

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, Sartaguda
Biocida: CLORO

Información CNTA



Informe N°: 10137830 **Muestra N°:** 25054047
Producto: Agua de consumo

FECHAS:
Recepción: 02/07/2025 **Inicio Ensayo:** 02/07/2025 **Fin Ensayo:** 07/07/2025 **Emisión:** 09/07/2025
Departamento: AGUAS Y ENVASES
Contacto: Jorge Lorenzo **e-mail:** jlorenzo@cnta.es

RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	* VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
TOMA DE MUESTRA SIMPLE				
Fecha de muestreo	02/07/2025			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Hora de muestreo	13:05			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Muestreador	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	0.5L PET + 1L estéril con tiosulfato			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Nitratos	10.7 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	200 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	919 µS/cm	10%	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)	24.7 °C			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.118 Espectrofot. UV-Vis
Microorganismos cultivables aerobios a 22°C	<1 ufc/mL		100.0	UNE-EN ISO 6222: 1999
Bacterias coliformes	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	04/07/2025 12:47 h			UNE-EN ISO 1622:2007
Sabor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007
*Fecha y hora Sabor	04/07/2025 12:47 h			UNE-EN ISO 1622:2007

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 CONSUMO
Formato: 0,5 L ESTÉRIL + 1L (1 ENVASE TIOSULFATO)
Clave: FUENTE FRONTÓN
Biocida: Cloro
Neutralizante: Tiosulfato
Fecha de muestreo: 21/07/2025 11:00:00

Información CNTA



Informe N°: 10198560 **Muestra N°:** 25060120
Producto: Agua de consumo

FECHAS:
Recepción: 21/07/2025 **Inicio Ensayo:** 21/07/2025 **Fin Ensayo:** 24/07/2025 **Emisión:** 28/07/2025

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

RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	* VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
TOMA DE MUESTRA SIMPLE				
Fecha de muestreo	21/07/2025			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Hora de muestreo	11:00			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Muestreador	Personal técnico CNTA			ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007
Descripción punto de muestreo	Ayuntamiento de Sartaguda			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	12.4 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	227 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	967 µS/cm	10%	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)	24.1 °C			ME.C.04 Potenciometría
Turbidez	<0.20 UNF		4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.34 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
Bacterias coliformes	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

RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	* VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
Olor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007
*Fecha y hora Olor	23/07/2025 13:11 h			UNE-EN ISO 1622:2007
Sabor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007
*Fecha y hora Sabor	23/07/2025 13:11 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: declorada 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