

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, Sartaguda
Biocida: Cloro

Información CNTA



Informe N°: 10867060 **Muestra N°:** 26017682
Producto: Agua de consumo

FECHAS:
Recepción: 02/03/2026 **Inicio Ensayo:** 02/03/2026 **Fin Ensayo:** 05/03/2026 **Emisión:** 05/03/2026

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 | 02/03/2026 | | | ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007 |
| Hora de muestreo | 12:16 | | | ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007 |
| Muestreador | Personal tec. 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 con tiosulfato;#0.5L plástico | | | ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007 |
| Nitratos | 6.94 mg/L | 10% | 50.0 | ME.Q.96 Cromatografía iónica |
| Sulfatos | 204 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 | 1032 µS/cm | 5.0% | 2500.0 | ME.Q.02 Conductimetría |
| pH | 7.49 unid. pH | 0.20 | 6.5-9.5 | ME.C.04 Potenciometría |
| pH (Temperatura de medida) | 23.7 °C | | | ME.C.04 Potenciometría |
| Turbidez | 0.22 UNF | 30% | 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.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 | 04/03/2026 12:18 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 | 04/03/2026 12:18 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
Clave: Fuente Ayuntamiento
Biocida: Cloro

Información CNTA



Informe N°: 10936840 **Muestra N°:** 26024642
Producto: Agua de consumo

FECHAS:
Recepción: 24/03/2026 **Inicio Ensayo:** 24/03/2026 **Fin Ensayo:** 28/03/2026 **Emisión:** 08/04/2026

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 | 24/03/2026 | | | ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007 |
| Hora de muestreo | 11:12 | | | ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007 |
| Muestreador | Personal tec. 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 plástico | | | ISO 5667-5:2006/UNE 19458:2007 |
| Nitratos | 7.50 mg/L | 10% | 50.0 | ME.Q.96 Cromatografía iónica |
| Sulfatos | 197 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 | 1001 µS/cm | 5.0% | 2500.0 | ME.Q.02 Conductimetría |
| pH | 7.50 unid. pH | 0.20 | 6.5-9.5 | ME.C.04 Potenciometría |
| pH (Temperatura de medida) | 22.1 °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.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 | 25/03/2026 12:44 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 | 25/03/2026 12:44 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