Centro Nacional de Tecnología
y Seguridad Alimentaria
Carretera NA-134 km 53
31570 San Adrián. NAVARRA, ESPAÑA
T. +34 948 670 159
www.cnta.es

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 PLÁSTICO + 1L (1 ENVASE TIOSULFATO)
Clave: Fuente frontón, Sartaguda
Biocida: Cloro
Neutralizante: Tiosulfato
Fecha de muestreo: 06/10/2026 8:40:00

Información CNTA

Informe Nº: 11482630 **Muestra Nº:** 26079213
Producto: Agua de consumo

FECHAS:
Recepción: 06/10/2026 **Inicio Ensayo:** 06/10/2026 **Fin Ensayo:** 09/10/2026 **Emisión:** 23/10/2026

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 y hora de muestreo	06/10/2026 08:40:00			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	17.0 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	317 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 20ºC	1281 µS/cm	5.0%	2500.0	ME.Q.02 Conductimetría
pH	7.30 unid. pH	0.20	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
pH (Temperatura de medida)	22.3 ºC			ME.C.04 Potenciometría
Turbidez	<0.20 UNF		4.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre residual	0.63 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 22ºC	2.5E1 ufc/mL	1.5E1-4.1E1	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

ENAC
ENSAYO
ISO 17025
Nº108 / LE283
Nº108 / LE1469

* Los ensayos marcados no están amparados por la acreditación ENAC

RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	* VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
*Fecha y hora Olor	07/10/2026 13:53 h			UNE-EN ISO 1622:2007
Sabor	< 3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN ISO 1622:2007
*Fecha y hora Sabor	07/10/2026 13:53 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: 23ºC ± 2ºC
-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 22ºC: siembra en profundidad en agar extracto levadura; incubación a 22±2ºC durante 68±4h.

Centro Nacional de Tecnología
y Seguridad Alimentaria
Carretera NA-134 km.53
31570 San Adrián. NAVARRA, ESPAÑA
T. +34 948 670 159
www.cnta.es

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

Anexo Informe Nº: 11482630