

## 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 frontón, Sartaguda, Navarra  
**Biocida:** CLORO  
**Neutralizante:** TIOSULFATO  
**Fecha de muestreo:** 28/01/2025 11:35:00

### Información CNTA



**Informe N°:** 9665440      **Muestra N°:** 25006963  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 28/01/2025      **Inicio Ensayo:** 28/01/2025      **Fin Ensayo:** 31/01/2025      **Emisión:** 04/02/2025

**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	28/01/2025			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Hora de muestreo	11:35			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, Navarra			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Material y formato envase	1L PET + 1L estéril			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Nitratos	4.21 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	165 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	906 µS/cm	10%	2500.0	ME.Q.02 Conductimetría
pH	7.48 unid. pH	0.20	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
pH (Temperatura de medida)	23.3 °C			ME.C.04 Potenciometría
Turbidez	0.47 UNF	30%	4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.32 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	0-3.7E0	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°: 9665440

## RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
Olor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007
*Fecha y hora Olor	29/01/2025 13:42 h			UNE-EN ISO 1622:2007
Sabor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007
*Fecha y hora Sabor	29/01/2025 13:42 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 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