET PREȘEDINTE - SECRETAR DE STAT



Nr. 99 din 07.04.2023

AUTORIZAȚIE SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

Președintele Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, având în vedere cererea și documentația înregistrate la Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor cu nr. 5478 din data de 28.02.2023 ale solicitantului **S.C. BIOTIM B&S S.R.L.**, cu sediul social în localitatea Timișoara, Strada Chimiștilor, nr. 2, județul Timiș, cod poștal 300571, CUI RO24862348, telefon: 0736380596, fax 0256274142, și sediile punctelor de lucru în localitatea Timișoara, Strada Chimiștilor, nr. 2 și Str. Polonă, nr. 4, județul Timiș, e-mailuri timisoara@hamilton.com.pl și amihai@hamilton.com.pl, în baza Ordonanței Guvernului nr. 42/2004 privind organizarea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 215/2004, cu modificările și completările ulterioare, a Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 104/2021 pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor privind autorizarea, înregistrarea și controlul laboratoarelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor în care se desfășoară activități de testare și analize de laborator și a referatelor de evaluare nr. 8920/04.06.2014, 15180/15.12.2014, precum și a referatului de evaluare nr. 5478/05.04.2023, întocmit de către comisia de evaluare constituită din Dr. Elena SOARE, Dr. Andreea BUICĂ și Dr. Ing. Elena TÎNȚĂVEANU, în temeiul prevederilor legislației menționate în referatele de evaluare,

EMITE:

autorizația sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru laboratorul **S.C. BIOTIM B&S S.R.L.** din localitatea Timișoara, Strada Chimiștilor, nr. 2, județul Timiș, cod poștal 300571, CUI RO38473898 și punctele de lucru în localitatea Timișoara, Str. Chimiștilor, nr. 2 și Str. Polonă, nr. 4, județul Timiș pentru următoarele activități și profiluri:

Cod CAEN	Unitate	Domenii și profiluri (activitățile de testare și metodele de analiză sunt enumerate în anexa la prezenta autorizație)
7120	S.C. BIOTIM B&S S.R.L.	1. SIGURANȚA ALIMENTELOR ȘI A HRANEI PENTRU ANIMALE 1.1. Microbiologie 1.2. Parazitologie 1.3. Analize fizico-chimice

Nerespectarea condițiilor care au stat la baza emiterii prezentei autorizații, schimbarea profilului sau efectuarea altor activități ori utilizarea altor metode de analiză atrage, după caz, suspendarea sau interzicerea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și sancționarea contravențională potrivit legislației în vigoare.

PREȘEDINTE - SECRETAR DE STAT

Alexandru Nicolae BOCIU

Pagina 1 din 6





AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

Anexă la ASVSA nr. 99/07.04.2023

Activități de testare și metode de analiză autorizate ce pot fi utilizate în cadrul
laboratorului S.C. BIOTIM B&S S.R.L.

Punct de lucru în localitatea Timișoara, Str. Chimiștilor, nr. 2, județul Timiș

Nr. crt.	Metoda de analiză	Material/produș/obiect de încercat
1	Metoda orizontală pentru enumerarea <i>microorganismelor</i> : Partea 1: Tehnica de numărare a coloniilor la 30° C prin tehnica turnării în plăci; Partea 2: Tehnica de numărare a coloniilor la 30° C prin tehnica însămânțării la suprafața plăcii;	Produse și subproduse de origine animală Produse și subproduse de origine nonanimală Hrană pentru animale Aeromicroflora Teste sanitație
2	Metoda orizontală pentru detectarea bacteriilor din genul <i>Salmonella</i>	Produse și subproduse de origine animală Produse și subproduse de origine nonanimală Hrană pentru animale Teste sanitație
3	Metoda pentru detectarea bacteriilor din genul <i>Salmonella</i> prin analizor automat Mini Vidas	Produse alimentare Hrană pentru animale Teste sanitație
4	Metoda orizontală pentru detecția și numărarea <i>coliformilor</i> : - Tehnica numărului cel mai probabil; - Tehnica numărării coloniilor;	Produse și subproduse de origine animală Produse și subproduse de origine nonanimală Hrană pentru animale Teste sanitație
5	Metoda orizontală pentru numărarea <i>stafilococilor</i> coagulază-pozitivi: Partea1: -Tehnica pe mediu agar Baird-Parker; Partea 2: Tehnica ce utilizează mediu de agar cu plasmă de iepure și fibrinogen; Partea3: Detecție și tehnica pentru numere mici;	Produse și subproduse de origine animală Produse și subproduse de origine nonanimală Hrană pentru animale Teste sanitație
6	Directive generale pentru numărarea <i>drojdiilor și mucegaiurilor</i> Tehnica numărării coloniilor la 25°C Partea 1: Tehnica de numărare a coloniilor din produse cu activitatea apei mai mare de 0,95; Partea 2: Tehnica de numărare a coloniilor din produse cu activitatea apei mai mică sau egală de 0,95;	Produse și subproduse de origine animală Produse și subproduse de origine nonanimală Hrană pentru animale Aeromicroflora Teste sanitație
7	Metoda orizontală pentru detecția și numărarea <i>Listeria Monocitogenes</i> : Partea 1 - metoda de detecție;	Produse și subproduse de origine animală Produse și subproduse de origine nonanimală Hrană pentru animale Teste sanitație
8	Metoda orizontală pentru detecția <i>Listeriei Monocitogenes</i> prin analizor automat Mini Vidas	Produse alimentare Teste sanitație





AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

9	Numărarea celulelor somatice din lapte: Partea 1 - metoda microscopică;	Lapte crud
10	Detecția și numărarea <i>Escherichia coli</i> și <i>Bacterii coliforme</i> Partea 1 - Metoda prin filtrare pe membrană	Apa utilizată în procesul tehnologic
11	Identificarea și numărarea <i>enterococilor intestinali</i> Partea II - Metoda prin filtrare pe membrană	Apa utilizată în procesul tehnologic
12	Metoda orizontală pentru numărarea <i>Escherichia Coli</i> pozitive la β -glucuronidază Partea 2: Tehnica numărării coloniilor la 44°C folosind 5 bromo-4 cloro-3 indolyl- β -D-glucuronat	Produse și subproduse de origine animală Produse și subproduse de origine nonanimală Hrană pentru animale
13	Metoda orizontală pentru detecția și enumerarea <i>enterobacteriaceelor</i> : Partea 1: Detecția și enumerarea prin tehnica MPN cu preîmbogațire Partea 2: Metoda numărării coloniilor	Produse și subproduse de origine animală Produse și subproduse de origine nonanimală Hrană pentru animale Teste sanitație;
14	Numărarea microorganismelor de cultură Numărarea coloniilor prin însămânțare în mediu de cultură agar	Apa utilizată în procesul tehnologic
15	Metoda orizontală pentru numărarea <i>Clostridium perfringens</i> Tehnica de numărare a coloniilor	Produse și subproduse de origine animală Produse și subproduse de origine nonanimală Hrană pentru animale
16	Metoda orizontală pentru enumerarea bacteriilor sulfito-reducătoare în condiții anaerobe	Produse și subproduse de origine animală Produse și subproduse de origine nonanimală Hrană pentru animale
17	Detecția și numărarea sporilor de bacterii anaerobe sulfito-reducătoare (<i>Clostridia</i>) Partea 2: Metoda prin filtrare prin membrană	Apa utilizată în procesul tehnologic
18	Metoda orizontală pentru detecția și numărarea <i>Escherichia Coli</i> prezumtiv Tehnica numărului cel mai probabil	Produse și subproduse de origine animală Produse și subproduse de origine nonanimală Hrană pentru animale
19	Detecția larvelor de <i>Trichinella spiralis</i> Metoda trichineloscopică Metoda digestiei artificiale	Carne: - suine domestice; - vânat
20	Determinarea azotului ușor hidrolizabil	Carne și preparate din carne
21	Identificarea amoniacului cu reactiv Nessler	Carne și preparate din carne
22	Determinarea stadiului de oxidare a grăsimii Reacția Kreis	Carne și preparate din carne
23	Identificarea hidrogenului sulfurat	Carne și preparate din carne
24	Determinare pH-ului Metoda de referință	Carne și produse din carne
25	Determinarea conținutului de apă (umiditate)	Carne și produse din carne
26	Determinarea conținutului de grăsime liberă	Carne și produse din carne
27	Determinarea conținutului de grăsime totală	Carne și produse din carne
28	Determinarea conținutului de clorură	Carne și produse din carne





AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

	Metoda Volhard	
29	Determinarea conținutului de clorură Partea 2: metoda potențimetrică	Carne și produse din carne
30	Determinarea conținutului de hidroxiprolină	Carne și produse din carne
31	Determinarea cenușii totale	Carne și produse din carne
32	Determinarea conținutului de azot Metoda Kjeldahl	Carne și produse din carne
33	Determinarea conținutului de nitriți și/sau nitrați Partea 3: Determinarea spectrometrică a conținutului de nitrați și nitriți din produsele din carne după reducerea enzimatică a nitraților în nitriți	Carne și produse din carne
34	Densitate	Lapte crud integral
35	Determinarea acidității	Lapte crud integral
36	Densitate	Lapte consum
37	Determinarea acidității	Lapte consum
38	Pregătirea probelor pentru analiză	Lapte și produse lactate
39	Determinarea conținutului de grăsime	Lapte
40	Determinarea conținutului de azot și calculul proteinei brute	Lapte și produse lactate
41	Determinarea valorii pH	Lapte și produse lactate
42	Determinarea conținutului de grăsime	Lapte, produse lactate acide și subproduse
43	Determinarea conținutului de substanță uscată totală (Metoda de referință)	Lapte, smântână și lapte concentrat
44	Determinarea conținutului de grăsime Metoda Van Gulik	Brânză și produse de brânză procesată
45	Determinarea conținutului de cloruri Metoda prin titrare potențimetrică	Brânză și produse de brânză procesată
46	Determinarea conținutului de grăsime Metoda gravimetrică (Metoda de referință)	Smântână
47	Determinarea conținutului de grăsime (Metoda de referință)	Înghețată și amestecuri de înghețată pe baza de lapte
48	Determinarea conținutului de substanță uscată	Brânză și produse de brânză procesată
49	Determinarea conținutului de sare	Unt
50	Determinarea conținutului de apă	Unt
51	Determinarea conținutului de substanțe negre	Unt
52	Determinarea conținutului de grăsime	Unt
53	Determinare diverși parametri din lapte: grasime, substanță uscată negră, densitate, proteină, apă adaugată	Lapte de vacă, oaie, bivoliță, capră
54	Determinarea conținutului de apă	Pâine și produse proaspete de patiserie
55	Determinarea acidității	Pâine și produse proaspete de patiserie
56	Determinarea grăsimii	Pâine și produse proaspete de patiserie
57	Determinarea clorurii de sodiu	Pâine și produse proaspete de patiserie
58	Pregătirea probelor	Pâine și produse proaspete de





AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

		patiserie
59	Determinarea porozității	Pâine și produse proaspete de patiserie
60	Determinarea zahărului total	Pâine și produse proaspete de patiserie
61	Determinarea umidității	Făină de grâu
62	Determinarea acidității	Făină de grâu
63	Determinarea conținutului de gluten umed	Grâu și făină de grâu
64	Determinarea glutenului uscat din gluten umed	Grâu și făină de grâu
65	Determinarea conținutului de cenușă prin calcinare	Făină de grâu
66	Determinarea conținutului de cenușă prin calcinare	Cereale, leguminoase și produse derivate
67	Determinarea umidității	Cereale și produse din cereale
68	Determinarea substanțelor proteice	Cereale și produse cerealiere Pâine și produse proaspete de patiserie Făină de grâu
69	Determinarea conținutului de apă	Paste făinoase
70	Determinarea acidității	Paste făinoase
71	Organoleptic	Paste făinoase
72	Determinarea cenușii insolubile în acid clorhidric	Paste făinoase
73	Pregătirea probelor pentru analiză	Produse dulci
74	Determinarea conținutului de apă și alte substanțe volatile	Produse dulci
75	Determinarea conținutului de grăsime	Produse dulci
76	Determinarea cenușii	Produse dulci
77	Determinarea valorii pH	Produse dulci
78	Determinarea conținutului total de substanțe proteice	Produse dulci
79	Determinarea conținutului de zahăr	Produse dulci
80	Pregătirea probelor pentru analiză	Nutrețuri
81	Determinarea conținutului de apă și alte substanțe volatile	Nutrețuri
82	Determinarea conținutului de grăsime	Nutrețuri
83	Determinarea conținutului de azot și calculul conținutului de proteină	Nutrețuri
84	Determinarea umidității	Porumb
85	Determinarea pH-ului	Apa utilizată în procesul tehnologic
86	Determinarea conținutului de nitriți Metoda prin spectrofotometrie de absorbție moleculară	Apa utilizată în procesul tehnologic
87	Determinarea conținutului de cloruri Titrare cu azotat de argint utilizând cromatul ca indicator (Metoda Mohr)	Apa utilizată în procesul tehnologic
88	Determinarea conținutului de azotați Partea 3: Metoda spectrometrică cu acid sulfosalicilic	Apa utilizată în procesul tehnologic
89	Determinarea conținutului de amoniu Partea 1: Metoda spectrometrică manuală	Apa utilizată în procesul tehnologic
90	Determinarea conținutului de apă și substanțe volatile	Grăsimi și uleiuri de origine animală și vegetală
91	Determinarea masei nete a conținutului total de	Produse de legume și fructe





AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

	legume sau fructe și a conținutului unui component, raportate la masa netă	
92	Determinarea conductivității electrice	Apa utilizată în procesul tehnologic
93	Determinarea sumei de calciu și magneziu. Metoda titrimetrică cu EDTA Determinare duritate totală	Apa utilizată în procesul tehnologic
94	Determinarea indicelui de permanganat	Apa utilizată în procesul tehnologic
95	Determinarea turbidității Partea 1: Metode cantitative	Apa utilizată în procesul tehnologic

Punct de lucru în localitatea Timișoara, Str. Polonă, nr. 4, județul Timiș

Nr. crt.	Metoda de analiză	Material/produs/obiect de încercat
96	Metoda digestiei artificiale - Trichineloză	Țesut muscular suine

