

## 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:** CONTROL

### Información CNTA



**Informe N°:** 10442200 **Muestra N°:** 25084322  
**Producto:** Agua de consumo

**FECHAS:**  
**Recepción:** 08/10/2025 **Inicio Ensayo:** 08/10/2025 **Fin Ensayo:** 17/10/2025 **Emisión:** 21/10/2025

**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                                    | 08/10/2025                                  |           |                 | ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007 |
| Hora de muestreo                                     | 11:55                                       |           |                 | 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                            | 1L estéril con tiosulfato;#0.5L<br>plástico |           |                 | ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007 |
| Nitratos                                             | 14.7 mg/L                                   | 10%       | 50.0            | ME.Q.96 Cromatografía iónica   |
| Sulfatos                                             | 280 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                                 | 1179 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)                           | 25.2 °C                                     |           |                 | ME.C.04 Potenciometría         |
| Turbidez                                             | <0.20 UNF                                   |           | 4.0             | ME.Q.01 Turbidimetría          |
| Cloro libre residual                                 | 0.50 mg/L                                   | 10%       | 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                                   | 09/10/2025 15:42 h                          |           |                 | UNE-EN ISO 1622:2007           |
| Sabor                                                | < 3 Ind. dilución                           |           | 3.0             | UNE-EN ISO 1622:2007           |

## RESULTADOS

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

\*Fecha y hora Sabor

09/10/2025 15:42 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 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