

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 **Fecha de muestreo:** 15/03/2022 10:22:00
Biocida: Cloro
Neutralizante: tiosulfato
Clave: Fuente piscinas, Sartaguda

Información CNTA



Informe Nº: 7037800 **Muestra Nº:** 22016507 **Código Web:** 380182
Producto: Agua de consumo
FECHAS:
Recepción: 15/03/2022 **Inicio Ensayo:** 15/03/2022 **Fin Ensayo:** 18/03/2022 **Emisión:** 21/03/2022
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	15/03/2022			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	10:22			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 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	1156 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	8.74 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	284 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 Nº: 7037800

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°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
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°: 7037800

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:



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°: 7037800

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 **Fecha de muestreo:** 03/05/2022 9:45:44
Biocida: cloro
Neutralizante: tiosulfato
Clave: Fuente Ayuntamiento, Sartaguda

Información CNTA



Informe Nº: 7142790 **Muestra Nº:** 22026998 **Código Web:** 389911
Producto: Agua de consumo
FECHAS:
Recepción: 03/05/2022 **Inicio Ensayo:** 03/05/2022 **Fin Ensayo:** 06/05/2022 **Emisión:** 12/05/2022
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	03/05/2022			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	09:49			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 (incluidas 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	1146 µS/cm	3.0%	2500.0	ME.Q.02 Potenciometría
pH	7.59 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	0.42 mg/L	38%	1.0	ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis
Amonio	<0.050 mg/L		0.5	ME.Q.131 Cromatografía iónica
Nitratos	7.59 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	264 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 Nº: 7142790

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 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°: 7142790

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:



Jorge Lorenzo
Responsable de Departamento
AGUAS Y ENVASES



Nueva app **CNTA** 

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