

## INFORME DE ENSAYO

### Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** AGUA  
**Formato:** BOTELLA PET 1L  
**Clave:** FUENTE FRONTON SARTAGUDA  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 24/01/2023 12:00:00

### Información CNTA



**Informe Nº:** 7759830      **Muestra Nº:** 23005256      **Código Web:** 447255  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 24/01/2023      **Inicio Ensayo:** 24/01/2023      **Fin Ensayo:** 27/01/2023      **Emisión:** 30/01/2023

**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	24/01/2023			MT.E.02 Toma de muestras
Hora de muestreo	12:00			MT.E.02 Toma de muestras
Muestreador	Personal téc. CNTA			MT.E.02 Toma de muestras
Descripción punto de vertido	Fuente frontón, Sartaguda			MT.E.02 Toma de muestras
Material y formato envase	1L PET, 1L estéril			MT.E.02 Toma de muestras
Nitratos	7.17 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	321 mg/L	13%	250.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
<b>ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 3/2023</b>				
Color	<2.0 mg/L Pt/Co		15.0	ME.Q.88 Espectrofot. UV-Vis
Conductividad a 20°C	1211 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
Turbidez	<0.20 UNF		4.0	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
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
Olor	<3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN 1622: 2006
Sabor	<3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN 1622: 2006

(#) Real Decreto 3/2023

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°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 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 3/2023 del 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro", el agua analizada supera el valor paramétrico de sulfato (250 mg/L). Al tratarse de un parámetro indicador, y no sobrepasar el valor de no aptitud, la muestra analizada se califica como agua APTA PARA EL CONSUMO.

Firma técnico autorizado:



**Jorge Lorenzo**

Responsable de Departamento  
AGUAS Y ENVASES