

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: 1L PET, 1L estéril, 0.5L vidrio **Fecha de muestreo:** 21/06/2022 13:50:00
Clave: Fuente frontón, Sartaguda

Información CNTA



Informe N°: 7260870 **Muestra N°:** 22038783 **Código Web:** 401719
Producto: Agua de consumo
FECHAS:
Recepción: 21/06/2022 **Inicio Ensayo:** 21/06/2022 **Fin Ensayo:** 29/06/2022 **Emisión:** 02/07/2022
Departamento: AGUAS Y ENVASES
Contacto: Jorge Lorenzo **e-mail:** jlorenzo@cnta.es

RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
TOMA DE MUESTRA SIMPLE				
Fecha de muestreo	21/06/2022			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	13:50			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 frontón, 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
ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 140/2003				
Microorganismos cultivables aerobios a 22°C	1.3E1 ufc/mL	9.5E0-1.8E1	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	1338 µS/cm	3.0%	2500.0	ME.Q.02 Potenciometría
pH	7.47 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	15.7 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	367 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: dechlorada con tiosulfato.
- Temperatura: 23°C ± 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:



Jorge Lorenzo

Responsable de Departamento
Water and Containers Laboratory

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
Water and Containers Laboratory

