

## 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:** 08/02/2022 12:20:00  
**Clave:** Fuente Ayuntamiento, Sartaguda

### Información CNTA



**Informe N°:** 6949780 **Muestra N°:** 22007763 **Código Web:** 372360  
**Producto:** Agua de consumo  
**FECHAS:**  
**Recepción:** 08/02/2022 **Inicio Ensayo:** 08/02/2022 **Fin Ensayo:** 11/02/2022 **Emisión:** 14/02/2022  
**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	08/02/2022			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	12:20			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 (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	1126 µS/cm	3.0%	2500.0	ME.Q.02 Potenciometría
pH	7.53 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	0.38 mg/L	38%	1.0	ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis
Amonio	<0.050 mg/L		0.5	ME.Q.131 Cromatografía iónica
Nitratos	9.09 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	241 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: de clorada 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:



**Estela Sigüenza**

Técnico 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.



Nueva app **CNTA** 

Ahora tus resultados en la palma de tu mano, cuando los necesitas.

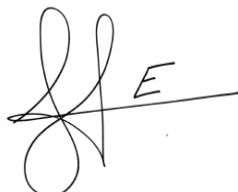
Informe N°: 6949780

2 / 2

## 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:



**Estela Sigüenza**

Técnico de Departamento  
AGUAS Y ENVASES



Nueva app **CNTA** 

Ahora tus resultados en la palma de tu mano, cuando los necesitas.

Anexo Informe N°: 6949780

## INFORME DE ENSAYO

### Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** Agua consumo  
**Formato:** 1L PET, 1L esteril, 1/2L vidrio **Fecha de muestreo:** 22/02/2022 11:00:00  
**Clave:** Fuente frontón, Sartaguda

### Información CNTA



**Informe N°:** 6985560 **Muestra N°:** 22011340 **Código Web:** 375597  
**Producto:** Agua de consumo  
**FECHAS:**  
**Recepción:** 22/02/2022 **Inicio Ensayo:** 22/02/2022 **Fin Ensayo:** 25/02/2022 **Emisión:** 28/02/2022  
**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	22/02/2022			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 frontón, Sartaguda			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Material y formato envase	1L PET, 1L esteril, 1/2L 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 (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	1173 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	0.22 UNF	30%	5.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.25 mg/L	38%	1.0	ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis
Amonio	<0.050 mg/L		0.5	ME.Q.131 Cromatografía iónica
Nitratos	10.4 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	281 mg/L	13%	250.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica

(#) Real Decreto 140/2003



Nueva app CNTA

Ahora tus resultados en la palma de tu mano, cuando los necesitas.

Informe N°: 6985560

1 / 2

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: de clorada 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 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.



Nueva app **CNTA** 

Ahora tus resultados en la palma de tu mano, cuando los necesitas.

## 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



Nueva app **CNTA** 

Ahora tus resultados en la palma de tu mano, cuando los necesitas.

Anexo Informe N°: 6985560