

## INFORME DE ENSAYO

## Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** Agua de consumo  
**Formato:** ENVASE  
**Clave:** Grifo lavabo mujeres ayuntamiento, Sartaguda

## Información CNTA



**Informe Nº:** 6023230 **Muestra Nº:** 2103173 **Código Web:** 257377  
**Producto:** Agua de consumo  
**FECHAS:**  
**Recepción:** 19/01/2021 **Inicio Ensayo:** 19/01/2021 **Fin Ensayo:** 23/01/2021 **Emisión:** 25/01/2021  
**Departamento:** AGUAS Y ENVASES  
**Contacto:** Jorge Lorenzo **e-mail:** jlorenzo@cnta.es

## RESULTADOS

| DETERMINACIÓN                                          | RESULTADO                                    | INCERT.     | VAL. REF. (#) | MÉTODO/TÉCNICA                |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------|---------------|-------------------------------|
| <b>TOMA DE MUESTRA SIMPLE</b>                          |                                              |             |               |                               |
| Fecha de muestreo                                      | 19/01/2021                                   |             |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Hora de muestreo                                       | 13:30                                        |             |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Muestreador                                            | Personal téc. CNTA                           |             |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Descripción punto de vertido                           | Grifo lavabo señoras ayuntamiento, Sartaguda |             |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Material y formato envase                              | 1L PET, 1L estéril, 0,5L vidrio              |             |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| <b>ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 140/2003</b> |                                              |             |               |                               |
| Microorganismos cultivables aerobios a 22°C            | 3.6E1 ufc/mL                                 | 2.3E1-5.7E1 | 100.0         | UNE-EN ISO 6222: 1999         |
| Coliformes totales                                     | 0 NMP/100 mL                                 | 0.0-3.7E0   | 0.0           | ISO 9308-2: 2012              |
| Escherichia coli                                       | 0 NMP/100 mL                                 | 0.0-3.7E0   | 0.0           | ISO 9308-2: 2012              |
| Clostridium perfringens                                | 0 ufc/100 mL                                 |             | 0.0           | ISO 14189: 2013               |
| Color                                                  | <2.0 mg/L Pt/Co                              |             | 15.0          | ME.Q.88 Espectrofot. UV-Vis   |
| Conductividad a 20°C                                   | 1230 µS/cm                                   | 3.0%        | 2500.0        | ME.Q.02 Potenciometría        |
| pH                                                     | 7.51 unid. pH                                | 0.20        | 6.5-9.5       | ME.C.04 Potenciometría        |
| Olor                                                   | <3 Ind. dilución                             |             | 3.0           | UNE-EN 1622: 2006             |
| Sabor                                                  | <3 Ind. dilución                             |             | 3.0           | UNE-EN 1622: 2006             |
| Turbidez                                               | <0.20 UNF                                    |             | 5.0           | ME.Q.01 Turbidimetría         |
| Cloro libre residual                                   | 0.56 mg/L                                    | 10%         | 1.0           | ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis   |
| Amonio                                                 | <0.050 mg/L                                  |             | 0.5           | ME.Q.131 Cromatografía iónica |
| Nitratos                                               | 9.28 mg/L                                    | 10%         | 50.0          | ME.Q.96 Cromatografía iónica  |
| Sulfatos                                               | 311 mg/L                                     | 13%         | 250.0         | ME.Q.96 Cromatografía iónica  |

(#) Real Decreto 140/2003

OBSERVACIONES: A continuación, se detallan las condiciones de análisis de olor y sabor:

- Plazo de conservación y análisis: inferior a 72 horas
- Pretratamiento de muestra: decolorada con tiosulfato.
- Temperatura:  $23^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$
- Agua de referencia: mineral envasada
- Método: elección no forzado. Panel 3 catadores
  - Olor realizado por método corto
  - Sabor realizado por método corto

Para el cumplimiento de la norma UNE-EN ISO 1622 en las determinaciones de olor y sabor, el plazo de análisis no debe ser superior a 72 horas desde la toma de muestra. Si dicho plazo es superior, los resultados pueden verse afectados.

\* Las opiniones e interpretaciones incluidas en las observaciones, están fuera del alcance de acreditación de ENAC

Firma técnico autorizado:

**Verónica Gonzalo**  
Técnico de Departamento  
MICROBIOLOGÍA

El laboratorio no se hace responsable de los datos aportados por el cliente.

La toma de muestras fue realizada por personal técnico de CNTA.

El análisis sólo da fe de la muestra analizada.

Este informe no se puede reproducir parcialmente sin la aprobación por escrito de la entidad emisora.

La incertidumbre de las medidas de ensayo está calculada (95% confianza,  $k=2$ ) en los campos que aplique y a disposición de los clientes que lo soliciten.

La indicación del símbolo "<" delante del resultado emitido, implica que es inferior al límite de cuantificación del método.

## INFORME DE EVALUACIÓN

Según el "Real Decreto 140/2003 de 7 de Febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano", el agua analizada supera el valor paramétrico de sulfatos (250 mg/L). Al tratarse de un parámetro indicador, la calificación queda a criterio de la autoridad sanitaria competente. El resto de parámetros analizados cumplen las especificaciones establecidas en el RD 140/2003.

Firma técnico autorizado:



**Verónica Gonzalo**

Técnico de Departamento  
MICROBIOLOGÍA

## INFORME DE ENSAYO

### Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** Agua de consumo  
**Formato:** ENVASE  
**Clave:** Grifo lavabo caballeros ayuntamiento, Sartaguda

**Fecha de muestreo:** 02/02/2021 11:20:00

### Información CNTA



**Informe Nº:** 6057150 **Muestra Nº:** 2106551 **Código Web:** 260388  
**Producto:** Agua de consumo  
**FECHAS:**  
**Recepción:** 02/02/2021 **Inicio Ensayo:** 02/02/2021 **Fin Ensayo:** 06/02/2021 **Emisión:** 12/02/2021  
**Departamento:** AGUAS Y ENVASES  
**Contacto:** Jorge Lorenzo **e-mail:** jlorenzo@cnta.es

### RESULTADOS

| DETERMINACIÓN                                          | RESULTADO                                       | INCERT.   | MÉTODO/TÉCNICA                |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------|-------------------------------|
| <b>TOMA DE MUESTRA SIMPLE</b>                          |                                                 |           |                               |
| Fecha de muestreo                                      | 02/02/2021                                      |           | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Hora de muestreo                                       | 11:20                                           |           | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Muestreador                                            | Personal técnico CNTA                           |           | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Descripción punto de vertido                           | Grifo lavabo caballeros ayuntamiento, Sartaguda |           | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Material y formato envase                              | 1 L PET + 1 L estéril                           |           | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| <b>ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 140/2003</b> |                                                 |           |                               |
| Microorganismos cultivables aerobios a 22°C            | <1 ufc/mL                                       |           | UNE-EN ISO 6222: 1999         |
| Coliformes totales                                     | 0 NMP/100 mL                                    | 0.0-3.7E0 | ISO 9308-2: 2012              |
| Escherichia coli                                       | 0 NMP/100 mL                                    | 0.0-3.7E0 | ISO 9308-2: 2012              |
| Clostridium perfringens (inluídas esporas)             | 0 ufc/100 mL                                    |           | ISO 14189: 2013               |
| Color                                                  | <2.0 mg/L Pt/Co                                 |           | ME.Q.88 Espectrofot. UV-Vis   |
| Conductividad a 20°C                                   | 1137 µS/cm                                      | 3.0%      | ME.Q.02 Potenciometría        |
| pH                                                     | 7.60 unid. pH                                   | 0.20      | ME.C.04 Potenciometría        |
| Olor                                                   | <3 Ind. dilución                                |           | UNE-EN 1622: 2006             |
| Sabor                                                  | <3 Ind. dilución                                |           | UNE-EN 1622: 2006             |
| Turbidez                                               | 0.64 UNF                                        | 30%       | ME.Q.01 Turbidimetría         |
| Cloro libre residual                                   | 0.55 mg/L                                       | 10%       | ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis   |
| Amonio                                                 | <0.050 mg/L                                     |           | ME.Q.131 Cromatografía iónica |
| Nitratos                                               | 8.49 mg/L                                       | 10%       | ME.Q.96 Cromatografía iónica  |
| Sulfatos                                               | 257 mg/L                                        | 13%       | ME.Q.96 Cromatografía iónica  |

OBSERVACIONES: A continuación, se detallan las condiciones de análisis de olor y sabor:

- Plazo de conservación y análisis: 72 horas
- Pretratamiento de muestra: declorada con tiosulfato.
- Temperatura:  $23^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$
- Agua de referencia: mineral envasada
- Método: elección no forzado. Panel 3 catadores
  - Olor realizado por método corto
  - Sabor realizado por método corto

Para el cumplimiento de la norma UNE-EN ISO 1622 en las determinaciones de olor y sabor, el plazo de análisis no debe ser superior a 72 horas desde la toma de muestra. Si dicho plazo es superior, los resultados pueden verse afectados.

\* Las opiniones e interpretaciones incluidas en las observaciones, están fuera del alcance de acreditación de ENAC

**Firma técnico autorizado:**



**Yolanda Alastrue**

Técnico de Departamento  
CALIDAD SENSORIAL

El laboratorio no se hace responsable de los datos aportados por el cliente.

La muestra fue facilitada por el propio cliente, salvo indicación expresa en contra.

El análisis sólo da fe de la muestra analizada.

Este informe no se puede reproducir parcialmente sin la aprobación por escrito de la entidad emisora.

La incertidumbre de las medidas de ensayo está calculada (95% confianza,  $k=2$ ) en los campos que aplique y a disposición de los clientes que lo soliciten.

La indicación del símbolo "<" delante del resultado emitido, implica que es inferior al límite de cuantificación del método.

## INFORME DE EVALUACIÓN

Según el "Real Decreto 140/2003 de 7 de Febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano", el agua analizada supera el valor paramétrico de sulfato (250 mg/L). Al tratarse de un parámetro indicador, la calificación queda a criterio de la autoridad sanitaria competente. El resto de parámetros analizados cumplen las especificaciones establecidas en el RD 140/2003.

Firma técnico autorizado:



**Yolanda Alastrue**

Técnico de Departamento  
CALIDAD SENSORIAL



## INFORME DE ENSAYO

## Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** Agua de consumo  
**Formato:** ENVASE  
**Clave:** Grifo lavabo caballeros ayuntamiento, Sartaguda  
**Fecha de muestreo:** 16/02/2021 13:03:00

## Información CNTA



**Informe Nº:** 6096410 **Muestra Nº:** 2110432 **Código Web:** 263651  
**Producto:** Agua de consumo  
**FECHAS:**  
**Recepción:** 16/02/2021 **Inicio Ensayo:** 16/02/2021 **Fin Ensayo:** 19/02/2021 **Emisión:** 23/02/2021  
**Departamento:** AGUAS Y ENVASES  
**Contacto:** Jorge Lorenzo **e-mail:** jlorenzo@cnta.es

## RESULTADOS

| DETERMINACIÓN                                          | RESULTADO                                       | INCERT.   | VAL. REF. (#) | MÉTODO/TÉCNICA                |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------|---------------|-------------------------------|
| <b>TOMA DE MUESTRA SIMPLE</b>                          |                                                 |           |               |                               |
| Fecha de muestreo                                      | 16/02/2021                                      |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Hora de muestreo                                       | 13:02                                           |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Muestreador                                            | Personal técnico CNTA                           |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Descripción punto de vertido                           | Grifo lavabo caballeros ayuntamiento, Sartaguda |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Material y formato envase                              | 1L PET + 1 L estéril                            |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| <b>ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 140/2003</b> |                                                 |           |               |                               |
| Microorganismos cultivables aerobios a 22°C            | Presencia, <3 ufc/mL                            |           | 100.0         | UNE-EN ISO 6222: 1999         |
| Coliformes totales                                     | 0 NMP/100 mL                                    | 0.0-3,7E0 | 0.0           | ISO 9308-2: 2012              |
| Escherichia coli                                       | 0 NMP/100 mL                                    | 0.0-3.7E0 | 0.0           | ISO 9308-2: 2012              |
| Clostridium perfringens (incluidas esporas)            | 0 ufc/100 mL                                    |           | 0.0           | ISO 14189: 2013               |
| Color                                                  | <2,0 mg/L Pt/Co                                 |           | 15.0          | ME.Q.88 Espectrofot. UV-Vis   |
| Conductividad a 20°C                                   | 1039 µS/cm                                      | 3.0%      | 2500.0        | ME.Q.02 Potenciometría        |
| pH                                                     | 7.62 unid. pH                                   | 0.20      | 6.5-9.5       | ME.C.04 Potenciometría        |
| Olor                                                   | <3 Ind. dilución                                |           | 3.0           | UNE-EN 1622: 2006             |
| Sabor                                                  | <3 Ind. dilución                                |           | 3.0           | UNE-EN 1622: 2006             |
| Turbidez                                               | <0.20 UNF                                       |           | 5.0           | ME.Q.01 Turbidimetría         |
| Cloro libre residual                                   | 0.48 mg/L                                       | 38%       | 1.0           | ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis   |
| Amonio                                                 | <0.050 mg/L                                     |           | 0.5           | ME.Q.131 Cromatografía iónica |
| Nitratos                                               | 8.39 mg/L                                       | 10%       | 50.0          | ME.Q.96 Cromatografía iónica  |
| Sulfatos                                               | 239 mg/L                                        | 13%       | 250.0         | ME.Q.96 Cromatografía iónica  |

(#) Real Decreto 140/2003



OBSERVACIONES: A continuación, se detallan las condiciones de análisis de olor y sabor:

- Plazo de conservación y análisis: inferior 72 horas
- Pretratamiento de muestra: declarada con tiosulfato.
- Temperatura: 23°C  $\pm$  2°C
- Agua de referencia: mineral envasada
- Método: elección no forzado, Panel 3 catadores
  - Olor realizado por método corto
  - Sabor realizado por método corto

Para el cumplimiento de la norma UNE-EN ISO 1622 en las determinaciones de olor y sabor, el plazo de análisis no debe ser superior a 72 horas desde la toma de muestra. Si dicho plazo es superior, los resultados pueden verse afectados.

\* Las opiniones e interpretaciones incluidas en las observaciones, están fuera del alcance de acreditación de ENAC

Firma técnico autorizado:

**Yolanda Alastrue**

Técnico de Departamento  
CALIDAD SENSORIAL

El laboratorio no se hace responsable de los datos aportados por el cliente.

La muestra fue facilitada por el propio cliente, salvo indicación expresa en contra.

El análisis sólo da fe de la muestra analizada.

Este informe no se puede reproducir parcialmente sin la aprobación por escrito de la entidad emisora.

La incertidumbre de las medidas de ensayo está calculada (95% confianza,  $k=2$ ) en los campos que aplique y a disposición de los clientes que lo soliciten.

La indicación del símbolo "<" delante del resultado emitido, implica que es inferior al límite de cuantificación del método.





## INFORME DE EVALUACIÓN

Según el "Real Decreto 140/2003 de 7 de Febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano" y de acuerdo con los parámetros analizados, el agua analizada resulta APTA para consumo.

Firma técnico autorizado:

**Yolanda Alastrue**

Técnico de Departamento  
CALIDAD SENSORIAL

## INFORME DE ENSAYO

Nº 108 LE283

Nº 108 LE1469

\* Los ensayos marcados  
no están amparados por la  
acreditación ENAC

## Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** Agua consumo  
**Formato:** ENVASE  
**Clave:** Grifo lavabo señoras ayuntamiento, Sartaguda

**Fecha de muestreo:** 01/03/2021 9:45:00

## Información CNTA



**Informe N°:** 6123430 **Muestra N°:** 2113133 **Código Web:** 266068  
**Producto:** Agua de consumo  
**FECHAS:**  
**Recepción:** 01/03/2021 **Inicio Ensayo:** 01/03/2021 **Fin Ensayo:** 04/03/2021 **Emisión:** 05/03/2021  
**Departamento:** AGUAS Y ENVASES  
**Contacto:** Jorge Lorenzo **e-mail:** jlorenzo@cnta.es

## RESULTADOS

| DETERMINACIÓN                                          | RESULTADO                                    | INCERT.      | VAL. REF. (#) | MÉTODO/TÉCNICA                |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------|---------------|-------------------------------|
| <b>TOMA DE MUESTRA SIMPLE</b>                          |                                              |              |               |                               |
| Fecha de muestreo                                      | 01/03/2021                                   |              |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Hora de muestreo                                       | 09:45                                        |              |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Muestreador                                            | Personal téc. CNTA                           |              |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Descripción punto de vertido                           | Grifo lavabo señoras ayuntamiento, Sartaguda |              |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Material y formato envase                              | 1L PET, 1L estéril, 0.5L vidrio              |              |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| <b>ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 140/2003</b> |                                              |              |               |                               |
| Microorganismos cultivables aerobios a 22°C            | 1.6E1 ufc/mL                                 | 8.9E0-2.9E1  | 100.0         | UNE-EN ISO 6222: 1999         |
| Coliformes totales                                     | 0.0 NMP/100 mL                               | 0,0-3,7E0    | 0.0           | ISO 9308-2: 2012              |
| Escherichia coli                                       | 0.0 NMP/100 mL                               | 0,0-3,7E0    | 0.0           | ISO 9308-2: 2012              |
| Clostridium perfringens (inluídas esporas)             | 0.0 ufc/100 mL                               | 8,1E-1-1,2E0 | 0.0           | ISO 14189: 2013               |
| Color                                                  | <2.0 mg/L Pt/Co                              |              | 15.0          | ME.Q.88 Espectrofot. UV-Vis   |
| Conductividad a 20°C                                   | 1053 µS/cm                                   | 3.0%         | 2500.0        | ME.Q.02 Potenciometría        |
| pH                                                     | 7.65 unid. pH                                | 0.20         | 6.5-9.5       | ME.C.04 Potenciometría        |
| Olor                                                   | <3 Ind. dilución                             |              | 3.0           | UNE-EN 1622: 2006             |
| Sabor                                                  | <3 Ind. dilución                             |              | 3.0           | UNE-EN 1622: 2006             |
| Turbidez                                               | 0.25 UNF                                     | 30%          | 5.0           | ME.Q.01 Turbidimetría         |
| Cloro libre residual                                   | 0.89 mg/L                                    | 10%          | 1.0           | ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis   |
| Amonio                                                 | <0.050 mg/L                                  |              | 0.5           | ME.Q.131 Cromatografía iónica |
| Nitratos                                               | 8.15 mg/L                                    | 10%          | 50.0          | ME.Q.96 Cromatografía iónica  |
| Sulfatos                                               | 236 mg/L                                     | 13%          | 250.0         | ME.Q.96 Cromatografía iónica  |

(#) Real Decreto 140/2003

OBSERVACIONES: A continuación, se detallan las condiciones de análisis de olor y sabor:

- Plazo de conservación y análisis: inferior a 72 horas
- Pretratamiento de muestra: declorada con tiosulfato.
- Temperatura:  $23^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$
- Agua de referencia: mineral envasada
- Método: elección no forzado. Panel 3 catadores
  - Olor realizado por método corto
  - Sabor realizado por método corto

Para el cumplimiento de la norma UNE-EN ISO 1622 en las determinaciones de olor y sabor, el plazo de análisis no debe ser superior a 72 horas desde la toma de muestra. Si dicho plazo es superior, los resultados pueden verse afectados.

\* Las opiniones e interpretaciones incluidas en las observaciones, están fuera del alcance de acreditación de ENAC

**Firma técnico autorizado:**



**Yolanda Alastrue**

Técnico de Departamento  
CALIDAD SENSORIAL

El laboratorio no se hace responsable de los datos aportados por el cliente.

La toma de muestras fue realizada por personal técnico de CNTA.

El análisis sólo da fe de la muestra analizada.

Este informe no se puede reproducir parcialmente sin la aprobación por escrito de la entidad emisora.

La incertidumbre de las medidas de ensayo está calculada (95% confianza,  $k=2$ ) en los campos que aplique y a disposición de los clientes que lo soliciten.

La indicación del símbolo "<" delante del resultado emitido, implica que es inferior al límite de cuantificación del método.

## INFORME DE EVALUACIÓN

Según el "Real Decreto 140/2003 de 7 de Febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano" y de acuerdo con los parámetros analizados, el agua analizada resulta APTA para consumo.

**Firma técnico autorizado:**



**Yolanda Alastrue**

Técnico de Departamento  
CALIDAD SENSORIAL

## INFORME DE ENSAYO

### Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** Agua de consumo  
**Formato:** ENVASE **Fecha de muestreo:** 16/03/2021 12:00:00  
**Clave:** Grifo lavabo caballeros ayuntamiento, Sartaguda

### Información CNTA



**Informe N°:** 6167300 **Muestra N°:** 2117413 **Código Web:** 269682

**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 16/03/2021 **Inicio Ensayo:** 16/03/2021 **Fin Ensayo:** 22/03/2021 **Emisión:** 24/03/2021

**Departamento:** AGUAS Y ENVASES  
**Contacto:** Jorge Lorenzo **e-mail:** jlorenzo@cnta.es

### RESULTADOS

| DETERMINACIÓN                                          | RESULTADO                                       | INCERT.   | VAL. REF. (#) | MÉTODO/TÉCNICA                |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------|---------------|-------------------------------|
| <b>TOMA DE MUESTRA SIMPLE</b>                          |                                                 |           |               |                               |
| Fecha de muestreo                                      | 16/03/2021                                      |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Hora de muestreo                                       | 12:00                                           |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Muestreador                                            | Personal técnico CNTA                           |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Descripción punto de vertido                           | Grifo lavabo caballeros ayuntamiento, Sartaguda |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Material y formato envase                              | 1 L PET, 1 L estéril, 1/2 L vidrio              |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| <b>ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 140/2003</b> |                                                 |           |               |                               |
| Microorganismos cultivables aerobios a 22°C            | <1 ufc/mL                                       |           | 100.0         | UNE-EN ISO 6222: 1999         |
| Coliformes totales                                     | 0 NMP/100 mL                                    | 0.0-3.7E0 | 0.0           | ISO 9308-2: 2012              |
| Escherichia coli                                       | 0 NMP/100 mL                                    | 0.0-3.7E0 | 0.0           | ISO 9308-2: 2012              |
| Clostridium perfringens (inluídas esporas)             | 0 ufc/100 mL                                    |           | 0.0           | ISO 14189: 2013               |
| Color                                                  | <2.0 mg/L Pt/Co                                 |           | 15.0          | ME.Q.88 Espectrofot. UV-Vis   |
| Conductividad a 20°C                                   | 1111 µS/cm                                      | 3.0%      | 2500.0        | ME.Q.02 Potenciometría        |
| pH                                                     | 7.55 unid. pH                                   | 0.20      | 6.5-9.5       | ME.C.04 Potenciometría        |
| Olor                                                   | <3 Ind. dilución                                |           | 3.0           | UNE-EN 1622: 2006             |
| Sabor                                                  | <3 Ind. dilución                                |           | 3.0           | UNE-EN 1622: 2006             |
| Turbidez                                               | <0.20 UNF                                       |           | 5.0           | ME.Q.01 Turbidimetría         |
| Cloro libre residual                                   | 0.85 mg/L                                       | 10%       | 1.0           | ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis   |
| Amonio                                                 | <0.050 mg/L                                     |           | 0.5           | ME.Q.131 Cromatografía iónica |
| Nitratos                                               | 9.47 mg/L                                       | 10%       | 50.0          | ME.Q.96 Cromatografía iónica  |
| Sulfatos                                               | 278 mg/L                                        | 13%       | 250.0         | ME.Q.96 Cromatografía iónica  |

(#) Real Decreto 140/2003

OBSERVACIONES: A continuación, se detallan las condiciones de análisis de olor y sabor:

- Plazo de conservación y análisis: superior a 72 horas
- Pretratamiento de muestra: declorada con tiosulfato.
- Temperatura:  $23^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$
- Agua de referencia: mineral envasada
- Método: elección no forzado. Panel 3 catadores
  - Olor realizado por método corto
  - Sabor realizado por método corto

Para el cumplimiento de la norma UNE-EN ISO 1622 en las determinaciones de olor y sabor, el plazo de análisis no debe ser superior a 72 horas desde la toma de muestra. Si dicho plazo es superior, los resultados pueden verse afectados.

\* Las opiniones e interpretaciones incluidas en las observaciones, están fuera del alcance de acreditación de ENAC

**Firma técnico autorizado:**



**Yolanda Alastrue**

Técnico de Departamento  
CALIDAD SENSORIAL

El laboratorio no se hace responsable de los datos aportados por el cliente.

La toma de muestras fue realizada por personal técnico de CNTA.

El análisis sólo da fe de la muestra analizada.

Este informe no se puede reproducir parcialmente sin la aprobación por escrito de la entidad emisora.

La incertidumbre de las medidas de ensayo está calculada (95% confianza,  $k=2$ ) en los campos que aplique y a disposición de los clientes que lo soliciten.

La indicación del símbolo "<" delante del resultado emitido, implica que es inferior al límite de cuantificación del método.

## INFORME DE EVALUACIÓN

Según el "Real Decreto 140/2003 de 7 de Febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano", el agua analizada supera el valor paramétrico de sulfatos (250 mg/L). Al tratarse de un parámetro indicador, la calificación queda a criterio de la autoridad sanitaria competente. El resto de parámetros analizados cumplen las especificaciones establecidas en el RD 140/2003.

Firma técnico autorizado:



**Yolanda Alastrue**

Técnico de Departamento  
CALIDAD SENSORIAL



Sr/a Alcalde Pte. del Ayuntamiento de  
SARTAGUDA  
Pl de los Fueros, 1  
31589 SARTAGUDA  
NAVARRA

Pamplona, 20 de abril de 2021

Estimado/a Señor/a:

Adjunto remito informe/s elaborado/s por la Sección de Sanidad Ambiental del Instituto de Salud Pública de muestras de agua de abastecimiento de la/s localidad/es que se relacionan:

Muestra/s de agua cuyos resultados (incluido el cloro libre) cumplen lo establecido en la Reglamentación Técnico-Sanitaria (Real Decreto 140/2003).

**AM2100701 SARTAGUDA (A.C.- 0N1006,0N0115)**

Se acompaña a este escrito los resultados analíticos correspondientes a SARTAGUDA.

Instituto de Salud  
Pública y Laboral  
de Navarra



LA JEFA DE LA SECCIÓN DE SANIDAD AMBIENTAL

Nafarroako Osasun  
Publikoaren eta Lan  
Osasunaren Institutua

Sección de Sanidad Ambiental  
Ingurumen Osasunaren Atala

Teresa Ferrer Gimeno

Relación de análisis compuestos:

- 0N1006.- Metales en Aguas de Consumo
- 0N0115.- Plaguicidas en agua UPLC







## INFORME DE CONTROL DE AGUAS

### DATOS DE LA MUESTRA

Referencia: **AM2100701**

Fecha: **09-abr.-2021**

Localidad: **SARTAGUDA**

Municipio: **SARTAGUDA**

Punto de Recogida: **FUENTE (RED)**

### 1.- Dictamen

Los parámetros analizados cumplen con los valores paramétricos que se establecen en el Anexo I del Real Decreto 140/2003.

Nivel de cloro libre dentro de los límites establecidos por la Administración Sanitaria competente (0,2 - 1,0 ppm).

### 2.- Medidas

Debe continuarse la cloración consiguiendo niveles de cloro libre similares a los actuales (entre 0,2 y 1,0 ppm) en el agua distribuida.

Pamplona, 20 de abril de 2021  
POR LA SECCIÓN DE SANIDAD AMBIENTAL

Instituto de Salud  
Pública y Laboral  
de Navarra

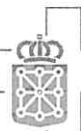


Nafarroako Osasun  
Publikoaren eta Lan  
Osasunaren Institutua

Sección de Sanidad Ambiental  
Ingurumen Osasunaren Atala

JAVIER IRIBARREN OLITE





## INFORME DE ENSAYO

| INFORMACIÓN APORTADA POR EL CLIENTE           |                      | INFORMACIÓN DE LA MUESTRA         |  |
|-----------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|--|
| Cliente: Sección de Sanidad Ambiental (ISPLN) |                      | Nº Informe: 2102356               |  |
| Dirección: Leyre, 15 - 31003                  |                      | Nº Registro: AM2100701            |  |
| Producto: Agua de consumo en red              |                      | Descripción producto: Agua        |  |
| Punto de recogida: FUENTE (RED) - (SARTAGUDA) |                      |                                   |  |
| Información del biocida: Tª: °C Hora:08:15    |                      |                                   |  |
| Cloro:0,60 ppm                                | Muestra Neutralizada | Fecha recepción: 09/04/2021       |  |
| Fecha recogida: 09/04/2021                    |                      | Fecha inicio análisis: 09/04/2021 |  |
| Observaciones:                                |                      | Finalización análisis: 16/04/2021 |  |

| Determinación     | Resultado | Incert. | Unidades | L.Legal <sup>1</sup> | Método | ADE <sup>2</sup> |
|-------------------|-----------|---------|----------|----------------------|--------|------------------|
| Hierro            | < 25      |         | µg/l     | 200                  | RA-29  |                  |
| Manganeso         | < 10      |         | µg/l     | 50                   | RA-30  |                  |
| Níquel            | < 5,0     |         | µg/l     | 20                   | RA-46  |                  |
| Aluminio          | < 20      |         | µg/l     | 200                  | RA-58  |                  |
| Plomo             | < 5,0     |         | µg/l     | 10                   | RA-59  |                  |
| Cadmio            | < 1,0     |         | µg/l     | 5                    | RA-60  |                  |
| Cromo             | < 12,5    |         | µg/l     | 50                   | RA-61  |                  |
| Arsénico          | < 5,0     |         | µg/l     | 10                   | RA-62  |                  |
| Antimonio         | < 3,0     |         | µg/l     | 5                    | RA-63  |                  |
| κ Estaño          | < 10,0    |         | µg/l     |                      | RA-98  |                  |
| Boro              | < 0,20    |         | mg/l     | 1                    | RA-99  |                  |
| Propoxur          | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Aldicarb          | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Carbofuran        | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Etiofencarb       | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Pirimicarb        | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Prosulfocarb      | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Fenoxycarb        | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Iprovalicarb      | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Propanil          | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Carbetamida       | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Fluroxypyr        | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Propizamida       | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Alacloro          | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Dimetenamida      | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Metazacloro       | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Florasulam        | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| κ Triclopyr       | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Bromoxynil        | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Ioxynil           | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Atrazina-Desethyl | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Simazina          | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Metribuzina       | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Atrazina          | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Ametrina          | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Trietazina        | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Terbutilazina     | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Propazina         | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Cianazina         | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Prometrina        | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Terbutrina        | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |
| Monuron           | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                  | RB-37  |                  |





## INFORME DE ENSAYO Continuación

Nº. Registro: AM2100701 Nº Informe: 2102356

| Determinación            | Resultado | Incert. | Unidades | L. Legal <sup>1</sup> | Método | ADE <sup>2</sup> |
|--------------------------|-----------|---------|----------|-----------------------|--------|------------------|
| Metamitron               | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                   | RB-37  |                  |
| Isoproturon              | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                   | RB-37  |                  |
| Clortoluron              | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                   | RB-37  |                  |
| Monolinuron              | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                   | RB-37  |                  |
| Metabenzthiazuron        | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                   | RB-37  |                  |
| Metoxuron                | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                   | RB-37  |                  |
| Diuron                   | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                   | RB-37  |                  |
| Linuron                  | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                   | RB-37  |                  |
| Bromacil                 | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                   | RB-37  |                  |
| Cloroxuron               | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                   | RB-37  |                  |
| Iodosulfuron Metil Sodio | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                   | RB-37  |                  |
| Dimetoato                | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                   | RB-37  |                  |
| x Benazolin              | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                   | RB-37  |                  |
| Metolaclo                | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                   | RB-37  |                  |
| Imazametabenz            | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                   | RB-37  |                  |
| Imazamox                 | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                   | RB-37  |                  |
| Fluazifop Free Acid      | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                   | RB-37  |                  |
| Quizalofop Free Acid     | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                   | RB-37  |                  |
| Flufenacet               | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                   | RB-37  |                  |
| Quizalofop Etil          | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                   | RB-37  |                  |
| Fluazifop P-butil        | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                   | RB-37  |                  |
| Tifensulfuron Metil      | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                   | RB-37  |                  |
| Diflufenican             | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                   | RB-37  |                  |
| Penoxsulam               | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                   | RB-37  |                  |
| x Tiodicarb              | < 0,030   |         | µg/l     | 0,1                   | RB-37  |                  |

Responsable/s competencia técnica de los ensayos:  
Maitane Eguaras Goñi

Pamplona, 20 de abril de 2021

*Maitane*

(1). L. Legal: Límite legal

Real Decreto 140/2003, de 7 de Febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

(.). CCE: Cumplimiento con especificaciones. C.- Cumple / CD.- Imposible declarar cumplimiento / NC.- No Cumple.

(2). ADE: Adiciones, desviaciones y exclusiones al método de análisis

La Incertidumbre de los ensayos está calculada y a disposición del cliente.

La muestra fue facilitada por el cliente y la información aportada por el mismo no es responsabilidad del laboratorio. El análisis sólo da fe de la muestra recibida.

Los datos contenidos en este informe sólo afectan a la muestra sometida a ensayo.

La declaración de cumplimiento está basada en una probabilidad de cobertura del 95% para incertidumbre expandida.

Este informe no podrá reproducirse parcialmente sin la aprobación por escrito del laboratorio.

Para información sobre la técnica analítica empleada consultar en la web del ISPLN/ LABORATORIO/CARTERA DE SERVICIOS.



CSV: CD76CEA720BB6613

Puede verificar su autenticidad introduciendo el CSV en / Benetakoa dela egiazatu dezakezu CSVa hemen sartuta:

<https://administracionelectronica.navarra.es/validarCSV/default.aspx>

Emitido por Gobierno de Navarra / Nafarroako Gobernua eman (DIR3: A15007522)

Fecha de emisión / Noiz emana: 2021-04-21 11:42:59

## INFORME DE ENSAYO

### Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** Agua de consumo  
**Formato:** ENVASE  
**Clave:** • Fuente Ayuntamiento, Sartaguda

**Fecha de muestreo:** 13/04/2021 11:00:00

### Información CNTA



**Informe N°:** 6224170 **Muestra N°:** 2123023 **Código Web:** 274529  
**Producto:** Agua de consumo  
**FECHAS:**  
**Recepción:** 13/04/2021 **Inicio Ensayo:** 13/04/2021 **Fin Ensayo:** 16/04/2021 **Emisión:** 20/04/2021  
**Departamento:** AGUAS Y ENVASES  
**Contacto:** Jorge Lorenzo **e-mail:** jlorenzo@cnta.es

### RESULTADOS

| DETERMINACIÓN                                          | RESULTADO                          | INCERT.   | VAL. REF. (#) | MÉTODO/TÉCNICA                |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------|---------------|-------------------------------|
| <b>TOMA DE MUESTRA SIMPLE</b>                          |                                    |           |               |                               |
| Fecha de muestreo                                      | 13/04/2021                         |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Hora de muestreo                                       | 11:00                              |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Muestreador                                            | Personal técnico CNTA              |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Descripción punto de vertido                           | Fuente Ayuntamiento, Sartaguda     |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Material y formato envase                              | 1 L PET, 1 L estéril, 1/2 L vidrio |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| <b>ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 140/2003</b> |                                    |           |               |                               |
| Microorganismos cultivables aerobios a 22°C            | <1 ufc/mL                          |           | 100.0         | UNE-EN ISO 6222: 1999         |
| Coliformes totales                                     | 0 NMP/100 mL                       | 0.0-3.7E0 | 0.0           | ISO 9308-2: 2012              |
| Escherichia coli                                       | 0 NMP/100 mL                       | 0.0-3.7E0 | 0.0           | ISO 9308-2: 2012              |
| Clostridium perfringens (inluidas esporas)             | 0 ufc/100 mL                       |           | 0.0           | ISO 14189: 2013               |
| Color                                                  | <2.0 mg/L Pt/Co                    |           | 15.0          | ME.Q.88 Espectrofot. UV-Vis   |
| Conductividad a 20°C                                   | 1226 µS/cm                         | 3.0%      | 2500.0        | ME.Q.02 Potenciometría        |
| pH                                                     | 7.58 unid. pH                      | 0.20      | 6.5-9.5       | ME.C.04 Potenciometría        |
| Olor                                                   | <3 Ind. dilución                   |           | 3.0           | UNE-EN 1622: 2006             |
| Sabor                                                  | <3 Ind. dilución                   |           | 3.0           | UNE-EN 1622: 2006             |
| Turbidez                                               | <0.20 UNF                          |           | 5.0           | ME.Q.01 Turbidimetría         |
| Cloro libre residual                                   | 0.22 mg/L                          | 38%       | 1.0           | ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis   |
| Amonio                                                 | <0.050 mg/L                        |           | 0.5           | ME.Q.131 Cromatografía iónica |
| Nitratos                                               | 11.3 mg/L                          | 10%       | 50.0          | ME.Q.96 Cromatografía iónica  |
| Sulfatos                                               | 325 mg/L                           | 13%       | 250.0         | ME.Q.96 Cromatografía iónica  |

(#) Real Decreto 140/2003

OBSERVACIONES: A continuación, se detallan las condiciones de análisis de olor y sabor:

- Plazo de conservación y análisis: inferior a 72 horas
- Pretratamiento de muestra: decolorada con tiosulfato.
- Temperatura:  $23^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$
- Agua de referencia: mineral envasada
- Método: elección no forzado. Panel 3 catadores

Olor realizado por método corto

Sabor realizado por método corto

Para el cumplimiento de la norma UNE-EN ISO 1622 en las determinaciones de olor y sabor, el plazo de análisis no debe ser superior a 72 horas desde la toma de muestra. Si dicho plazo es superior, los resultados pueden verse afectados.

\* Las opiniones e interpretaciones incluidas en las observaciones, están fuera del alcance de acreditación de ENAC

Firma técnico autorizado:



**Yolanda Alastrue**

Técnico de Departamento  
CALIDAD SENSORIAL

El laboratorio no se hace responsable de los datos aportados por el cliente.

La toma de muestras fue realizada por personal técnico de CNTA.

El análisis sólo da fe de la muestra analizada.

Este informe no se puede reproducir parcialmente sin la aprobación por escrito de la entidad emisora.

La incertidumbre de las medidas de ensayo está calculada (95% confianza,  $k=2$ ) en los campos que aplique y a disposición de los clientes que lo soliciten.

La indicación del símbolo "<" delante del resultado emitido, implica que es inferior al límite de cuantificación del método.

## INFORME DE EVALUACIÓN

Según el "Real Decreto 140/2003 de 7 de Febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano", el agua analizada supera el valor paramétrico de sulfatos (250 mg/L). Al tratarse de un parámetro indicador, la calificación queda a criterio de la autoridad sanitaria competente. El resto de parámetros analizados cumplen las especificaciones establecidas en el RD 140/2003.

Firma técnico autorizado:



**Yolanda Alastrue**

Técnico de Departamento  
CALIDAD SENSORIAL

## INFORME DE ENSAYO

Nº 108 LE283

Nº 108 LE1469

\* Los ensayos marcados  
no están amparados por la  
acreditación ENAC

## Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** Agua de consumo  
**Formato:** ENVASE  
**Clave:** Fuente Ayuntamiento, Sartaguda

**Fecha de muestreo:** 26/04/2021 9:15:00

## Información CNTA



**Informe N°:** 6260880 **Muestra N°:** 2126668 **Código Web:** 277814  
**Producto:** Agua de consumo  
**FECHAS:**  
**Recepción:** 26/04/2021 **Inicio Ensayo:** 26/04/2021 **Fin Ensayo:** 05/05/2021 **Emisión:** 10/05/2021  
**Departamento:** AGUAS Y ENVASES  
**Contacto:** Jorge Lorenzo **e-mail:** jlorenzo@cnta.es

## RESULTADOS

| DETERMINACIÓN                                          | RESULTADO                          | INCERT.   | VAL. REF. (#) | MÉTODO/TÉCNICA                |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------|---------------|-------------------------------|
| <b>TOMA DE MUESTRA SIMPLE</b>                          |                                    |           |               |                               |
| Fecha de muestreo                                      | 26/04/2021                         |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Hora de muestreo                                       | 09:15                              |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Muestreador                                            | Personal Técnico CNTA              |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Descripción punto de vertido                           | Fuente Ayuntamiento, Sartaguda     |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Material y formato envase                              | 1 L PET, 1 L Estéril, 1/2 L vidrio |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| <b>ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 140/2003</b> |                                    |           |               |                               |
| Microorganismos cultivables aerobios a 22°C            | <1 ufc/mL                          |           | 100.0         | UNE-EN ISO 6222: 1999         |
| Coliformes totales                                     | 0 NMP/100 mL                       | 0.0-3.7E0 | 0.0           | ISO 9308-2: 2012              |
| Escherichia coli                                       | 0 NMP/100 mL                       | 0.0-3.7E0 | 0.0           | ISO 9308-2: 2012              |
| Clostridium perfringens (inluidas esporas)             | 0 ufc/100 mL                       |           | 0.0           | ISO 14189: 2013               |
| Color                                                  | <2.0 mg/L Pt/Co                    |           | 15.0          | ME.Q.88 Espectrofot. UV-Vis   |
| Conductividad a 20°C                                   | 1333 µS/cm                         | 3.0%      | 2500.0        | ME.Q.02 Potenciometría        |
| pH                                                     | 7.60 unid. pH                      | 0.20      | 6.5-9.5       | ME.C.04 Potenciometría        |
| Olor                                                   | <3 Ind. dilución                   |           | 3.0           | UNE-EN 1622: 2006             |
| Sabor                                                  | <3 Ind. dilución                   |           | 3.0           | UNE-EN 1622: 2006             |
| Turbidez                                               | 0.34 UNF                           | 30%       | 5.0           | ME.Q.01 Turbidimetría         |
| Cloro libre residual                                   | 0.41 mg/L                          | 38%       | 1.0           | ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis   |
| Amonio                                                 | <0.050 mg/L                        |           | 0.5           | ME.Q.131 Cromatografía iónica |
| Nitratos                                               | 12.3 mg/L                          | 10%       | 50.0          | ME.Q.96 Cromatografía iónica  |
| Sulfatos                                               | 376 mg/L                           | 13%       | 250.0         | ME.Q.96 Cromatografía iónica  |

(# Real Decreto 140/2003





OBSERVACIONES: A continuación, se detallan las condiciones de análisis de olor y sabor:

- Plazo de conservación y análisis: inferior a 72 horas
- Pretratamiento de muestra: decolorada con tiosulfato.
- Temperatura:  $23^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$
- Agua de referencia: mineral envasada
- Método: elección no forzado. Panel 3 catadores
  - Olor realizado por método corto
  - Sabor realizado por método corto

Para el cumplimiento de la norma UNE-EN ISO 1622 en las determinaciones de olor y sabor, el plazo de análisis no debe ser superior a 72 horas desde la toma de muestra. Si dicho plazo es superior, los resultados pueden verse afectados.

El resultado expresado de microorganismos cultivables a  $22^{\circ}\text{C}$  se refiere al análisis realizado el día 29/04/2021.

\* Las opiniones e interpretaciones incluidas en las observaciones, están fuera del alcance de acreditación de ENAC

Firma técnico autorizado:

**Jorge Lorenzo**

Responsable de Departamento  
AGUAS Y ENVASES

El laboratorio no se hace responsable de los datos aportados por el cliente.

La toma de muestras fue realizada por personal técnico de CNTA.

El análisis sólo da fe de la muestra analizada.

Este informe no se puede reproducir parcialmente sin la aprobación por escrito de la entidad emisora.

La incertidumbre de las medidas de ensayo está calculada (95% confianza,  $k=2$ ) en los campos que aplique y a disposición de los clientes que lo soliciten.

La indicación del símbolo "<" delante del resultado emitido, implica que es inferior al límite de cuantificación del método.



## INFORME DE EVALUACIÓN

Según el "Real Decreto 140/2003 de 7 de Febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano", el agua analizada supera el valor paramétrico de sulfatos (250 mg/L). Al tratarse de un parámetro indicador, la calificación queda a criterio de la autoridad sanitaria competente. El resto de parámetros analizados cumplen las especificaciones establecidas en el RD 140/2003.

Firma técnico autorizado:



**Jorge Lorenzo**

Responsable de Departamento  
AGUAS Y ENVASES

## INFORME DE ENSAYO

Nº 108 LE283

Nº 108 LE1469

\* Los ensayos marcados  
no están amparados por la  
acreditación ENAC

## Información CLIENTE

Empresa: AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA

NIF: P3122300A

Dirección: PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA

Muestra: Agua de consumo

Formato: ENVASE

Fecha de muestreo: 04/05/2021 13:54:53

Clave: Fuente Ayuntamiento, Sartaguda

## Información CNTA



Informe N°: 6288000

Muestra N°: 2129351

Código Web: 280000

Producto: Agua de consumo

## FECHAS:

Recepción: 04/05/2021

Inicio Ensayo: 04/05/2021

Fin Ensayo: 12/05/2021

Emisión: 14/05/2021

Departamento: AGUAS Y ENVASES

Contacto: Jorge Lorenzo

e-mail: jlorenzo@cnta.es

## RESULTADOS

| DETERMINACIÓN                                                    | RESULTADO                        | INCERT.      | VAL. REF. (#) | MÉTODO/TÉCNICA                |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------|---------------|-------------------------------|
| <strong>TOMA DE MUESTRA SIMPLE</strong>                          |                                  |              |               |                               |
| Fecha de muestreo                                                | 04/05/2021                       |              |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Hora de muestreo                                                 | 13:30                            |              |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Muestreador                                                      | Personal técnico CNTA            |              |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Descripción punto de vertido                                     | Fuente Ayuntamiento, Sartaguda   |              |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Material y formato envase                                        | 2 L PET, 1 L estéril, 1/2 vidrio |              |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| <strong>ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 140/2003</strong> |                                  |              |               |                               |
| Microorganismos cultivables aerobios a 22°C                      | <1 ufc/mL                        |              | 100.0         | UNE-EN ISO 6222: 1999         |
| Clostridium perfringens (incluidas esporas)                      | 0 ufc/100 mL                     |              | 0.0           | ISO 14189: 2013               |
| Color                                                            | <2.0 mg/L Pt/Co                  |              | 15.0          | ME.Q.88 Espectrofot. UV-Vis   |
| Conductividad a 20°C                                             | 1309 µS/cm                       | 3.0%         | 2500.0        | ME.Q.02 Potenciometría        |
| pH                                                               | 7.57 unid. pH                    | 0.20         | 6.5-9.5       | ME.C.04 Potenciometría        |
| Olor                                                             | <3 Ind. dilución                 |              | 3.0           | UNE-EN 1622: 2006             |
| Sabor                                                            | <3 Ind. dilución                 |              | 3.0           | UNE-EN 1622: 2006             |
| Turbidez                                                         | 0.26 UNF                         | 30%          | 5.0           | ME.Q.01 Turbidimetría         |
| Cloro libre residual                                             | 0.34 mg/L                        | 38%          | 1.0           | ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis   |
| Amonio                                                           | 0.087 mg/L                       | 28%          | 0.5           | ME.Q.131 Cromatografía iónica |
| Escherichia coli                                                 | 0 ufc/100 mL                     | 8.0E-1-1.2E0 |               | UNE-EN ISO 9308-1: 2014       |
| Coliformes                                                       | 0 ufc/100 mL                     | 8.1E-1-1.2E0 |               | UNE-EN ISO 9308-1: 2014       |
| Nitratos                                                         | 12.1 mg/L                        | 10%          | 50.0          | ME.Q.96 Cromatografía iónica  |
| Sulfatos                                                         | 357 mg/L                         | 13%          | 250.0         | ME.Q.96 Cromatografía iónica  |

(# Real Decreto 140/2003

OBSERVACIONES: A continuación, se detallan las condiciones de análisis de olor y sabor:

- Plazo de conservación y análisis: 72 horas
- Pretratamiento de muestra: decolorada con tiosulfato.
- Temperatura:  $23^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$
- Agua de referencia: mineral envasada
- Método: elección no forzado. Panel 3 catadores

Olor realizado por método corto

Sabor realizado por método corto

Para el cumplimiento de la norma UNE-EN ISO 1622 en las determinaciones de olor y sabor, el plazo de análisis no debe ser superior a 72 horas desde la toma de muestra. Si dicho plazo es superior, los resultados pueden verse afectados.

\* Las opiniones e interpretaciones incluidas en las observaciones, están fuera del alcance de acreditación de ENAC

Firma técnico autorizado:



**Jorge Lorenzo**

Responsable de Departamento  
AGUAS Y ENVASES

El laboratorio no se hace responsable de los datos aportados por el cliente.

La toma de muestras fue realizada por personal técnico de CNTA.

El análisis sólo da fe de la muestra analizada.

Este informe no se puede reproducir parcialmente sin la aprobación por escrito de la entidad emisora.

La incertidumbre de las medidas de ensayo está calculada (95% confianza,  $k=2$ ) en los campos que aplique y a disposición de los clientes que lo soliciten.

La indicación del símbolo "<" delante del resultado emitido, implica que es inferior al límite de cuantificación del método.

## INFORME DE EVALUACIÓN

Según el "Real Decreto 140/2003 de 7 de Febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano", el agua analizada supera el valor paramétrico de sulfato (250 mg/L). Al tratarse de un parámetro indicador, la calificación queda a criterio de la autoridad sanitaria competente. El resto de parámetros analizados cumplen las especificaciones establecidas en el RD 140/2003.

Firma técnico autorizado:



**Jorge Lorenzo**

Responsable de Departamento  
AGUAS Y ENVASES

## INFORME DE ENSAYO

Nº 108 LE283

Nº 108 LE1469

\* Los ensayos marcados  
no están amparados por la  
acreditación ENAC

## Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** Agua de consumo  
**Formato:** ENVASE  
**Clave:** Fuente Ayuntamiento, Sartaguda

**Fecha de muestreo:** 18/05/2021 9:36:00

## Información CNTA



**Informe N°:** 6327130 **Muestra N°:** 2133264 **Código Web:** 283374  
**Producto:** Agua de consumo  
**FECHAS:**  
**Recepción:** 18/05/2021 **Inicio Ensayo:** 18/05/2021 **Fin Ensayo:** 27/05/2021 **Emisión:** 02/06/2021  
**Departamento:** AGUAS Y ENVASES  
**Contacto:** Jorge Lorenzo **e-mail:** jlorenzo@cnta.es

## RESULTADOS

| DETERMINACIÓN                                          | RESULTADO                          | INCERT.   | VAL. REF. (#) | MÉTODO/TÉCNICA                |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------|---------------|-------------------------------|
| <b>TOMA DE MUESTRA SIMPLE</b>                          |                                    |           |               |                               |
| Fecha de muestreo                                      | 18/05/2021                         |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Hora de muestreo                                       | 09:36                              |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Muestreador                                            | Personal técnico CNTA              |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Descripción punto de vertido                           | Fuente Ayuntamiento, Sartaguda     |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Material y formato envase                              | 1 L PET, 1 L estéril, 1/2 L vidrio |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| <b>ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 140/2003</b> |                                    |           |               |                               |
| Microorganismos cultivables aerobios a 22°C            | <1 ufc/mL                          |           | 100.0         | UNE-EN ISO 6222: 1999         |
| Coliformes totales                                     | 0 NMP/100 mL                       | 0.0-3.7E0 | 0.0           | ISO 9308-2: 2012              |
| Escherichia coli                                       | 0 NMP/100 mL                       | 0.0-3.7E0 | 0.0           | ISO 9308-2: 2012              |
| Clostridium perfringens (inluidas esporas)             | 0 ufc/100 mL                       |           | 0.0           | ISO 14189: 2013               |
| Color                                                  | <2.0 mg/L Pt/Co                    |           | 15.0          | ME.Q.88 Espectrofot. UV-Vis   |
| Conductividad a 20°C                                   | 1285 µS/cm                         | 3.0%      | 2500.0        | ME.Q.02 Potenciometría        |
| pH                                                     | 7.55 unid. pH                      | 0.20      | 6.5-9.5       | ME.C.04 Potenciometría        |
| Olor                                                   | <3 Ind. dilución                   |           | 3.0           | UNE-EN 1622: 2006             |
| Sabor                                                  | <3 Ind. dilución                   |           | 3.0           | UNE-EN 1622: 2006             |
| Turbidez                                               | <0.20 UNF                          |           | 5.0           | ME.Q.01 Turbidimetría         |
| Cloro libre residual                                   | 0.29 mg/L                          | 38%       | 1.0           | ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis   |
| Amonio                                                 | <0.050 mg/L                        |           | 0.5           | ME.Q.131 Cromatografía iónica |
| Nitratos                                               | 13.4 mg/L                          | 10%       | 50.0          | ME.Q.96 Cromatografía iónica  |
| Sulfatos                                               | 381 mg/L                           | 13%       | 250.0         | ME.Q.96 Cromatografía iónica  |

(#) Real Decreto 140/2003

OBSERVACIONES: A continuación, se detallan las condiciones de análisis de olor y sabor:

- Plazo de conservación y análisis: inferior a 72 horas
- Pretratamiento de muestra: decolorada con tiosulfato.
- Temperatura:  $23^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$
- Agua de referencia: mineral envasada
- Método: elección no forzado. Panel 3 catadores

Olor realizado por método completo

Sabor realizado por método completo

Para el cumplimiento de la norma UNE-EN ISO 1622 en las determinaciones de olor y sabor, el plazo de análisis no debe ser superior a 72 horas desde la toma de muestra. Si dicho plazo es superior, los resultados pueden verse afectados.

\* Las opiniones e interpretaciones incluidas en las observaciones, están fuera del alcance de acreditación de ENAC

Firma técnico autorizado:



**Jorge Lorenzo**

Responsable de Departamento  
AGUAS Y ENVASES

El laboratorio no se hace responsable de los datos aportados por el cliente.

La toma de muestras fue realizada por personal técnico de CNTA.

El análisis sólo da fe de la muestra analizada.

Este informe no se puede reproducir parcialmente sin la aprobación por escrito de la entidad emisora.

La incertidumbre de las medidas de ensayo está calculada (95% confianza,  $k=2$ ) en los campos que aplique y a disposición de los clientes que lo soliciten.

La indicación del símbolo "<" delante del resultado emitido, implica que es inferior al límite de cuantificación del método.

## INFORME DE EVALUACIÓN

Según el "Real Decreto 140/2003 de 7 de Febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano", el agua analizada supera el valor paramétrico de sulfatos (250 mg/L). Al tratarse de un parámetro indicador, la calificación queda a criterio de la autoridad sanitaria competente. El resto de parámetros analizados cumplen las especificaciones establecidas en el RD 140/2003.

Firma técnico autorizado:



**Jorge Lorenzo**

Responsable de Departamento  
AGUAS Y ENVASES

## INFORME DE ENSAYO

### Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** agua de consumo  
**Formato:** ENVASE  
**Clave:** Fuente Ayuntamiento, Sartaguda

**Fecha de muestreo:** 08/06/2021 10:50:00

### Información CNTA



**Informe N°:** 6379820 **Muestra N°:** 2138481 **Código Web:** 288058  
**Producto:** Agua de consumo  
**FECHAS:**  
**Recepción:** 08/06/2021 **Inicio Ensayo:** 08/06/2021 **Fin Ensayo:** 17/06/2021 **Emisión:** 21/06/2021  
**Departamento:** AGUAS Y ENVASES  
**Contacto:** Jorge Lorenzo **e-mail:** jlorenzo@cnta.es

### RESULTADOS

| DETERMINACIÓN                                          | RESULTADO                       | INCERT.   | VAL. REF. (#) | MÉTODO/TÉCNICA                |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------|---------------|-------------------------------|
| <b>TOMA DE MUESTRA SIMPLE</b>                          |                                 |           |               |                               |
| Fecha de muestreo                                      | 08/06/2021                      |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Hora de muestreo                                       | 10:50                           |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Muestreador                                            | Personal téc. CNTA              |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Descripción punto de vertido                           | Fuente Ayuntamiento, Sartaguda  |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Material y formato envase                              | 1L PET, 1L estéril, 0.5L vidrio |           |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| <b>ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 140/2003</b> |                                 |           |               |                               |
| Microorganismos cultivables aerobios a 22°C            | <1 ufc/mL                       |           | 100.0         | UNE-EN ISO 6222: 1999         |
| Coliformes totales                                     | 0 NMP/100 mL                    | 0.0-3.7E0 | 0.0           | ISO 9308-2: 2012              |
| Escherichia coli                                       | 0 NMP/100 mL                    | 0.0-3.7E0 | 0.0           | ISO 9308-2: 2012              |
| Clostridium perfringens (inluidas esporas)             | 0 ufc/100 mL                    |           | 0.0           | ISO 14189: 2013               |
| Color                                                  | <2.0 mg/L Pt/Co                 |           | 15.0          | ME.Q.88 Espectrofot. UV-Vis   |
| Conductividad a 20°C                                   | 1301 µS/cm                      | 3.0%      | 2500.0        | ME.Q.02 Potenciometría        |
| pH                                                     | 7.44 unid. pH                   | 0.20      | 6.5-9.5       | ME.C.04 Potenciometría        |
| Olor                                                   | <3 Ind. dilución                |           | 3.0           | UNE-EN 1622: 2006             |
| Sabor                                                  | <3 Ind. dilución                |           | 3.0           | UNE-EN 1622: 2006             |
| Turbidez                                               | <0.20 UNF                       |           | 5.0           | ME.Q.01 Turbidimetría         |
| Cloro libre residual                                   | 0.27 mg/L                       | 38%       | 1.0           | ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis   |
| Amonio                                                 | <0.050 mg/L                     |           | 0.5           | ME.Q.131 Cromatografía iónica |
| Nitratos                                               | 15.8 mg/L                       | 10%       | 50.0          | ME.Q.96 Cromatografía iónica  |
| Sulfatos                                               | 365 mg/L                        | 13%       | 250.0         | ME.Q.96 Cromatografía iónica  |

(#) Real Decreto 140/2003



OBSERVACIONES: A continuación, se detallan las condiciones de análisis de olor y sabor:

- Plazo de conservación y análisis: inferior a 72 horas
- Pretratamiento de muestra: decolorada con tiosulfato.
- Temperatura:  $23^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$
- Agua de referencia: mineral envasada
- Método: elección no forzado. Panel 3 catadores
  - Olor realizado por método corto
  - Sabor realizado por método corto

Para el cumplimiento de la norma UNE-EN ISO 1622 en las determinaciones de olor y sabor, el plazo de análisis no debe ser superior a 72 horas desde la toma de muestra. Si dicho plazo es superior, los resultados pueden verse afectados.

\* Las opiniones e interpretaciones incluidas en las observaciones, están fuera del alcance de acreditación de ENAC

Firma técnico autorizado:



**Jorge Lorenzo**

Responsable de Departamento  
AGUAS Y ENVASES

El laboratorio no se hace responsable de los datos aportados por el cliente.

La toma de muestras fue realizada por personal técnico de CNTA.

El análisis sólo da fe de la muestra analizada.

Este informe no se puede reproducir parcialmente sin la aprobación por escrito de la entidad emisora.

La incertidumbre de las medidas de ensayo está calculada (95% confianza,  $k=2$ ) en los campos que aplique y a disposición de los clientes que lo soliciten.

La indicación del símbolo "<" delante del resultado emitido, implica que es inferior al límite de cuantificación del método.

## INFORME DE EVALUACIÓN

Según el "Real Decreto 140/2003 de 7 de Febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano", el agua analizada supera el valor paramétrico de sulfato (250 mg/L). Al tratarse de un parámetro indicador, la calificación queda a criterio de la autoridad sanitaria competente. El resto de parámetros analizados cumplen las especificaciones establecidas en el RD 140/2003.

Firma técnico autorizado:



**Jorge Lorenzo**

Responsable de Departamento  
AGUAS Y ENVASES

## INFORME DE ENSAYO

### Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** agua de consumo  
**Formato:** ENVASE  
**Clave:** Fuente Ayuntamiento, Sartaguda

**Fecha de muestreo:** 21/06/2021 11:54:00

### Información CNTA



**Informe N°:** 6406700 **Muestra N°:** 2141156 **Código Web:** 290611  
**Producto:** Agua de consumo  
**FECHAS:**  
**Recepción:** 21/06/2021 **Inicio Ensayo:** 21/06/2021 **Fin Ensayo:** 01/07/2021 **Emisión:** 07/07/2021  
**Departamento:** AGUAS Y ENVASES  
**Contacto:** Jorge Lorenzo **e-mail:** jlorenzo@cnta.es

### RESULTADOS

| DETERMINACIÓN                                          | RESULTADO                      | INCERT.      | VAL. REF. (#) | MÉTODO/TÉCNICA                |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------|---------------|-------------------------------|
| <b>TOMA DE MUESTRA SIMPLE</b>                          |                                |              |               |                               |
| Fecha de muestreo                                      | 21/06/2021                     |              |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Hora de muestreo                                       | 11:54                          |              |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Muestreador                                            | Personal téc. CNTA             |              |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Descripción punto de vertido                           | Fuente Ayuntamiento, Sartaguda |              |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| Material y formato envase                              | 2*2L PET, 1L vidrio            |              |               | ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458 |
| <b>ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 140/2003</b> |                                |              |               |                               |
| Microorganismos cultivables aerobios a 22°C            | Recuento estimado, 5.0 ufc/mL  | 1.9E0-1.3E1  | 100.0         | UNE-EN ISO 6222: 1999         |
| Clostridium perfringens (inluidas esporas)             | 0.0 ufc/100 mL                 | 8,1E-1-1,2E0 | 0.0           | ISO 14189: 2013               |
| Color                                                  | <2.0 mg/L Pt/Co                |              | 15.0          | ME.Q.88 Espectrofot. UV-Vis   |
| Conductividad a 20°C                                   | 1307 µS/cm                     | 3.0%         | 2500.0        | ME.Q.02 Potenciometría        |
| pH                                                     | 7.45 unid. pH                  | 0.20         | 6.5-9.5       | ME.C.04 Potenciometría        |
| Olor                                                   | <3 Ind. dilución               |              | 3.0           | UNE-EN 1622: 2006             |
| Sabor                                                  | <3 Ind. dilución               |              | 3.0           | UNE-EN 1622: 2006             |
| Turbidez                                               | <0.20 UNF                      |              | 5.0           | ME.Q.01 Turbidimetría         |
| Cloro libre residual                                   | <0.10 mg/L                     |              | 1.0           | ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis   |
| Amonio                                                 | <0.050 mg/L                    |              | 0.5           | ME.Q.131 Cromatografía iónica |
| Nitratos                                               | 15.2 mg/L                      | 10%          | 50.0          | ME.Q.96 Cromatografía iónica  |
| Sulfatos                                               | 367 mg/L                       | 13%          | 250.0         | ME.Q.96 Cromatografía iónica  |
| Escherichia coli                                       | 0 ufc/100 mL                   |              |               | UNE-EN ISO 9308-1: 2014       |
| Coliformes                                             | 0 ufc/100 mL                   |              |               | UNE-EN ISO 9308-1: 2014       |

(#) Real Decreto 140/2003



OBSERVACIONES: A continuación, se detallan las condiciones de análisis de olor y sabor:

- Plazo de conservación y análisis: 72 horas
- Pretratamiento de muestra: dechlorada con tiosulfato.
- Temperatura:  $23^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$
- Agua de referencia: mineral envasada
- Método: elección no forzado. Panel 3 catadores
  - Olor realizado por método corto
  - Sabor realizado por método corto

Para el cumplimiento de la norma UNE-EN ISO 1622 en las determinaciones de olor y sabor, el plazo de análisis no debe ser superior a 72 horas desde la toma de muestra. Si dicho plazo es superior, los resultados pueden verse afectados.

\* Las opiniones e interpretaciones incluidas en las observaciones, están fuera del alcance de acreditación de ENAC

Firma técnico autorizado:

**Jorge Lorenzo**

Responsable de Departamento  
AGUAS Y ENVASES

El laboratorio no se hace responsable de los datos aportados por el cliente.

La toma de muestras fue realizada por personal técnico de CNTA.

El análisis sólo da fe de la muestra analizada.

Este informe no se puede reproducir parcialmente sin la aprobación por escrito de la entidad emisora.

La incertidumbre de las medidas de ensayo está calculada (95% confianza,  $k=2$ ) en los campos que aplique y a disposición de los clientes que lo soliciten.

La indicación del símbolo "<" delante del resultado emitido, implica que es inferior al límite de cuantificación del método.

## INFORME DE EVALUACIÓN

Según el "Real Decreto 140/2003 de 7 de Febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano", el agua analizada supera el valor paramétrico de sulfatos (250 mg/L). Al tratarse de un parámetro indicador, la calificación queda a criterio de la autoridad sanitaria competente. El resto de parámetros analizados cumplen las especificaciones establecidas en el RD 140/2003.

Firma técnico autorizado:



**Jorge Lorenzo**

Responsable de Departamento  
AGUAS Y ENVASES