

## INFORME DE ENSAYO

### Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** AGUA FRONTON  
**Formato:** BOTELLA PET 1L  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 21/11/2023 10:35:00

### Información CNTA



**Informe N°:** 8554210      **Muestra N°:** 23084577      **Código Web:** 518089  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 21/11/2023      **Inicio Ensayo:** 21/11/2023      **Fin Ensayo:** 01/12/2023      **Emisión:** 05/12/2023

**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	21/11/2023			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	10:35			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	3*1L PET, 1L estéril con tiosulfato, 2 viales vidrio			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
<b>ANÁLISIS COMPLETO AGUAS CONSUMO SEGÚN RD 3/2023</b>				
Bromato	<3.0 µg/L		10.0	ME.Q.103 Cromatografía iónica
Cianuro total	<5 µg/L		50.0	ME.Q.104 Espect. visible
Calcio	126 mg/L	21%		ME.Q.131 Cromatografía iónica
Nitratos	8.83 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Nitritos	<0.010 mg/L		0.1	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Fluoruros	0.19 mg/L	22%	1.5	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Cloruros	150 mg/L	13%	250.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	244 mg/L	13%	250.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Conductividad a 20°C	1264 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
Color	<2.0 mg/L Pt/Co		15.0	ME.Q.88 Espectrofot. UV-Vis
Sodio	108 mg/L	12%	200.0	ME.Q.131 Cromatografía iónica
Amonio	<0.050 mg/L		0.5	ME.Q.131 Cromatografía iónica
Turbidez	<0.20 UNF		4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.59 mg/L	10%	1.0	ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis
Cloro combinado	<0.10 mg/L		2.0	ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis
Oxidabilidad	<0.50 mg O <sub>2</sub> /L		5.0	ME.Q.07 Volumetría

## RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
Carbonatos (CO <sub>3</sub> <sup>2-</sup> )	<3 mg/L			ME.Q.11 Val. Potenciométrica
Bicarbonatos (HCO <sub>3</sub> <sup>-</sup> )	290 mg/L			ME.Q.11 Val. Potenciométrica
<b>Índice de Langelier</b>				
*Temperatura	20 °C			Cálculo
*índice de Langelier	0.9			Cálculo
Enterococos	0 ufc/100 mL		0.0	UNE-EN ISO 7899-2: 2001
Microorganismos cultivables aerobios a 22°C	<1 ufc/mL		100.0	UNE-EN ISO 6222: 1999
Clostridium perfringens (incluidas esporas)	0 ufc/100 mL		0.0	ISO 14189: 2013
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
Colifagos somáticos (concentración)	0 ufp/100mL		0.0	UNE-EN-ISO 10705-2:2002, UNE-E N-ISO 10705-3:2021
Olor	<3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007
Sabor	<3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007
*Acrilamida	<0.030 µg/L		0.1	ME.Q.173 LC-MS/MS
<b>Compuestos orgánicos volátiles</b>				
Tetracloroetano y tricloroetano	<2.0 µg/L		10.0	ME.Q.90 HS-GC/MS
Tetracloroetano	<1.0 µg/L			ME.Q.90 HS-GC/MS
Tricloroetano	<1.0 µg/L			ME.Q.90 HS-GC/MS
Total trihalometanos	43 µg/L		100.0	ME.Q.90 HS-GC/MS
Bromoformo	17 µg/L			ME.Q.90 HS-GC/MS
Cloroformo	1.4 µg/L			ME.Q.90 HS-GC/MS
Dibromoclorometano	18 µg/L			ME.Q.90 HS-GC/MS
Bromodichlorometano	6.6 µg/L			ME.Q.90 HS-GC/MS
Benceno	<0.30 µg/L		1.0	ME.Q.90 HS-GC/MS
1,2-dicloroetano	<0.30 µg/L		3.0	ME.Q.90 HS-GC/MS
*Epiclorhidrina	<0.10 µg/L		0.1	ME.Q.90 HS-GC/MS
Cloruro de vinilo	<0.30 µg/L		0.5	ME.Q.90 HS-GC/MS
Antimonio	0.12 µg/L	15%	10.0	ME.Q.138 ICP-MS
Arsénico total	0.90 µg/L	15%	10.0	ME.Q.138 ICP-MS
Boro	0.054 mg/L	15%	1.5	ME.Q.138 ICP-MS
Cadmio	<0.10 µg/L		5.0	ME.Q.138 ICP-MS
Cobre	0.0062 mg/L	15%	2.0	ME.Q.138 ICP-MS
Cromo total	<0.50 µg/L		50.0	ME.Q.138 ICP-MS
Plomo	<0.20 µg/L		10.0	ME.Q.138 ICP-MS
Mercurio	<0.10 µg/L		1.0	ME.Q.138 ICP-MS
Níquel	<0.50 µg/L		20.0	ME.Q.138 ICP-MS
Selenio	<0.50 µg/L		20.0	ME.Q.138 ICP-MS
Aluminio	<5.0 µg/L		200.0	ME.Q.138 ICP-MS
Hierro total	<5.0 µg/L		200.0	ME.Q.138 ICP-MS
Manganeso	<0.50 µg/L		50.0	ME.Q.138 ICP-MS
<b>Análisis multiresiduo de plaguicidas y PAHs en aguas por GC-MS/MS</b>				
o,p' DDD	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
o,p' DDE	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
o,p' DDT-p,p' DDD	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
p,p' DDE	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
p,p' DDT	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Aclonifen	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Acrinatrina	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Alacloro	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Aldrin	<0.0015 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Ametrina	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Atrazina	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Azinfos etil	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS

## RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
Benalaxil	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Benfluralina	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
*Bifenox	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Bifentrin	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
*Bitertanol	<0.010 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Bromopropilato	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Butoxido de piperonilo	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Cadusafos	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
*Carbofurano	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
*Cianazina	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
*Cibutrina	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Ciflutrin	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Cipermetrina	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
*Clordano (cis+trans)	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Clorfenvinfos	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
*Clorotoluron	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Clorpirifos	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Clorpirifos metil	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Clorprofam	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Cresoxim metil	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Deltametrin	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
*Dicofol	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Diazinon	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Dicofol deg (4,4'DCBP)	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
*Diclorvos	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Dieldrin	<0.0015 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Difenoconazol	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Endosulfan alfa	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Endosulfan beta	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Endosulfan sulfato	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Endrin	<0.0015 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Epoxiconazol	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Etion	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Etofenprox	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Etofumesato	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Fempropatrina	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Fenazaquin	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Fenitrotion	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Fenotrin	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Fention	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Fenvalerato + Esfenvalerato	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Fipronil	<0.0020 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Flucitrinato	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Fludioxonil	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
HCH-alfa	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
HCH-beta	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
HCH-delta	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Heptacloro	<0.0006 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Heptacloro epóxido cis	<0.0015 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Heptacloro epóxido trans	<0.0015 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
*Suma Heptacloro epóxido	<0.0030 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Hexaclorobenceno	<0.0015 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
*Imazalil	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS

## RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
*Imazametabenz metil	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Isodrin	<0.0015 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Lambda cihalotrina	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Lindano (HCH-gamma)	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Malation	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Metazacloro	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Metidation	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Metiocarb	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Metolacloro	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Metoxicloro	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Metribuzin	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Miclobutanilo	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Molinato	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
*Ortofenilfenol	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Oxadiazona	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
*Oxifluorfen	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Paration etil	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Paration metil	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Pendimetalina	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Pentaclorobenceno	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Permetrin	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Pirazofos	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Piridaben	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Pirimetanil	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Pirimicarb	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Pirimifos metil	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Procimidona	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Prometrina	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Propacloro	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Propanil	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Propazina	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Propizamida	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Quinoxifen	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Quizalofop etilo	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Simazina	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Tebuconazol	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Tebufenpirad	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Terbutilazina	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Terbutrina	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Tetradifon	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Tetrametrin	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Tolclofos metil	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
*Tolilfluánida	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Trifluralina	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Vinclozolina	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
*Total Plaguicidas	<0.50 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
*Antraceno	<0.0025 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
*Benzo (a) antraceno	<0.0025 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Benzo (a) pireno	<0.0025 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Benzo (b) fluoranteno	<0.0025 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Benzo (k) fluoranteno	<0.0025 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Benzo (g,h,i) perileno	<0.0025 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
*Criseno	<0.0025 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS

## RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
*Fluoranteno	<0.0025 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Indeno (1,2,3-cd) pireno	<0.0025 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Total PAHs (suma de benzo (b) fluoranteno, benzo (k) fluoranteno, benzo (ghi) perileno, indeno (123-cd) pireno)	<0.010 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS

(#) 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: declarada 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:

**Isabel Marzo**

Técnico 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:



**Isabel Marzo**

Técnico de Departamento  
AGUAS Y ENVASES

## INFORME DE ENSAYO

### Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** AGUA FRONTON  
**Formato:** BOTELLA PET 1L  
**Clave:** FUENTE FRONTON  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 23/10/2023 9:50:00

### Información CNTA



**Informe N°:** 8478960      **Muestra N°:** 23077063      **Código Web:** 511253  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 23/10/2023      **Inicio Ensayo:** 23/10/2023      **Fin Ensayo:** 28/10/2023      **Emisión:** 30/10/2023

**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	23/10/2023			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	09:50			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 con tiosulfato			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Nitratos	11.6 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	263 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	1263 µS/cm	3.0%	2500.0	ME.Q.02 Potenciometría
pH	7.41 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	0.22 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 ISO 1622:2007
Sabor	<3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007

(#) Real Decreto 3/2023

Informe N°: 8478960

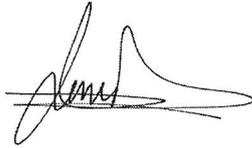
OBSERVACIONES: A continuación, se detallan las condiciones de análisis de olor y sabor:

- 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:



**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.

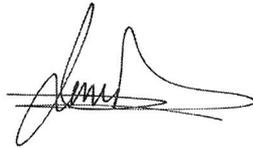
La incertidumbre de las medidas de ensayo está calculada (95% confianza,  $k=2$ ) en los campos que aplique y a disposición de los clientes que lo soliciten.

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", el agua analizada supera el valor paramétrico de sulfato. 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

## INFORME DE ENSAYO

### Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** AGUA FRONTON  
**Formato:** BOTELLA PET 1L  
**Clave:** FUENTE FRONTON  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 19/09/2023 11:35:00

### Información CNTA



**Informe Nº:** 8388150      **Muestra Nº:** 23067985      **Código Web:** 503344  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 19/09/2023      **Inicio Ensayo:** 19/09/2023      **Fin Ensayo:** 23/09/2023      **Emisión:** 25/09/2023

**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	19/09/2023			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	11:35			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 con tiosulfato			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Nitratos	10.8 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	241 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	1251 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
Turbidez	<0.20 UNF		4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.80 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

(#) Real Decreto 3/2023

**Informe Nº:** 8388150

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:**



**Yolanda Alastrue**

Técnico de Departamento  
CALIDAD SENSORIAL

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

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.

## 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:



**Yolanda Alastrue**

Técnico de Departamento  
CALIDAD SENSORIAL

## INFORME DE ENSAYO

### Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** AGUA FRONTON  
**Formato:** BOTELLA PET 1L  
**Clave:** FUENTE FRONTON  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 20/06/2023 12:50:00

### Información CNTA



**Informe Nº:** 8158320      **Muestra Nº:** 23045009      **Código Web:** 483110  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 20/06/2023      **Inicio Ensayo:** 20/06/2023      **Fin Ensayo:** 24/06/2023      **Emisión:** 29/06/2023

**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	21/06/2023			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	12:50			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			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Nitratos	11.2 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	292 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	1173 µS/cm	3.0%	2500.0	ME.Q.02 Potenciometría
pH	7.40 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	<0.10 mg/L		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	Recuento estimado, 3.0 ufc/mL	2.1E0-4.2E0	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

(#) Real Decreto 3/2023

**Informe Nº:** 8158320

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

- Plazo de conservación y análisis: 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", el agua analizada supera el valor paramétrico de sulfato. 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

## INFORME DE ENSAYO

### Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** AGUA FRONTON  
**Formato:** BOTELLA PET 1L  
**Clave:** FUENTE FRONTON  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 16/05/2023 14:10:00

### Información CNTA



**Informe Nº:** 8059550      **Muestra Nº:** 23035133      **Código Web:** 474730  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 16/05/2023      **Inicio Ensayo:** 16/05/2023      **Fin Ensayo:** 19/05/2023      **Emisión:** 23/05/2023

**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	16/05/2023			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	14:10			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 con tiosulfato			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Nitratos	8.91 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	239 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	1019 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
Turbidez	<0.20 UNF		4.0	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.131 Cromatografía iónica
Microorganismos cultivables aerobios a 22°C	3.0E1 ufc/mL	2.1E1-4.2E1	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

(#) Real Decreto 3/2023

**Informe Nº:** 8059550

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

## INFORME DE ENSAYO

### Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** AGUA  
**Formato:** BOTELLA  
**Clave:** FUENTE FRONTON SARTAGUDA  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 18/04/2023 10:50:00

### Información CNTA



**Informe Nº:** 7981420      **Muestra Nº:** 23027393      **Código Web:** 467745  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 18/04/2023      **Inicio Ensayo:** 18/04/2023      **Fin Ensayo:** 21/04/2023      **Emisión:** 26/04/2023

**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	18/04/2023			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	10:50			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 estéril con tiosulfato, 1L PET			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Nitratos	8.27 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	234 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	1041 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
Turbidez	<0.20 UNF		4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.19 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 ISO 1622:2007
Sabor	<3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007

(#) Real Decreto 3/2023

**Informe Nº:** 7981420

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

## 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:** 230411-4MTE01  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 11/04/2023 8:00:00

### Información CNTA



**Informe Nº:** 7958360      **Muestra Nº:** 23025087      **Código Web:** 465600  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 11/04/2023      **Inicio Ensayo:** 11/04/2023      **Fin Ensayo:** 14/04/2023      **Emisión:** 18/04/2023

**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	11/04/2023			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	fuentes ayuntamiento, Sartaguda			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Material y formato envase	1 L PET1 L estéril			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Nitratos	7.79 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	223 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	1017 µS/cm	3.0%	2500.0	ME.Q.02 Potenciometría
pH	7.56 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	<0.10 mg/L		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

(#) Real Decreto 3/2023

**Informe Nº:** 7958360

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

## 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      **e-mail:** jlorenzo@cnta.es  
**Contacto:** Jorge Lorenzo

### 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

## 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:** BOTELLA PET 1L  
**Clave:** Fuente Ayuntamiento Sartaguda  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 10/01/2023 12:35:00

### Información CNTA



**Informe Nº:** 7719420      **Muestra Nº:** 23001219      **Código Web:** 435379  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 10/01/2023      **Inicio Ensayo:** 10/01/2023      **Fin Ensayo:** 13/01/2023      **Emisión:** 19/01/2023

**Departamento:** AGUAS Y ENVASES  
**Contacto:** Jorge Lorenzo      **e-mail:** jlorenzo@cnta.es

### RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	MÉTODO/TÉCNICA
<b>TOMA DE MUESTRA SIMPLE</b>			
Fecha de muestreo	10/01/2023		ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	12:35		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		ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Nitratos	7.79 mg/L	10%	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	297 mg/L	13%	ME.Q.96 Cromatografía iónica
<b>ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 140/2003</b>			
Color	<2.0 mg/L Pt/Co		ME.Q.88 Espectrofot. UV-Vis
Conductividad a 20°C	1245 µS/cm	3.0%	ME.Q.02 Potenciometría
pH	7.37 unid. pH	0.20	ME.C.04 Potenciometría
Turbidez	<0.20 UNF		ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.44 mg/L	38%	ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis
Amonio	<0.050 mg/L		ME.Q.131 Cromatografía iónica
Microorganismos cultivables aerobios a 22°C	<1 ufc/mL		UNE-EN ISO 6222: 1999
Coliformes totales	0 NMP/100 mL	0.0-3.7E0	ISO 9308-2: 2012
Escherichia coli	0 NMP/100 mL	0.0-3.7E0	ISO 9308-2: 2012
Clostridium perfringens (incluidas esporas)	0 ufc/100 mL		ISO 14189: 2013
Olor	<3 Ind. dilución		UNE-EN 1622: 2006
Sabor	<3 Ind. dilución		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 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

## 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

\* 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  
**Formato:** BOTELLA PET 1L  
**Clave:** FUENTE FRONTON  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 21/02/2023 11:36:00

### Información CNTA



**Informe N°:** 7830780      **Muestra N°:** 23012350      **Código Web:** 453929  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 21/02/2023      **Inicio Ensayo:** 21/02/2023      **Fin Ensayo:** 24/02/2023      **Emisión:** 01/03/2023

**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	21/02/2023			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	11:36			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			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Nitratos	6.70 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	295 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	1107 µS/cm	3.0%	2500.0	ME.Q.02 Potenciometría
pH	7.46 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	0.52 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	1.0E1 ufc/mL	7.2E0-1.4E1	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 N°:** 7830780

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

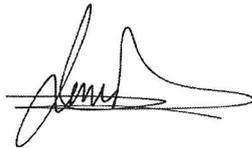
- Plazo de conservación y análisis: 72 horas
- Pretratamiento de muestra: dechlorada con tiosulfato.
- Temperatura: 23°C ± 2°C
- Agua de referencia: mineral envasada
- Método: elección no forzado. Panel 3 catadores

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  
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. 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

## INFORME DE ENSAYO

### Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** AGUA  
**Formato:** 1/2L PET, 1L ESTÉRIL  
**Clave:** FUENTE AYUNTAMIENTO  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 09/02/2023 13:30:00

### Información CNTA



**Informe Nº:** 7803050      **Muestra Nº:** 23009577      **Código Web:** 451195  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 09/02/2023      **Inicio Ensayo:** 09/02/2023      **Fin Ensayo:** 14/02/2023      **Emisión:** 15/02/2023

**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	09/02/2023			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 ayuntamiento			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Material y formato envase	1 L estéril, 1/2 L PET			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Nitratos	6.34 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	277 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	1129 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
Turbidez	<0.20 UNF		4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.48 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:** 7803050

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: 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.

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

## INFORME DE ENSAYO

### Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** AGUA AYUNTAMIENTO  
**Formato:** BOTELLA PET 500 ML Y BOTELLA CON TIOSULFATO 1 L.  
**Clave:** FUENTE AYUNTAMIENTO  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 06/06/2023 11:20:27

### Información CNTA



**Informe Nº:** 8118110 **Muestra Nº:** 23040988  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 06/06/2023 **Inicio Ensayo:** 06/06/2023 **Fin Ensayo:** 09/06/2023 **Emisión:** 16/06/2023

**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	06/06/2023			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	11:20			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	0.5L PET, 1L estéril con tiosulfato			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Nitratos	12.1 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	287 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	1198 µS/cm	3.0%	2500.0	ME.Q.02 Potenciometría
pH	7.57 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	<0.10 mg/L		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	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 (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

(#) Real Decreto 3/2023

**Informe Nº:** 8118110

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", el agua analizada supera el valor paramétrico de sulfato. 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

## INFORME DE ENSAYO

### Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** AGUA FRONTON  
**Formato:** BOTELLA PET 1L  
**Clave:** FUENTE FRONTON  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 20/06/2023 12:50:00

### Información CNTA



**Informe N°:** 8158320      **Muestra N°:** 23045009      **Código Web:** 483110  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 20/06/2023      **Inicio Ensayo:** 20/06/2023      **Fin Ensayo:** 24/06/2023      **Emisión:** 29/06/2023

**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	21/06/2023			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	12:50			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			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Nitratos	11.2 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	292 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	1173 µS/cm	3.0%	2500.0	ME.Q.02 Potenciometría
pH	7.40 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	<0.10 mg/L		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	Recuento estimado, 3.0 ufc/mL	2.1E0-4.2E0	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

(#) 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: 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", el agua analizada supera el valor paramétrico de sulfato. 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

## INFORME DE ENSAYO

### Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** AGUA fuente Ayuntamiento  
**Formato:** BOTELLA PET 1L  
**Clave:** FUENTE AYUNTAMIENTO  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 04/07/2023 9:05:00

### Información CNTA



**Informe Nº:** 8194480      **Muestra Nº:** 23048625      **Código Web:** 486588  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 04/07/2023      **Inicio Ensayo:** 04/07/2023      **Fin Ensayo:** 07/07/2023      **Emisión:** 12/07/2023

**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	04/07/2023			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	09:08			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; 1/2 L estéril			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Nitratos	12.9 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	296 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	1247 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
Turbidez	<0.20 UNF		4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.21 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 ISO 1622:2007
Sabor	<3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007

(#) Real Decreto 3/2023

Informe Nº: 8194480

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", el agua analizada supera el valor paramétrico de sulfatos. 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

## INFORME DE ENSAYO

### Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** AGUA FRONTON  
**Formato:** BOTELLA PET 1L  
**Clave:** FUENTE FRONTON  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 17/07/2023 11:30:00

### Información CNTA



**Informe Nº:** 8228440      **Muestra Nº:** 23052018      **Código Web:** 489594  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 17/07/2023      **Inicio Ensayo:** 17/07/2023      **Fin Ensayo:** 21/07/2023      **Emisión:** 26/07/2023

**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	17/07/2023			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	11:30			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	0.5L PET, 1L estéril con tiosulfato			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Nitratos	13.7 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	310 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	1270 µS/cm	3.0%	2500.0	ME.Q.02 Potenciometría
pH	7.46 unid. pH	0.20	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
Turbidez	0.29 UNF	30%	4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.13 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 ISO 1622:2007
Sabor	<3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007

(#) Real Decreto 3/2023

**Informe Nº:** 8228440

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:**



**Isabel Marzo**

Técnico 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", el agua analizada supera el valor paramétrico de sulfato. 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:



**Isabel Marzo**

Técnico de Departamento  
AGUAS Y ENVASES

## INFORME DE ENSAYO

### Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** AGUA fuente Ayuntamiento  
**Formato:** BOTELLA PET 1L  
**Clave:** FUENTE AYUNTAMIENTO  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 01/08/2023 9:10:00

### Información CNTA



**Informe Nº:** 8264200      **Muestra Nº:** 23055594      **Código Web:** 492578  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 01/08/2023      **Inicio Ensayo:** 01/08/2023      **Fin Ensayo:** 04/08/2023      **Emisión:** 08/08/2023

**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	01/08/2023			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	09:10			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 con tiosulfato			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Nitratos	11.5 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	287 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	1245 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
Turbidez	0.24 UNF	30%	4.0	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
Microorganismos cultivables aerobios a 22°C	1.7E1 ufc/mL	9.6E0-3.0E1	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

(#) Real Decreto 3/2023

**Informe Nº:** 8264200

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:**



**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 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. 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:



**Nora Gimenez**

Responsable de Departamento (P.O.)  
CALIDAD SENSORIAL

## INFORME DE ENSAYO

### Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** AGUA FRONTON  
**Formato:** BOTELLA PET 1L  
**Clave:** FUENTE FRONTON  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 16/08/2023 10:51:00

### Información CNTA



**Informe Nº:** 8301160      **Muestra Nº:** 23059290      **Código Web:** 495860  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 16/08/2023      **Inicio Ensayo:** 16/08/2023      **Fin Ensayo:** 23/08/2023      **Emisión:** 30/08/2023

**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	16/08/2023			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	11:10			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 con tiosulfato			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Nitratos	11.4 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	273 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	1271 µS/cm	3.0%	2500.0	ME.Q.02 Potenciometría
pH	7.49 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	0.66 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

(#) Real Decreto 3/2023

**Informe Nº:** 8301160

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", el agua analizada supera el valor paramétrico de sulfato. 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