

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: 0,5 L ESTÉRIL + 1L (1 ENVASE TIOSULFATO)
Clave: Control
Biocida: CLORO
Neutralizante: TIOSULFATO
Fecha de muestreo: 05/11/2024 9:50:00

Información CNTA



Informe N°: 9462050 **Muestra N°:** 24082407
Producto: Agua de consumo

FECHAS:
Recepción: 05/11/2024 **Inicio Ensayo:** 05/11/2024 **Fin Ensayo:** 08/11/2024 **Emisión:** 11/11/2024

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

RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
TOMA DE MUESTRA SIMPLE				
Fecha de muestreo	05/11/2024			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Hora de muestreo	09:50			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Muestreador	Personal téc. CNTA			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Descripción punto de muestreo	Fuente Ayuntamiento, Sartaguda			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Material y formato envase	1L plástico, 1L estéril con tiosulfato			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Nitratos	5.43 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	184 mg/L	13%	250.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 3/2023				
Color	<2.0 mg/L Pt/Co		15.0	ME.Q.88 Espectrofot. UV-Vis
Conductividad a 20°C	1031 µS/cm	5.0%	2500.0	ME.Q.02 Conductimetría
pH	7.59 unid. pH	0.20	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
pH (Temperatura de medida)	25.2 °C			ME.C.04 Potenciometría
Turbidez	0.21 UNF	30%	4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.20 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	8.7E1 ufc/mL	5.9E1-1.3E2	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 intestinales	0 ufc/100 mL		0.0	UNE-EN ISO 7899-2: 2001
Olor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007



RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
*Fecha y hora Olor	06/11/2024 13:51 h			UNE-EN ISO 1622:2007
Sabor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007
*Fecha y hora Sabor	06/11/2024 13:51 h			UNE-EN ISO 1622:2007

(#) Real Decreto 3/2023

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

-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 1622:2007 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. Se recomienda que la toma de muestra no se realice los jueves o víspera de festivo.

* 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 muestra fue facilitada por el propio cliente, salvo indicación expresa en contra.

El análisis sólo da fe de la muestra analizada tal y como se recibió.

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.

Los análisis incluidos en este informe han sido realizados en el laboratorio CNTA-San Adrián.

Recuento de microorganismos cultivables a 22°C: siembra en profundidad en agar extracto levadura; incubación a 22±2°C durante 68±4h.

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
Clave: Fuente frontón, Sartaguda, Navarra
Biocida: CLORO

Información CNTA



Informe N°: 9503630 **Muestra N°:** 24086565
Producto: Agua de consumo

FECHAS:
Recepción: 19/11/2024 **Inicio Ensayo:** 19/11/2024 **Fin Ensayo:** 22/11/2024 **Emisión:** 26/11/2024

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

RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
TOMA DE MUESTRA SIMPLE				
Fecha de muestreo	19/11/2024			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Hora de muestreo	10:45			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Muestreador	Personal téc. CNTA			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Descripción punto de muestreo	Fuente frontón, Sartaguda, Navarra			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Material y formato envase	0.5L plástico, 1L estéril con tiosulfato			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Nitratos	5.09 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	186 mg/L	13%	250.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 3/2023				
Color	<2.0 mg/L Pt/Co		15.0	ME.Q.88 Espectrofot. UV-Vis
Conductividad a 20°C	1015 µS/cm	5.0%	2500.0	ME.Q.02 Conductimetría
pH	7.46 unid. pH	0.20	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
pH (Temperatura de medida)	21.3 °C			ME.C.04 Potenciometría
Turbidez	<0.20 UNF		4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.43 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 intestinales	0 ufc/100 mL		0.0	UNE-EN ISO 7899-2: 2001
Olor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007
*Fecha y hora Olor	20/11/2024 13:44 h			UNE-EN ISO 1622:2007



* Los ensayos marcados no están amparados por la acreditación ENAC

Informe N°: 9503630



RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
Sabor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007
*Fecha y hora Sabor	20/11/2024 13:44 h			UNE-EN ISO 1622:2007

(#) Real Decreto 3/2023

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

-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 1622:2007 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. Se recomienda que la toma de muestra no se realice los jueves o víspera de festivo.

* 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 tal y como se recibió.

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.

Los análisis incluidos en este informe han sido realizados en el laboratorio CNTA-San Adrián.

Recuento de microorganismos cultivables a 22°C: siembra en profundidad en agar extracto levadura; incubación a 22±2°C durante 68±4h.

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