



AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

CABINET PREȘEDINTE SECRETAR DE STAT

Nr. .... / REGISTRATURA  
NR. ÎNSȘIRE 10851  
Ziua 28.08.2023, Luna 08, Anul 2023

AUTORIZAȚIE SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

Nr. 178 din 23.08.2023

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. 10851 din data de 14.07.2023 ale solicitantului J.S. HAMILTON ROMÂNIA S.R.L., cu sediul social în localitatea București, Șos. Berceni, nr. 8, Et. 2, Depozit OB7, Clădirea Elmplant, Sect. 4, CUI RO33422877, telefon: 0723308692, și cu punctul de lucru în localitatea Dumbrăvița, Sat. Dumbrăvița, Strada Sf. Iosif, nr. 7, Județul Timiș, e-mailuri [timisoara@hamilton.com.pl](mailto:timisoara@hamilton.com.pl) și [amihai@hamilton.com.pl](mailto: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 Referatului de evaluare nr. 10851/18.08.2023, întocmit de către comisia de evaluare constituită din Dr. Sofica GONGEA, Dr. Rodica DUMITRACHE și Dr. Ing. Chim. Elena TÎNTĂVEANU, în temeiul prevederilor legislației menționate în referatele de evaluare,

EMITE:

autorizația sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru laboratorul J.S. HAMILTON ROMÂNIA S.R.L. din localitatea Dumbrăvița, Sat. Dumbrăvița, Strada Sf. Iosif, nr. 7, Județul Timiș, cod poștal 307160, CUI RO33422877 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     | J.S. HAMILTON ROMÂNIA S.R.L | <b>1. SIGURANȚA ALIMENTELOR ȘI A HRANEI PENTRU ANIMALE</b>  |
|          |                             | 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 7





AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

Anexă la ASVSA nr. 178/23.08.2023

Activități de testare și metode de analiză autorizate ce pot fi utilizate în cadrul  
laboratorului

J.S. HAMILTON ROMÂNIA S.R.L.

| Nr. crt.                  | Metoda de analiză   | Material/produs/obiect de încercat   |
|---------------------------|---|--|
| <b>1.1. Microbiologie</b> |   |  |
| 1.1.1                     | Metoda orizontală pentru detecția și numărarea <i>Listeria Monocitogenes</i><br>Partea 1: metoda de detecție  | Produse alimentare<br>Hrană pentru animale<br>Teste sanitație  |
| 1.1.2                     | Metoda orizontală pentru detecția și numărarea <i>Listeria Monocitogenes</i> și <i>Listeria spp.</i><br>Partea 2: metoda de numărare  | Produse alimentare   |
| 1.1.3                     | Metoda orizontală pentru numărarea Stafilococilor coagulază-pozitivi ( <i>Staphylococcus aureus</i> și alte specii).<br>Partea1: -Tehnica pe mediu agar Baird-Parker  | Produse alimentare<br>Hrană pentru animale   |
| 1.1.4                     | Metoda orizontală pentru numărarea Stafilococilor coagulază-pozitivi ( <i>Staphylococcus aureus</i> și alte specii).<br>Partea 2: Tehnica ce utilizeaza mediu de agar cu plasmă de iepure și fibrinogen   | Produse alimentare   |
| 1.1.5                     | Metoda orizontală pentru numărarea stafilococilor coagulază-pozitivi ( <i>Staphylococcus aureus</i> și alte specii).<br>Partea 3: Detecție și tehnica pentru numere mici  | Teste sanitație  |
| 1.1.6                     | Metoda orizontală pentru numărarea <i>microorganismelor</i><br>Partea 1: Tehnica de numărare a coloniilor la 30° C prin tehnica turnării în plăci;<br>Partea 2: Tehnica de numarare a coloniilor la 30° C prin tehnica însămânțării la suprafața plăcii | Produse alimentare<br>Hrană pentru animale<br>Sanitație carcase<br>Aeromicroflora<br>Teste sanitație<br>Ambalaje |
| 1.1.7                     | Metoda orizontală pentru detecția și numărarea bacteriilor coliforme<br>Tehnica numărului cel mai probabil  | Produse alimentare<br>Hrană pentru animale<br>Teste sanitație<br>Ambalaje  |
| 1.1.8                     | Metoda orizontală pentru numărarea bacteriilor coliforme.<br>Metoda numărării coloniilor  | Produse alimentare   |

Pagina 2 din 7





AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

|        |  |  |
|--------|--|--|
| 1.1.9  | Microbiologia alimentelor și nutrețurilor.<br>Metoda orizontală pentru numărarea <i>Bacillus cereus</i> prezumtiv.<br>Tehnica de numărare a coloniilor la 30 grade C   | Produse alimentare   |
| 1.1.10 | Metoda orizontală pentru numărarea <i>Escherichia coli</i> pozitive la beta-glucuronidază<br>Partea 2: Tehnica de numărare a coloniilor la 44 grade C folosind 5-bromo-4-cloro-3-indolil beta-D-glucuronat   | Produse alimentare<br>Hrană pentru animale   |
| 1.1.11 | Metodă orizontală pentru detecția și numărarea <i>Enterobacteriaceelor</i><br>Partea 1: Detecția <i>Enterobacteriaceelor</i><br>Partea 2: Metodă pentru numărarea coloniilor   | Produse alimentare<br>Hrană pentru animale<br>Teste sanitație<br>Sanitație carcase |
| 1.1.12 | Metoda orizontală pentru numărare <i>Clostridium perfringens</i><br>Tehnica de numărare a coloniilor   | Produse alimentare<br>Hrană pentru animale   |
| 1.1.13 | Metoda orizontală pentru detecția și numărarea <i>Clostridium spp.</i><br>Partea 1: Numărarea <i>Clostridium spp. sulfitoreducătoare</i> prin tehnica de numărare a coloniilor   | Produse alimentare   |
| 1.1.14 | Metoda orizontală pentru numărarea drojdiilor și mucegaiurilor<br>Partea 1: Tehnica de numărare a coloniilor din produse cu activitatea apei mai mare 0,95<br>Partea 2: Tehnica de numărare a coloniilor în produse cu activitatea apei mai mică sau egală cu 0,95 | Produse alimentare<br>Hrană pentru animale<br>Aeromicrofloră<br>Ambalaje           |
| 1.1.15 | Metoda orizontală pentru numărarea bacteriilor acidolactice, mezofile.<br>Tehnica numărării coloniilor la 30 grade C   | Produse alimentare   |
| 1.1.16 | Enumerarea <i>Pseudomonas spp.</i> prezumtiv   | Carne și produse din carne   |
| 1.1.17 | Metoda orizontală pentru detecția și numărarea <i>Escherichia coli</i> prezumtive.<br>Tehnica numărului cel mai probabil   | Produse alimentare<br>Hrană pentru animale   |
| 1.1.18 | Metoda orizontală pentru detecția, numărarea și serotipizarea <i>Salmonella</i> .<br>Partea 1: Detecția <i>Salmonella spp.</i>   | Produse alimentare<br>Hrană pentru animale<br>Teste sanitație<br>Sanitație carcase |
| 1.1.19 | Metodă orizontală pentru detectarea și enumerarea <i>Campylobacter spp.</i><br>Partea 1: Metoda detecție<br>Partea 2: Tehnica de numărare a coloniilor   | Produse alimentare   |
| 1.1.20 | Numărarea microorganismelor de cultură.<br>Numărarea coloniilor prin însămânțare în mediu de cultură cu agar nutritiv  | Apă utilizată în procesul tehnologic   |
| 1.1.21 | Numărarea <i>Escherichia coli</i> și a bacteriilor coliforme.<br>Partea 1: Metoda filtrării prin membrană  | Apă utilizată în procesul tehnologic   |





AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

|                                    |   |   |
|------------------------------------|---|---|
|                                    | pentru ape cu conținut scăzut de bacterii   |   |
| 1.1.22                             | Identificare și numărare a enterococilor intestinali.<br>Partea 2: Metoda filtrării prin membrană | Apă utilizată în procesul tehnologic                      |
| 1.1.23                             | Detecția și numărarea <i>Pseudomonas aeruginosa</i> . Metoda filtrării prin membrană              | Apă utilizată în procesul tehnologic                      |
| 1.1.24                             | Numărarea <i>Clostridium perfringens</i> . Metoda filtrării prin membrană                         | Apă utilizată în procesul tehnologic                      |
| 1.1.25                             | Numărarea celulelor somatice. (NCS)<br>Partea 1: Metoda microscopică (Metodă de referință)        | Lapte crud  |
| <b>1.2. Parazitologie</b>          |   |   |
| 1.2.1                              | Detecția <i>Trichinella spp.</i> prin metoda digestiei artificiale                                | Carne și produse din carne                                |
| 1.2.2                              | Examen trichineloscopic   | Țesut muscular  |
| <b>1.3. Analize fizico-chimice</b> |   |   |
| 1.3.1                              | Determinarea azotului ușor hidrolizabil   | Carne și produse din carne                                |
| 1.3.2                              | Identificarea amoniacului cu reactiv Nessler  | Carne și produse din carne                                |
| 1.3.3                              | Determinarea stadiului de oxidare a grăsimii.<br>Reacția Kreiss                                   | Carne și produse din carne<br>Pește și produse pescărești |
| 1.3.4                              | Identificarea hidrogenului sulfurat   | Carne și produse din carne                                |
| 1.3.5                              | Determinare pH - Metoda de referință  | Carne și produse din carne<br>Pește și produse pescărești |
| 1.3.6                              | Analiză senzorială  | Produse alimentare  |
| 1.3.7                              | Determinarea conținutului de apă (umiditate)  | Carne și produse din carne                                |
| 1.3.8                              | Determinarea conținutului de grăsime liberă   | Carne și produse din carne                                |
| 1.3.9                              | Determinarea conținutului de grăsime totală   | Carne și produse din carne                                |
| 1.3.10                             | Determinarea conținutului de clorură<br>Metoda Volhard  | Carne și produse din carne                                |
| 1.3.11                             | Determinarea conținutului de clorură<br>Partea 2: metoda potențiometrică                          | Carne și produse din carne                                |
| 1.3.12                             | Determinarea conținutului de hidroxiprolina   | Carne și produse din carne                                |
| 1.3.13                             | Raport colagen/proteină   | Calcul matematic  |
| 1.3.14                             | Determinarea cenușii totale   | Carne și produse din carne                                |
| 1.3.15                             | Determinarea conținutului de azot.<br>Metoda Kjeldahl   | Carne și produse din carne                                |
| 1.3.16                             | Determinarea conținutului de nitriți și/sau nitrați   | Carne și produse din carne                                |





AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

|        |  |   |
|--------|--|---|
|        | Partea 3: Determinarea spectrometrică a conținutului de nitrați și nitriți din produsele din carne după reducerea enzimatică a nitraților în nitriți |   |
| 1.3.17 | Carbohidrați   | Calcul matematic                                      |
| 1.3.18 | Valoare energetică   | Calcul matematic                                      |
| 1.3.19 | Densitate  | Lapte crud integral                                   |
| 1.3.20 | Determinarea acidității  | Lapte crud integral                                   |
| 1.3.21 | Determinarea valorii pH-ului   | Lapte și produse lactate                              |
| 1.3.22 | Determinare densitate  | Lapte consum  |
| 1.3.23 | Determinarea acidității  | Lapte consum  |
| 1.3.24 | Determinarea conținutului de grăsime   | Lapte   |
| 1.3.25 | Determinarea conținutului de azot și calculul proteinei brute  | Lapte, produse lactate și înghețată                   |
| 1.3.26 | Determinarea conținutului de substanță uscată totală (Metoda de referință)   | Lapte, smântână și lapte concentrat                   |
| 1.3.27 | Substanță uscată negrasă   | Calcul matematic                                      |
| 1.3.28 | Determinarea conținutului de grăsime   | Lapte, produse lactate acide și subproduse            |
| 1.3.29 | Determinarea conținutului de grăsime Metoda Van Gulik  | Branză și produse din branză procesate                |
| 1.3.30 | Determinarea conținutului de substanță uscată  | Branză și produse din branză procesate                |
| 1.3.31 | Umiditate  | Calcul matematic                                      |
| 1.3.32 | Grasime/substanță uscată   | Calcul matematic                                      |
| 1.3.33 | Determinarea conținutului de cloruri. Metoda prin titrare potențimetrică.  | Branză și produse din branză procesate                |
| 1.3.34 | Determinarea conținutului de grăsime. Metoda gravimetrică (Metoda de referință)  | Smântână  |
| 1.3.35 | Determinarea unor parametri din lapte pe analizor rapid EKOMILK (grăsime, substanță uscată negrasă, densitate, proteină, apă adăugată)               | Lapte (vacă, oaie, bivoliță și capră)                 |
| 1.3.36 | Determinarea conținutului de grăsime (Metoda de referință)   | Înghețată și amestecuri de înghețată pe bază de lapte |
| 1.3.37 | Determinarea conținutului de sare  | Unt   |
| 1.3.38 | Determinarea conținutului de apă   | Unt   |
| 1.3.39 | Determinarea conținutului de substanțe negre   | Unt   |
| 1.3.40 | Determinarea conținutului de grăsime   | Unt   |
| 1.3.41 | Determinare aciditate  | Produse lactate                                       |





AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

|        |  |  |
|--------|--|--|
| 1.3.42 | Determinarea conținutului de apă   | Paine și produse proaspete de patiserie  |
| 1.3.43 | Determinarea acidității  | Paine și produse proaspete de patiserie  |
| 1.3.44 | Determinarea grăsimii  | Paine și produse proaspete de patiserie  |
| 1.3.45 | Determinarea clorurii de sodiu   | Paine și produse proaspete de patiserie  |
| 1.3.46 | Determinarea substanțelor proteice   | Cereale și produse cerealiere<br>Paine și produse de patiserie<br>Făină de grâu            |
| 1.3.47 | Determinarea zahărului total   | Paine și produse proaspete de patiserie  |
| 1.3.48 | Determinarea conținutului de cenușă prin calcinare   | Cereale, leguminoase și produse derivate   |
| 1.3.49 | Determinarea umidității  | Făină de grâu  |
| 1.3.50 | Determinarea acidității  | Făină de grâu  |
| 1.3.51 | Determinarea conținutului de cenușă prin calcinare   | Făină de grâu  |
| 1.3.52 | Determinarea umidității  | Cereale și produse din cereale   |
| 1.3.53 | Determinarea conținutului de apă   | Paste făinoase   |
| 1.3.54 | Determinarea acidității  | Paste făinoase   |
| 1.3.55 | Determinarea conținutului de apă și alte substanțe volatile                                | Produse dulci<br>Hrană pentru animale<br>Grăsimi și uleiuri de origine animală și vegetală |
| 1.3.56 | Determinarea conținutului de grăsime   | Produse dulci<br>Hrană pentru animale  |
| 1.3.57 | Determinarea cenușii   | Produse dulci  |
| 1.3.58 | Determinare Ph   | Produse dulci  |
| 1.3.59 | Determinarea conținutului total de substanțe proteice                                      | Produse dulci  |
| 1.3.60 | Determinarea conținutului de zahăr   | Produse dulci  |
| 1.3.61 | Determinarea conținutului de azot și calculul conținutului de proteină                     | Hrană pentru animale   |
| 1.3.62 | Determinarea umidității  | Porumb   |
| 1.3.63 | Determinare masă netă  | Produse alimentare   |
| 1.3.64 | Determinarea pH-ului   | Apă utilizată în procesul tehnologic   |
| 1.3.65 | Determinarea conținutului de nitriți. Met. prin spectrofotometrie de absorbție moleculară. | Apă utilizată în procesul tehnologic   |
| 1.3.66 | Determinarea conținutului de cloruri. Titrare cu azotat de argint utilizând cromatul ca    | Apă utilizată în procesul tehnologic   |





AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ  
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

|        | indicator (Metoda Mohr)   |                                      |
|--------|---|--------------------------------------|
| 1.3.67 | Determinarea conținutului de azotați.<br>Partea 3: Metoda spectrometrică cu acid sulfosalicilic         | Apă utilizată în procesul tehnologic |
| 1.3.68 | Determinarea conținutului de amoniu.<br>Partea 1: Metoda spectrometrică manuală.                        | Apă utilizată în procesul tehnologic |
| 1.3.69 | Determinarea conductivității electrice  | Apă utilizată în procesul tehnologic |
| 1.3.70 | Determinarea sumei de calciu și magneziu.<br>Metoda titrimetrică cu EDTA<br>Determinare duritate totală | Apă utilizată în procesul tehnologic |
| 1.3.71 | Determinarea indicelui de permanganat   | Apă utilizată în procesul tehnologic |
| 1.3.72 | Determinarea turbidității.<br>Partea 1: Metode cantitative  | Apă utilizată în procesul tehnologic |

