



AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

CABINET PREȘEDINTE - SECRETAR DE STAT



AUTORIZAȚIE SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

Nr. 142 din 24.04.2024

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. 5468/25.02.2021 ale solicitantului S.C. ARTOPROD S.R.L., cu sediul social cu activitate în Râmnicu Vâlcea, Aleea Parteneriatului, nr. 12, Jud. Vâlcea, CUI 9430532, cod poștal 240755, telefon 0250736527, e-mail artoprodsrl@yahoo.com, în baza Ordonanței Guvernului nr. 42/2004 privind organizarea activității sanitar - veterinar 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 sanitare veterinar și pentru siguranța alimentelor privind autorizarea, înregistrarea și controlul laboratoarelor sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor în care se desfășoară activități de testare și analize de laborator, cu modificările și completările ulterioare și a Referatelor de evaluare nr. 9888/07.11.2018, nr. 9888/17.01.2019, nr. 15457/17.01.2019, nr. 8415/02.07.2020, respectiv nr. 5468/16.03.2021, precum și a Referatului de evaluare nr. 5754/16.04.2024, întocmit de către comisia de evaluare constituită din, Dr. Sofia GONGEA, Dr. Carmen VIȘAN, Chim. Valentina STEFAN și Chim. Oana STROIE, în temeiul prevederilor legislației menționate,

EMITE:

autorizația sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor (ASVSA) pentru laboratorul S.C. ARTOPROD S.R.L., cu sediul social cu activitate în Râmnicu Vâlcea, Aleea Parteneriatului, nr. 12, Jud. Vâlcea, cod poștal 240755, 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	ARTOPROD S.R.L	1. SIGURANȚA ALIMENTELOR ȘI A HRANEI PENTRU ANIMALE
		1.1 Microbiologie
		1.2 Analize fizico-chimice
		1.3 Control reziduuri de metale grele macro-și microelemente





AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

--	--	--

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





AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

Anexă la ASVSA nr. 142/24.04.2024

Activități de testare și metode de analiză autorizate ce pot fi utilizate de către
LABORATORUL SANITAR VETERINAR ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
ARTOPROD SRL



Nr. crt.	Metoda de analiză	Material/produs/obiect de încercat
SIGURANȚA ALIMENTELOR ȘI A HRANEI PENTRU ANIMALE		
1.1. Microbiologie		
1.1.1	Microbiologia lantului alimentar. Metoda orizontala pentru detectarea si numararea <i>Listeria monocytogenes</i> si a <i>Listeria</i> spp.	Produse alimentare
1.1.2	Microbiologia alimentelor și furajelor. Metodă orizontală pentru enumerarea bacteriilor coliforme.	Teste de sanatate suprafete
1.1.3	Microbiologia lantului alimentar. Metoda orizontala pentru detectarea si numararea Enterobacteriaceelor	Teste de sanatate suprafete
1.1.4	Microbiologia lantului alimentar. Metoda orizontala pentru detectarea, numararea si serotipizarea <i>Salmonella</i>	Produse alimentare
1.1.5	Microbiologia lantului alimentar. Metoda orizontala pentru enumerarea microorganismelor.	Produse alimentare Teste de sanatate suprafete
1.1.6	Microbiologia alimentelor si nutreturilor. Metoda orizontala pentru enumerarea <i>Escherichia coli</i> pozitive la β -glucuronidaza.	Produse alimentare
1.1.7	Microbiologia alimentelor si furajelor. Metoda orizontala pentru enumera drojdiilor si mucegaiurilor	Teste de sanatate suprafete
1.1.8	Microbiologia alimentelor si furajelor. Metoda orizontala pentru enumerarea drojdiilor si mucegaiurilor	Produse alimentare
1.1.9	Calitatea apei. Numărarea <i>Escherichia coli</i> și a bacteriilor coliforme. Partea 1: Metoda filtrării prin membrană pentru ape cu conținut scăzut de bacterii	Apă potabilă (utilizată în procesul tehnologic) Apă destinată adăpării animalelor, apă de suprafață, apă subterană
1.1.10	Calitatea apei. Identificare și numărare a enterococilor intestinali. Partea 2: Metoda prin filtrare pe membrană	Apă potabilă (utilizată în procesul tehnologic) Apă destinată adăpării animalelor, apă de suprafață, apă subterană
1.1.11	Calitatea apei. Numărarea microorganismelor de cultură. Numărarea coloniilor prin însămânțare în mediu de cultură nutritiv agar	Apă potabilă (utilizată în procesul tehnologic) Apă destinată adăpării animalelor, apă de suprafață, apă subterană
1.1.12	Calitatea apei. Numărarea <i>Clostridium perfringens</i> . Metoda prin filtrare prin membrană	Apă potabilă (utilizată în procesul tehnologic) Apă destinată adăpării animalelor, apă de suprafață, apă subterană



AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR



1.1.13	Enumerarea celulelor somatice Partea 2:Linii directoare privind modul de operare a numaratoarelor fluoro-opto-electronice.	Lapte
1.1.14	Metoda orizontala pentru detectia si enumerarea Enterobacteriaceae. Partea 2 :Metoda pentru numararea coloniilor	Microbiologia lantului alimentar
1.2. Analize fizico-chimice		
1.2.1	Proprietati organoleptice	Lapte crud integral Cerinte de calitate
1.2.2	Determinarea densitatii.	Lapte crud integral Cerinte de calitate
1.2.3	Determinarea aciditatii.	Lapte crud integral Cerinte de calitate
1.2.4	Determinarea continutului de grasime.	Lapte
1.2.5	Determinarea continutului de substanta uscata	Lapte
1.2.6	Determinarea titrului proteic	Lapte
1.2.7	Determinarea continutului de clorura de sodiu	Produse din legume
1.2.8	Masurarea pH-ului	Sucuri de fructe și legume Carne si produse din carne Oua si produse din oua
1.2.9	Determinarea aciditatii titrabile	Produse din fructe și legume
1.2.10	Determinarea masei nete, a conținutului total de legume sau fructe și a conținutului unui component, raportate la masa netă.	Produse din fructe și legume
1.2.11	Determinarea cenușii insolubile în acid clorhidric	Produse din fructe și legume
1.2.12	Determinarea substanței uscate solubile Metoda refractometrică	Produse din fructe și legume
1.2.13	Determinarea umidității.	Carne si produse din carne. Miere de albine
1.2.14	Determinarea conținutului de clorură.	Carne și produse din carne.



AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR



1.2.15	Determinarea conținutului de azot	Carne și produse din carne.
1.2.16	Determinarea azotului ușor hidrolizabil.	Carne și produse din carne.
1.2.17	Determinarea conținutului de hidroxiprolină	Carne și produse din carne.
1.2.18	Determinarea stadiului de oxidare a grăsimii. Reacția Kreis.	Carne și produse din carne.
1.2.19	Identificarea hidrogenului sulfurat	Carne și produse din carne.
1.2.20	Determinarea conținutului de nitrați și/sau nitriți al produselor din carne. Partea 3: Determinarea spectrometrică a conținutului de nitrați și nitriți după reducerea enzimatică a nitraților la nitriți	Carne și produse din carne.
1.2.21	Determinarea conținutului de cloruri.	Brânză și produse din brânză procesată.
1.2.22	Determinarea conținutului de grăsime totală	Carne și produse din carne
1.2.23	Examen organoleptic și determinarea impurităților	Miere de albine
1.2.24	Determinarea cenușii	Miere de albine
1.2.25	Determinarea acidității	Miere de albine
1.2.26	Determinarea zahărului reducător prin metoda Elser	Miere de albine
1.2.27	Determinarea zahărului ușor hidrolizabil (zaharoză) prin metoda Elser	Miere de albine
1.2.28	Determinarea indicelui diastazic	Miere de albine
1.2.29	Identificarea hidroximetilfurfuralului (HMF)	Miere de albine
1.2.30	Determinarea conductivității electrice	Miere de albine
1.2.31	Determinarea conținutului de polen	Miere de albine
1.2.32	Determinarea concentrației de azot bazic volatil (ABVT)	Peste și produse din peste
1.2.33	Determinări cantitative ale glucidelor/carbohidraților: - monozaharide (glucoză, fructoză) - dizaharide zaharoză, lactoză) - polizaharide digerabile (amidon)	Produse alimentare
1.2.34	Determinarea valorii energetice	Produse alimentare
1.2.35	Determinarea conținutului de grăsime Metoda Van Gulik	Brânzeturi



AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR



1.2.36	Determinarea conținutului de azot. Metoda Kjeldahl și calculul conținutului de proteină brută	Lapte și produse din lapte
1.2.37	Determinarea conținutului total de substanță uscată (Metoda de referință)	Branzeturi/ Branzeturi procesate
1.2.38	Determinarea acidității grăsimii (Metoda de referință)	Grasime din lapte și unt
1.3.39	Examen organoleptic	Oua și produse din oua
1.2.40	Determinarea azotului ușor hidrolizabil	Ouă și produse din ouă
1.2.41	Identificarea hidrogenului sulfurat	Ouă și produse din ouă
1.2.42	Determinarea conținutului în apă	Ouă și produse din ouă
1.2.43	Determinarea conținutului în proteine	Ouă și produse din ouă
1.2.44	Determinarea conținutului de grăsime	Ouă și produse din ouă
1.2.45	Determinarea conținutului de substanțe minerale totale	Ouă și produse din ouă
1.2.46	Determinarea conținutului de substanțe extractive neazotate	Ouă și produse din ouă
1.2.47	Determinarea conținutului de fosfor	Ouă și produse din ouă
1.2.48	Determinarea conținutului de Calciu și Magneziu	Ouă și produse din ouă
1.2.49	Examen organoleptic	Pâine și produse de panificație și de patiserie
1.2.50	Determinarea cenușii insolubile în acid clorhidric	Pâine și produse de panificație și de patiserie
1.2.51	Determinarea porozității	Pâine și produse de panificație și de patiserie
1.2.52	Determinarea elasticității miezului	Pâine și produse de panificație și de patiserie
1.2.53	Determinarea raportului înălțime-diametru la pâine	Pâine și produse de panificație și de patiserie
1.2.54	Determinarea proporției de umplutură	Pâine și produse de panificație și de patiserie
1.2.55	Determinarea conținutului de apă și alte substanțe volatile	Pâine și produse de panificație și de patiserie
1.2.56	Determinarea acidității	Pâine și produse de panificație și de patiserie
1.2.57	Determinarea volumului	Pâine și produse de panificație și de patiserie
1.2.58	Determinarea conținutului de azot și calculul de proteină brută	Pâine și produse de panificație și de patiserie
1.2.59	Determinarea zahărului total	Pâine și produse de panificație și de patiserie



AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR



1.2.60	Determinarea grăsimii	Pâine și produse de panificație și de patiserie
1.2.61	Determinarea clorurii de sodiu	Pâine și produse de panificație și de patiserie
1.2.62	Determinarea acidității	Oțet
1.2.63	Determinarea extractului	Oțet
1.2.64	Identificarea coloranților sintetici	Oțet
1.2.65	Determinarea sedimentului (reziduul uscat)	Oțet
1.3. Control reziduuri de metale grele macro-și microelemente		
1.3.1	Determinarea microelementelor. Determinare Plumb, Cadmiu, Zinc, Cupru, Fier și Staniu prin spectrometrie de absorbție atomică (AAS)	Produse alimentare