

## 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:** 23/01/2024 14:10:00

### Información CNTA



**Informe Nº:** 8684820      **Muestra Nº:** 24004699      **Código Web:** 529871  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 23/01/2024      **Inicio Ensayo:** 23/01/2024      **Fin Ensayo:** 26/01/2024      **Emisión:** 29/01/2024

**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	23/01/2024			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	5.94 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	215 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	1178 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	<0.10 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	2.3E1 ufc/mL	1.3E1-3.9E1	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:** 8684820

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 fuente Ayuntamiento  
**Formato:** BOTELLA PET 1L  
**Clave:** FUENTE AYUNTAMIENTO  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 09/01/2024 11:53:00

### Información CNTA



**Informe Nº:** 8648050      **Muestra Nº:** 24001022      **Código Web:** 526537  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 09/01/2024      **Inicio Ensayo:** 09/01/2024      **Fin Ensayo:** 12/01/2024      **Emisión:** 22/01/2024

**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	09/01/2024			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	11:53			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	6.39 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	235 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	7.50 unid. pH	0.20	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
Turbidez	0.36 UNF	30%	4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.27 mg/L	38%	1.0	ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis
Amonio	<0.050 mg/L		0.5	ME.Q.131 Cromatografía iónica
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:** 8648050

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 fuente Ayuntamiento  
**Formato:** BOTELLA PET 1L  
**Clave:** FUENTE AYUNTAMIENTO  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 14/02/2024 8:40:00

### Información CNTA



**Informe Nº:** 8744410      **Muestra Nº:** 24010658      **Código Web:** 535182  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 14/02/2024      **Inicio Ensayo:** 14/02/2024      **Fin Ensayo:** 17/02/2024      **Emisión:** 19/02/2024

**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	14/02/2024			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	08:40			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	5.71 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	212 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	1118 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	0.10 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:** 8744410

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:



**Verónica Gonzalo**

Técnico de Departamento  
MICROBIOLOGÍA

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:



**Verónica Gonzalo**

Técnico de Departamento  
MICROBIOLOGÍA

## 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:** 26/02/2024 10:45:00

### Información CNTA



**Informe Nº:** 8775880      **Muestra Nº:** 24013805      **Código Web:** 537941  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 26/02/2024      **Inicio Ensayo:** 26/02/2024      **Fin Ensayo:** 05/03/2024      **Emisión:** 05/03/2024

**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	26/02/2024			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	10:45			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	5.50 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	214 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	1101 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	0.40 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	0.0-0.0	0.0	ISO 9308-2: 2012
Escherichia coli	0 NMP/100 mL	0.0-0.0	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:** 8775880

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 fuente Ayuntamiento  
**Formato:** BOTELLA PET 1L  
**Clave:** FUENTE AYUNTAMIENTO  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 05/03/2024 10:30:00

## Información CNTA



**Informe N°:** 8797560      **Muestra N°:** 24015973      **Código Web:** 540059  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 05/03/2024      **Inicio Ensayo:** 05/03/2024      **Fin Ensayo:** 08/03/2024      **Emisión:** 14/03/2024

**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	05/03/2024			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	10:30			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 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	5.11 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	225 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	1136 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	0.38 UNF	30%	4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.11 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°: 8797560

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" 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

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

## 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:** 19/03/2024 9:10:00

## Información CNTA



**Informe N°:** 8838910      **Muestra N°:** 24020108      **Código Web:** 543616  
**Producto:** Agua de consumo  
**FECHAS:**  
**Recepción:** 19/03/2024      **Inicio Ensayo:** 19/03/2024      **Fin Ensayo:** 22/03/2024      **Emisión:** 26/03/2024  
**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	19/03/2024			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 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	4.81 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	177 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	1036 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	0.31 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°: 8838910



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.

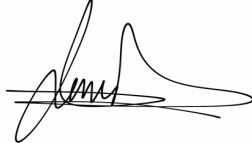
La indicación del símbolo "<" delante del resultado emitido, implica que es inferior al límite de cuantificación del método.

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

## 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 FUENTE FRONTON  
**Formato:** BOTELLA PET 1L  
**Clave:** FUENTE FRONTON  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 26/04/2024 9:00:00

## Información CNTA



**Informe N°:** 8934630 **Muestra N°:** 24029678 **Código Web:** 552735  
**Producto:** Agua de consumo  
**FECHAS:**  
**Recepción:** 26/04/2024 **Inicio Ensayo:** 26/04/2024 **Fin Ensayo:** 29/04/2024 **Emisión:** 08/05/2024  
**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	26/04/2024			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Hora de muestreo	09:15			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Muestrador	Personal técnico CNTA			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Descripción punto de muestreo	Fuente frontón Sartaguda			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Material y formato envase	1 L PET. 1 L estéril			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Nitratos	5.92 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	188 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	1012 µS/cm	3.0%	2500.0	ME.Q.02 Conductimetría
pH	7.34 unid. pH	0.20	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
Turbidez	0.20 UNF	30%	4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.33 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	29/04/2024 12:07 h			UNE-EN ISO 1622:2007
Sabor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007



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

## RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
*Fecha y hora Sabor	29/04/2024 12:07 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.

## 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 fuente Ayuntamiento  
**Formato:** BOTELLA PET 1L  
**Clave:** FUENTE AYUNTAMIENTO  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 08/04/2024 10:50:00

## Información CNTA



**Informe N°:** 8881560 **Muestra N°:** 24024372 **Código Web:** 547518  
**Producto:** Agua de consumo  
**FECHAS:**  
**Recepción:** 08/04/2024 **Inicio Ensayo:** 08/04/2024 **Fin Ensayo:** 11/04/2024 **Emisión:** 16/04/2024  
**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	08/04/2024			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Hora de muestreo	10:50			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	4.66 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	159 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	978 µS/cm	3.0%	2500.0	ME.Q.02 Conductimetría
pH	7.45 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	0.13 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 intestinales	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



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

Informe N°: 8881560  
1 / 2

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

- Plazo de conservación y análisis: inferior a 72 horas
- Pretratamiento de muestra: 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 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.

## 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 fuente Ayuntamiento  
**Formato:** BOTELLA PET 1L  
**Clave:** FUENTE AYUNTAMIENTO  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 06/05/2024 9:40:00

## Información CNTA



**Informe N°:** 8955050 **Muestra N°:** 24031720 **Código Web:** 554695  
**Producto:** Agua de consumo  
**FECHAS:**  
**Recepción:** 06/05/2024 **Inicio Ensayo:** 06/05/2024 **Fin Ensayo:** 09/05/2024 **Emisión:** 10/05/2024  
**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	06/05/2024			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Hora de muestreo	09:40			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	5.89 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	200 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	1025 µS/cm	5.0%	2500.0	ME.Q.02 Conductimetría
pH	7.54 unid. pH	0.20	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
Temperatura	22.5 °C			ME.C.04 Potenciometría
Turbidez	0.39 UNF	30%	4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.17 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	Recuento estimado, 3.0 ufc/mL	9.0E-1-1.0E1	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 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	07/05/2024 13:54 h			UNE-EN ISO 1622:2007



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

## RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
Sabor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007
*Fecha y hora Sabor	07/05/2024 13:54 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.

## 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 FUENTE FRONTON  
**Clave:** FUENTE FRONTON  
**Biocida:** CLORO

### Información CNTA

**Informe N°:** 8988920 **Muestra N°:** 24035106  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 16/05/2024 **Inicio Ensayo:** 16/05/2024 **Fin Ensayo:** 20/05/2024 **Emisión:** 23/05/2024

**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	16/05/2024			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Hora de muestreo	09:25			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Muestreador	personal técnico CNTA			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Descripción punto de muestreo	Fuente frontón Sartaguda			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Material y formato envase	1L estéril; 0.5L PET			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Nitratos	6.80 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	207 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	1036 µS/cm	5.0%	2500.0	ME.Q.02 Conductimetría
pH	7.40 unid. pH	0.20	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
pH (Temperatura de medida)	22.4 °C			ME.C.04 Potenciometría
Turbidez	<0.20 UNF		4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.41 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	17/05/2024 13:37 h			UNE-EN ISO 1622:2007
Sabor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007
*Fecha y hora Sabor	17/05/2024 13:37 h			UNE-EN ISO 1622:2007



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

Informe N°: 8988920

## 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:

- 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

## 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:** Fuente ayuntamiento  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 04/06/2024 12:15:00

### Información CNTA

**Informe N°:** 9046090 **Muestra N°:** 24040821  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 04/06/2024 **Inicio Ensayo:** 04/06/2024 **Fin Ensayo:** 07/06/2024 **Emisión:** 12/06/2024

**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	04/06/2024			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Hora de muestreo	12:15			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Muestreador	Personal téc. CNTA			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Descripción punto de muestreo	Fuente plaza del ayuntamiento, Sartaguda, Navarra			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	7.17 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	218 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	1045 µS/cm	5.0%	2500.0	ME.Q.02 Conductimetría
pH	7.39 unid. pH	0.20	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
pH (Temperatura de medida)	24.6 °C			ME.C.04 Potenciometría
Turbidez	0.28 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 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



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

Informe N°: 9046090

## RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
Olor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007
*Fecha y hora Olor	06/06/2024 14:27 h			UNE-EN ISO 1622:2007
Sabor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007
*Fecha y hora Sabor	06/06/2024 14:27 h			UNE-EN ISO 1622:2007

(#) Real Decreto 3/2023

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 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:



**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 FRONTON  
**Formato:** 1L estéril con tiosulfato; 1L PET  
**Clave:** FUENTE FRONTON  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 21/06/2024 9:00:39

## Información CNTA



**Informe N°:** 9106380 **Muestra N°:** 24046850  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 21/06/2024 **Inicio Ensayo:** 21/06/2024 **Fin Ensayo:** 28/06/2024 **Emisión:** 04/07/2024

**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	21/06/2024			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Hora de muestreo	09:00			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Muestrador	Personal téc. CNTA			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Descripción punto de muestreo	Fuente frontón, 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	8.45 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	208 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	1061 µS/cm	5.0%	2500.0	ME.Q.02 Conductimetría
pH	7.38 unid. pH	0.20	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
pH (Temperatura de medida)	24.5 °C			ME.C.04 Potenciometría
Turbidez	<0.20 UNF		4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.39 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



## RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
*Fecha y hora Olor	24/06/2024 11:34 h			UNE-EN ISO 1622:2007
Sabor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007
*Fecha y hora Sabor	24/06/2024 11:34 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:

**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 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.

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 DE CONSUMO  
**Clave:** Fuente Ayuntamiento, Sartaguda, Navarra  
**Biocida:** CLORO

### Información CNTA



**Informe N°:** 9137090 **Muestra N°:** 24049921  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 03/07/2024 **Inicio Ensayo:** 03/07/2024 **Fin Ensayo:** 06/07/2024 **Emisión:** 09/07/2024

**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	03/07/2024			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Hora de muestreo	10:15			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	0.5L plástico, 1L estéril con tiosulfato			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Nitratos	9.91 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	233 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	1115 µS/cm	5.0%	2500.0	ME.Q.02 Conductimetría
pH	7.54 unid. pH	0.20	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
pH (Temperatura de medida)	23.2 °C			ME.C.04 Potenciometría
Turbidez	<0.20 UNF		4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.24 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	04/07/2024 14:05 h			UNE-EN ISO 1622:2007
Sabor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007



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

Informe N°: 9137090

## RESULTADOS

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

\*Fecha y hora Sabor

04/07/2024 14:05 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

## 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:** Fuente del frontón de sartaguda / Control  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 17/07/2024 15:02:00

### Información CNTA



**Informe N°:** 9176700 **Muestra N°:** 24053879  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 18/07/2024 **Inicio Ensayo:** 18/07/2024 **Fin Ensayo:** 23/07/2024 **Emisión:** 26/07/2024

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

### RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
Nitratos	10.1 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	255 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	1171 µS/cm	5.0%	2500.0	ME.Q.02 Conductimetría
pH	7.41 unid. pH	0.20	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
pH (Temperatura de medida)	23.7 °C			ME.C.04 Potenciometría
Turbidez	<0.20 UNF		4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.24 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	19/07/2024 13:31 h			UNE-EN ISO 1622:2007
Sabor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007
*Fecha y hora Sabor	19/07/2024 13:31 h			UNE-EN ISO 1622:2007

(#) Real Decreto 3/2023



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

Informe N°: 9176700



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:**



**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 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", 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 DE CONSUMO  
**Formato:** 0,5 L ESTÉRIL + 1L (1 ENVASE TIOSULFATO)  
**Clave:** Fuente ayuntamiento Sartaguda  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 07/08/2024 7:59:00

## Información CNTA



**Informe N°:** 9228710 **Muestra N°:** 24059080  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 07/08/2024 **Inicio Ensayo:** 07/08/2024 **Fin Ensayo:** 10/08/2024 **Emisión:** 12/08/2024

**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	07/08/2024			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Hora de muestreo	07:59			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Muestrador	Personal técnico 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 PET, 1L estéril			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
<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	1134 µS/cm	5.0%	2500.0	ME.Q.02 Conductimetría
pH	7.51 unid. pH	0.20	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
pH (Temperatura de medida)	24.6 °C			ME.C.04 Potenciometría
Turbidez	<0.20 UNF		4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.33 mg/L	38%	1.0	ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis
Amonio	<0.050 mg/L		0.5	ME.Q.118 Espectrofot. UV-Vis
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	08/08/2024 13:34 h			UNE-EN ISO 1622:2007
Sabor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007



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

Informe N°: 9228710

## RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
*Fecha y hora Sabor	08/08/2024 13:34 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:



**Verónica Gonzalo**

Técnico de Departamento  
MICROBIOLOGÍA

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:



**Verónica Gonzalo**

Técnico de Departamento  
MICROBIOLOGÍA

## INFORME DE ENSAYO

### Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** AGUA CONSUMO  
**Clave:** FUENTE FRONTON  
**Biocida:** CLORO

### Información CNTA



**Informe N°:** 9260430      **Muestra N°:** 24062252  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 23/08/2024      **Inicio Ensayo:** 23/08/2024      **Fin Ensayo:** 29/08/2024      **Emisión:** 30/08/2024

**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	23/08/2024			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Hora de muestreo	09:00			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Muestreador	Personal tec. CNTA			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Descripción punto de muestreo	Fuente del frontón de Sartaguda			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Material y formato envase	1 Litro envase estéril con tiosulfato + 0.5 L envase de plástico			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Nitratos	12.9 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	1162 µS/cm	5.0%	2500.0	ME.Q.02 Conductimetría
pH	7.43 unid. pH	0.20	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
pH (Temperatura de medida)	24.7 °C			ME.C.04 Potenciometría
Turbidez	<0.20 UNF		4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.71 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 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	26/08/2024 14:20 h			UNE-EN ISO 1622:2007
Sabor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007



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

Informe N°: 9260430

## RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
*Fecha y hora Sabor	26/08/2024 14:20 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



## 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 ayuntamiento de sartaguda  
**Biocida:** CLORO

### Información CNTA



**Informe N°:** 9293160      **Muestra N°:** 24065525  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 04/09/2024      **Inicio Ensayo:** 04/09/2024      **Fin Ensayo:** 10/09/2024      **Emisión:** 11/09/2024

**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	04/09/2024			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Hora de muestreo	10:28			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	13.1 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	254 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	1169 µS/cm	5.0%	2500.0	ME.Q.02 Conductimetría
pH	7.47 unid. pH	0.20	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
pH (Temperatura de medida)	23.3 °C			ME.C.04 Potenciometría
Turbidez	<0.20 UNF		4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.38 mg/L	38%	1.0	ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis
Amonio	<0.050 mg/L		0.5	ME.Q.118 Espectrofot. UV-Vis
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	06/09/2024 13:00 h			UNE-EN ISO 1622:2007
Sabor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007
*Fecha y hora Sabor	06/09/2024 13:00 h			UNE-EN ISO 1622:2007



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

Informe N°: 9293160

## 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:

- 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", 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 DE CONSUMO  
**Clave:** FUENTE FRONTÓN  
**Biocida:** Cloro

### Información CNTA



**Informe N°:** 9334780 **Muestra N°:** 24069686  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 19/09/2024 **Inicio Ensayo:** 19/09/2024 **Fin Ensayo:** 23/09/2024 **Emisión:** 30/09/2024

**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	19/09/2024			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Hora de muestreo	13:30			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			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
Sulfatos	249 mg/L	13%	250.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Nitratos	9.77 mg/L	10%	50.0	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	1181 µS/cm	5.0%	2500.0	ME.Q.02 Conductimetría
pH	7.42 unid. pH	0.20	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
pH (Temperatura de medida)	24.6 °C			ME.C.04 Potenciometría
Turbidez	<0.20 UNF		4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.36 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	20/09/2024 14:17 h			UNE-EN ISO 1622:2007
Sabor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007



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

Informe N°: 9334780



## RESULTADOS

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

*Fecha y hora Sabor	20/09/2024 14:17 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:

**Marta Ruiz**

Responsable 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 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:



**Marta Ruiz**

Responsable 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 DE CONSUMO  
**Clave:** Fuente Ayuntamiento, Sartaguda  
**Biocida:** CLORO

### Información CNTA



**Informe N°:** 9387500      **Muestra N°:** 24074957  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 09/10/2024      **Inicio Ensayo:** 09/10/2024      **Fin Ensayo:** 12/10/2024      **Emisión:** 16/10/2024

**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	09/10/2024			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Hora de muestreo	08:15			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	0.5L plástico, 1L estéril con tiosulfato			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Nitratos	7.59 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	227 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	1133 µS/cm	5.0%	2500.0	ME.Q.02 Conductimetría
pH	7.55 unid. pH	0.20	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
pH (Temperatura de medida)	23.3 °C			ME.C.04 Potenciometría
Turbidez	<0.20 UNF		4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.38 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	10/10/2024 15:27 h			UNE-EN ISO 1622:2007
Sabor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007



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

Informe N°: 9387500



## RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
*Fecha y hora Sabor	10/10/2024 15:27 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

## INFORME DE ENSAYO

## Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** AGUA CONSUMO  
**Formato:** 0,5 L ESTÉRIL + 1L (1 ENVASE TIOSULFATO)  
**Clave:** Fuente frontón, Sartaguda  
**Biocida:** Cloro  
**Neutralizante:** Tiosulfato  
**Fecha de muestreo:** 22/10/2024 12:50:00

## Información CNTA



**Informe N°:** 9425980 **Muestra N°:** 24078802  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 22/10/2024 **Inicio Ensayo:** 22/10/2024 **Fin Ensayo:** 25/10/2024 **Emisión:** 31/10/2024

**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	22/10/2024			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Hora de muestreo	12:50			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			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	6.49 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	203 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	1061 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)	22.9 °C			ME.C.04 Potenciometría
Turbidez	<0.20 UNF		4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.42 mg/L	38%	1.0	ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis
Amonio	<0.050 mg/L		0.5	ME.Q.131 Cromatografía iónica
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



## RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
*Fecha y hora Olor	23/10/2024 13:34 h			UNE-EN ISO 1622:2007
Sabor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007
*Fecha y hora Sabor	23/10/2024 13:34 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  
**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
<b>TOMA DE MUESTRA SIMPLE</b>				
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
Muestrador	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
<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	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
<b>TOMA DE MUESTRA SIMPLE</b>				
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
<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	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

## 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:** 2 L ESTÉRIL + 1L (1 ENVASE TIOSULFATO)  
**Clave:** FUENTE AYUNTAMIENTO SARTAGUDA  
**Biocida:** Cloro  
**Neutralizante:** Tiosulfato  
**Fecha de muestreo:** 10/12/2024 14:50:00

### Información CNTA



**Informe N°:** 9554770 **Muestra N°:** 24091675  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 10/12/2024 **Inicio Ensayo:** 10/12/2024 **Fin Ensayo:** 24/12/2024 **Emisión:** 24/12/2024

**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	10/12/2024			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Hora de muestreo	14:50			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Muestrador	Personal téc. CNTA			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Descripción punto de muestreo	Fuente Ayuntamiento, Sartaguda, Navarra			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Material y formato envase	2*2L plástico, 1L estéril con tiosulfato, 2 viales vidrio			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
<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	113 mg/L	21%		ME.Q.131 Cromatografía iónica
Nitratos	4.21 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Nitritos	<0.010 mg/L		0.1	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Fluoruros	0.20 mg/L	22%	1.5	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Cloruros	115 mg/L	13%	250.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	180 mg/L	13%	250.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Conductividad a 20°C	1010 µS/cm	5.0%	2500.0	ME.Q.02 Conductimetría
pH	7.65 unid. pH	0.20	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
pH (Temperatura de medida)	21.0 °C			ME.C.04 Potenciometría
Color	<2.0 mg/L Pt/Co		15.0	ME.Q.88 Espectrofot. UV-Vis
Sodio	88.4 mg/L	12%	200.0	ME.Q.131 Cromatografía iónica
Amonio	<0.050 mg/L		0.5	ME.Q.131 Cromatografía iónica



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

**Informe N°:** 9554770

## RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
Turbidez	0.29 UNF	30%	4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.24 mg/L	38%	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
Carbonatos (CO <sub>3</sub> <sup>2-</sup> )	<3 mg/L			ME.Q.11 Val. Potenciométrica
Bicarbonatos (HCO <sub>3</sub> <sup>-</sup> )	275 mg/L			ME.Q.11 Val. Potenciométrica
<b>Índice de Langelier</b>				
*Temperatura	20 °C			Cálculo
*Índice de Langelier	0.4			Cálculo
Clorato	247.0 µg/L	30%	250	ME.Q.103 Cromatografía iónica
Clorito	<10.0 µg/L		250	ME.Q.103 Cromatografía iónica
Enterococos intestinales	0 ufc/100 mL		0.0	UNE-EN ISO 7899-2: 2001
Microorganismos cultivables aerobios a 22°C	1.4E1 ufc/mL	9.8E0-1.9E1	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
*Fecha y hora Olor	11/12/2024 14:12 h			UNE-EN ISO 1622:2007
Sabor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007
*Fecha y hora Sabor	11/12/2024 14:12 h			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	35 µg/L		100.0	ME.Q.90 HS-GC/MS
Bromoformo	11 µg/L			ME.Q.90 HS-GC/MS
Cloroformo	1.9 µg/L			ME.Q.90 HS-GC/MS
Dibromoclorometano	15 µg/L			ME.Q.90 HS-GC/MS
Bromodichlorometano	6.9 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
Bisfenol A	<0.7 µg/L		2.5	ME.Q.172 LC-MS/MS
Boro	0.045 mg/L	15%	1.5	ME.Q.138 ICP-MS
Arsénico total	0.86 µg/L	15%	10.0	ME.Q.138 ICP-MS
Cadmio	<0.10 µg/L		5.0	ME.Q.138 ICP-MS
Cobre	0.012 mg/L	15%	2.0	ME.Q.138 ICP-MS
Cromo total	<0.50 µg/L		50.0	ME.Q.138 ICP-MS
Plomo	0.37 µg/L	15%	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	5.4 µg/L	20%	200.0	ME.Q.138 ICP-MS
Manganeso	<0.50 µg/L		50.0	ME.Q.138 ICP-MS
Antimonio	0.14 µg/L	15%	10.0	ME.Q.138 ICP-MS
Uranio	1.6 µg/L	20%	30	ME.Q.138 ICP-MS

## RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
<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
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
Fenitroton	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS

## RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
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
*Imazametabenz metil	<0.0050 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Isodrin	<0.0015 µg/L			ME.Q.148 GC-MS/MS
Lambda cihalotrína	<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

## RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
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
*Tolilfluanida	<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
*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
<b>Ácidos Haloacéticos (HAH)</b>				
Ácido monobromoacético (MBAA)	<2.0 µg/L			ME.Q.175 LC-MS/MS
Ácido monocloroacético (MCAA)	<10 µg/L			ME.Q.175 LC-MS/MS
Ácido dibromoacético (DBAA)	4.1 µg/L			ME.Q.175 LC-MS/MS
Ácido dicloroacético (DCAA)	<2.0 µg/L			ME.Q.175 LC-MS/MS
Ácido tricloroacético (TCAA)	<2.0 µg/L			ME.Q.175 LC-MS/MS
Suma ácidos haloacéticos (MBAA+MCAA+DBAA+DCAA+TCAA)	4.1 µg/L		60	ME.Q.175 LC-MS/MS
<b>PFAS</b>				
Ácido perfluorobutanoico (PFBA)	<0.070 µg/L			ME.Q.176 LC-MS/MS
Ácido perfluoropentanoico (PFPeA)	<0.070 µg/L			ME.Q.176 LC-MS/MS
Ácido perfluorohexanoico (PFHxA)	<0.0020 µg/L			ME.Q.176 LC-MS/MS
Ácido perfluoroheptanoico (PFHpA)	<0.0020 µg/L			ME.Q.176 LC-MS/MS
Ácido perfluorooctanoico (PFOA)	<0.0050 µg/L			ME.Q.176 LC-MS/MS
Ácido perfluorononanoico (PFNA)	<0.0050 µg/L			ME.Q.176 LC-MS/MS
Ácido perfluorodecanoico (PFDA)	<0.0020 µg/L			ME.Q.176 LC-MS/MS
Ácido perfluoroundecanoico (PFUnDA)	<0.0020 µg/L			ME.Q.176 LC-MS/MS
Ácido perfluorododecanoico (PFDoDA)	<0.0020 µg/L			ME.Q.176 LC-MS/MS
Ácido perfluorotridecanoico (PFTriDA)	<0.0020 µg/L			ME.Q.176 LC-MS/MS
Ácido perfluorobutano sulfónico (PFBS)	<0.0020 µg/L			ME.Q.176 LC-MS/MS
Ácido perfluoropentano sulfónico (PFPeS)	<0.0020 µg/L			ME.Q.176 LC-MS/MS
Ácido perfluorohexano sulfónico (PFHxS)	<0.0050 µg/L			ME.Q.176 LC-MS/MS
Ácido perfluoroheptano sulfónico (PFHpS)	<0.0020 µg/L			ME.Q.176 LC-MS/MS
Ácido perfluorooctano sulfónico (PFOS)	<0.0050 µg/L			ME.Q.176 LC-MS/MS
Ácido perfluorononano sulfónico (PFNS)	<0.0020 µg/L			ME.Q.176 LC-MS/MS
Ácido perfluorodecano sulfónico (PFDS)	<0.0020 µg/L			ME.Q.176 LC-MS/MS
Ácido perfluoroundecano sulfónico (PFUnS)	<0.0020 µg/L			ME.Q.176 LC-MS/MS
Ácido perfluorododecano sulfónico (PFDoS)	<0.0020 µg/L			ME.Q.176 LC-MS/MS
Ácido perfluorotridecano sulfónico (PFTriS)	<0.0020 µg/L			ME.Q.176 LC-MS/MS
Suma de PFAs	<0.030 µg/L		0.10	ME.Q.176 LC-MS/MS

## 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:

- 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:



**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 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:



**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 CONSUMO  
**Clave:** FUENTE FRONTÓN  
**Biocida:** Cloro

### Información CNTA



**Informe N°:** 9573590 **Muestra N°:** 24093557  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 17/12/2024 **Inicio Ensayo:** 17/12/2024 **Fin Ensayo:** 20/12/2024 **Emisión:** 20/12/2024

**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	17/12/2024			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Hora de muestreo	11:15			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Muestreador	Personal técnico 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	1L PET + 1L estéril			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Nitratos	3.81 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	177 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	1029 µS/cm	5.0%	2500.0	ME.Q.02 Conductimetría
pH	7.44 unid. pH	0.20	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
pH (Temperatura de medida)	23.3 °C			ME.C.04 Potenciometría
Turbidez	<0.20 UNF		4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.23 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	18/12/2024 14:27 h			UNE-EN ISO 1622:2007
Sabor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007



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

Informe N°: 9573590

## RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
*Fecha y hora Sabor	18/12/2024 14:27 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:



**Verónica Gonzalo**

Técnico de Departamento  
MICROBIOLOGÍA

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:



**Verónica Gonzalo**

Técnico de Departamento  
MICROBIOLOGÍA

## INFORME DE ENSAYO

### Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** AGUA CONSUMO  
**Clave:** FUENTE AYUNTAMIENTO  
**Biocida:** Cloro

### Información CNTA



**Informe N°:** 9621590 **Muestra N°:** 25002578  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 14/01/2025 **Inicio Ensayo:** 14/01/2025 **Fin Ensayo:** 17/01/2025 **Emisión:** 27/01/2025

**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	14/01/2025			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Hora de muestreo	13:25			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, Navarra			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Material y formato envase	1L estéril con tiosulfato, 0.5L plástico			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Nitratos	4.34 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	162 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	917 µS/cm	10%	2500.0	ME.Q.02 Conductimetría
pH	7.57 unid. pH	0.20	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
pH (Temperatura de medida)	19.4 °C			ME.C.04 Potenciometría
Turbidez	<0.20 UNF		4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.31 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	15/01/2025 13:35 h			UNE-EN ISO 1622:2007



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

Informe N°: 9621590

## RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
Sabor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007
*Fecha y hora Sabor	15/01/2025 13:35 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