

\* Los ensayos marcados  
no están amparados por la  
acreditación ENAC

## INFORME DE ENSAYO

### Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** AGUA GRIFO CABALLEROS AYUNTAMIENTO  
**Formato:** BOTELLA PET 1L  
**Clave:** 230331-1MET01  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 31/03/2023 10:20:00



### Información CNTA

**Informe N°:** 7943480      **Muestra N°:** 23023616      **Código Web:** 464243  
**Producto:** Agua de consumo  
**FECHAS:**  
**Recepción:** 31/03/2023      **Inicio Ensayo:** 31/03/2023      **Fin Ensayo:** 03/04/2023      **Emisión:** 08/04/2023  
**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	31/03/2023			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	10:20			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Muestreador	Personal técnico CNTA			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Descripción punto de vertido	Grifo lavabo caballeros ayuntamiento, Sartaguda			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Materia y formato envase	1L estéril, 1/2 PET			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Nitratos	6.69 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	236 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	1059 µS/cm	3.0%	2500.0	ME.Q.02 Potenciometría
pH	7.37 unid. pH	0.20	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
Turbidez	0.35 UNF	30%	4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.81 mg/L	10%	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
Enterococos	0 ufc/100 mL		0.0	UNE-EN ISO 7899-2:2001
Olor	<3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007
Sabor	<3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007

Informe N°: 7943480  
1 / 2



## RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
---------------	-----------	---------	---------------	----------------

(#) Real Decreto 3/2023

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:



**Nora Gimenez**  
Responsable de Departamento (P.O.)  
CALIDAD SENSORIAL

El laboratorio no se hace responsable de los datos aportados por el cliente. Esta información no está cubierta por la acreditación.

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 N°: 7943480

2 / 2



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

Firma técnico autorizado:



**Nora Gimenez**  
Responsable de Departamento (P.O.)  
CALIDAD SENSORIAL

Anexo Informe N°: 7943480



## 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 AYUNTAMIENTO  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 07/03/2023 13:15:00

### Información CNTA



**Informe Nº:** 7868060      **Muestra Nº:** 23016076      **Código Web:** 457416  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 07/03/2023      **Inicio Ensayo:** 07/03/2023      **Fin Ensayo:** 10/03/2023      **Emisión:** 14/03/2023

**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	07/03/2023			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	13:15			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 + 1 L estéril			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Nitratos	6.04 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	246 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	1104 µS/cm	3.0%	2500.0	ME.Q.02 Potenciometría
pH	7.48 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
Enterococos	0 ufc/100 mL		0.0	UNE-EN ISO 7899-2: 2001
Olor	<3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN 1622: 2006
Sabor	<3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN 1622: 2006

(#) Real Decreto 3/2023

**Informe Nº:** 7868060

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: declarada 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. Esta información no está cubierta por la acreditación.

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" 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