

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: 11/01/2022 11:20:00

Información CNTA



Informe N°: 6879590 **Muestra N°:** 22000808 **Código Web:** 365971

Producto: Agua de consumo

FECHAS:
Recepción: 11/01/2022 **Inicio Ensayo:** 11/01/2022 **Fin Ensayo:** 18/01/2022 **Emisión:** 24/01/2022

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	11/01/2022			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	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
ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 140/2003				
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	1057 µS/cm	3.0%	2500.0	ME.Q.02 Potenciometría
pH	7.52 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	0.21 UNF	30%	5.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.55 mg/L	10%	1.0	ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis
Amonio	<0.050 mg/L		0.5	ME.Q.118 Colorimetría
Nitratos	6.85 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	213 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°: 6879590

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: 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.



Nueva app **CNTA** 

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

Informe N°: 6879590

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:



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°: 6879590

INFORME DE ENSAYO

Información CLIENTE

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

Fecha de muestreo: 26/01/2022 13:30:00

Información CNTA



Informe N°: 6918610 **Muestra N°:** 22004647 **Código Web:** 369582
Producto: Agua de consumo
FECHAS:
Recepción: 26/01/2022 **Inicio Ensayo:** 26/01/2022 **Fin Ensayo:** 01/02/2022 **Emisión:** 04/02/2022
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	25/01/2022			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 frontón, Sartaguda			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Material y formato envase	1L PET; 1 L estéril; 1/2 L vidrio			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 140/2003				
Microorganismos cultivables aerobios a 22°C	3.0E1 ufc/mL	1.9E1-4.8E1	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 (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	1079 µS/cm	3.0%	2500.0	ME.Q.02 Potenciometría
pH	7.43 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	0.49 UNF	30%	5.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.51 mg/L	10%	1.0	ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis
Amonio	<0.050 mg/L		0.5	ME.Q.118 Colorimetría
Nitratos	7.07 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	226 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°: 6918610

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: 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.



Nueva app **CNTA** 

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

Informe N°: 6918610

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:



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°: 6918610

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: 08/02/2022 12:20:00

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
TOMA DE MUESTRA SIMPLE				
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
ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 140/2003				
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	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



Nueva app **CNTA**

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

Informe N°: 6949780

1 / 2

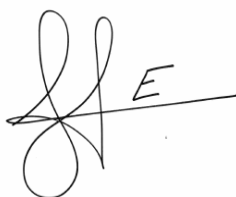
OBSERVACIONES: A continuación, se detallan las condiciones de análisis de olor y sabor:

- Plazo de conservación y análisis: inferior a 72 horas
- Pretratamiento de muestra: 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:



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.

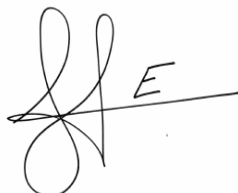
Informe N°: 6949780

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
Clave: Fuente frontón, Sartaguda

Fecha de muestreo: 22/02/2022 11:00:00

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
TOMA DE MUESTRA SIMPLE				
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
ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 140/2003				
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	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: 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 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 N°: 6985560

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", 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

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 esteril, 1/2L vidrio
Clave: Fuente Ayuntamiento, Sartaguda

Fecha de muestreo: 01/03/2022 12:10:00

Información CNTA



Informe N°: 7002770 **Muestra N°:** 22013004 **Código Web:** 377030

Producto: Agua de consumo

FECHAS:

Recepción: 01/03/2022 **Inicio Ensayo:** 01/03/2022 **Fin Ensayo:** 04/03/2022 **Emisión:** 07/03/2022

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	01/03/2022			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	12:10			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	1L PET, 1L esteril, 1/2L vidrio			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 140/2003				
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 (inútiles 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	1192 µS/cm	3.0%	2500.0	ME.Q.02 Potenciometría
pH	7.63 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	0.61 mg/L	10%	1.0	ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis
Amonio	<0.050 mg/L		0.5	ME.Q.131 Cromatografía iónica
Nitratos	9.95 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	302 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°: 7002770

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: 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 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" y de acuerdo con los parámetros analizados, el agua analizada resulta APTA para consumo.

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°: 7002770

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, 0.5L vidrio, 1L estéril
Biocida: Cloro
Neutralizante: tiosulfato
Clave: Fuente Ayuntamiento, Sartaguda

Fecha de muestreo: 06/04/2022 11:50:00

Información CNTA



Informe N°: 7086810 **Muestra N°:** 22021408 **Código Web:** 384697

Producto: Agua de consumo

FECHAS:

Recepción: 06/04/2022 **Inicio Ensayo:** 06/04/2022 **Fin Ensayo:** 13/04/2022 **Emisión:** 22/04/2022

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	06/04/2022			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	11:50			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
ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 140/2003				
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	1140 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	0.32 UNF	30%	5.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.12 mg/L	38%	1.0	ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis
Amonio	<0.050 mg/L		0.5	ME.Q.118 Colorimetría
Nitratos	22.6 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	358 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°: 7086810

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: 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 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 N°: 7086810

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", 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°: 7086810

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
Biocida: Cloro
Neutralizante: Tiosulfato
Clave: Fuente piscinas, Sartaguda

Fecha de muestreo: 15/03/2022 12:55:00

Información CNTA



Informe N°: 7107160 **Muestra N°:** 22023443 **Código Web:** 386912

Producto: Agua de consumo

FECHAS:

Recepción: 19/04/2022 **Inicio Ensayo:** 19/04/2022 **Fin Ensayo:** 22/04/2022 **Emisión:** 27/04/2022

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	19/04/2022			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	12:55			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 piscinas, 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	1.1E1 ufc/mL	8.0E0-1.5E1	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		30.0	ME.Q.88 Espectrofot. UV-Vis
Conductividad a 20°C	1177 µS/cm	3.0%	2500.0	ME.Q.02 Potenciometría
pH	7.54 unid. pH	0.20	4.5-10.5	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	0.18 mg/L	38%	1.0	ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis
Amonio	<0.050 mg/L		0.5	ME.Q.131 Cromatografía iónica
Nitratos	8.12 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	274 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°: 7107160

1 / 2

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: 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.



Nueva app **CNTA** 

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

Informe N°: 7107160

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", 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°: 7107160

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
Clave: Fuente frontón, Sartaguda

Fecha de muestreo: 21/06/2022 13:50:00

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: decolorada 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:



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.



Nueva app **CNTA** 

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

Informe N°: 7260870

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", 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



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 esteril, 1/2L vidrio
Biocida: cloro
Neutralizante: tiosulfato
Clave: Fuente Ayuntamiento, Sartaguda / 220711-4MTE01

Fecha de muestreo: 11/07/2022 11:33:00

Información CNTA



Informe N°: 7308950 **Muestra N°:** 22043585 **Código Web:** 406381

Producto: Agua de consumo

FECHAS:

Recepción: 11/07/2022 **Inicio Ensayo:** 11/07/2022 **Fin Ensayo:** 20/07/2022 **Emisión:** 28/07/2022

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	11/07/2022			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	11:33			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, 1L estéril, 1/2 L vidrio			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 140/2003				
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	1381 µS/cm	3.0%	2500.0	ME.Q.02 Potenciometría
pH	7.50 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	16.6 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	388 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°: 7308950

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: 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:



Isabel Marzo

Técnico de Departamento

Water and Containers Laboratory

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 N°: 7308950

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", 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:



Isabel Marzo

Técnico de Departamento
Water and Containers Laboratory



Nueva app **CNTA** 

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

Anexo Informe N°: 7308950