INFORME DE ENSAYO: 25172005

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL CLIENTE

GALMAGA, S.L.

Travesía del Rebullón nº 6 TAMEIGA

36416 - PUXEIRO-MOS (PONTEVEDRA)

INFORMACIÓN APORTADA POR EL CLIENTE

Referencia cliente: CONCELLO SALVATERRA MIÑO

Fecha de Recogida:
Fecha de Envasado:
Lote:
Fecha de Caducidad:

Observaciones:
CONCELLO SALVATERRA MIÑO; PUNTO DE RED GRIFOBAÑOS CONCELLO PLANTA BAJA

INFORMACIÓN DEL LABORATORIO

Número de muestra: 25172005
Descripción muestra: Agua de consumo humano

Fecha de Recepción: 23/07/2025
Fecha de Recogida: 23/07/2025
Tipo de muestreo:

Recogida por: (*) El Laboratorio
Otros datos de interés:
Muestra en envase2L sin tiosulfato de sodio + 0,5L de vidrio.

Fecha inicio análisis: 23/07/2025 **Fecha final análisis:** 14/08/2025 **Fecha entrega análisis:** 18/08/2025

PARÁMETRO		RESULTADO		MÉTODO DE ENSAYO	LÍMITE DE REFERENCIA (*)
Hierro	(*)	< 10,00	µg/l	Espectroscopia absorción atómica (Llama)	<=200
Cloruro de vinilo	(*)	< 0,2	µg/l	Cromatografía de gases (MSD)	<=0.50
Conductividad a 20ºC		75	microS/cm	PNT-LACC/FQ 225 con correccion mediente un sistema de compensacion de temperatura	<=2500
Temp. de medida de conductividad		29,1	ºC	.	
Bisfenol A	(*)	< 0,5	µg/l	Cromatografía de gases (MSD)	<=2.5
Rec enterococos intestinales (agua)	(*)	0	ufc/100 ml	UNE-EN-ISO 7899-2:2001	<=0
Rec. microorganismos aerobios 22ºC (aguas)		< 1	ufc/ml	PNT-LACC/MI 017V	<=100
Rec. bacterias coliformes (aguas)	(*)	0	ufc/100 ml	UNE-EN-ISO 9308-1:2014	<=0
Rec. Escherichia coli (aguas)	(*)	0	ufc/100 ml	PNT-LACC/MI080	<=0
Color	(*)	< 10	mg Pt-Co/l	Fotometría	<=15
Olor	(*)	1	Indice de dilución	Organoleptico	<=3
Sabor	(*)	1	Indice de dilución	Organoleptico	<=3
pH		.	u	PNT-LACC/FQ 224	
Valor de pH		7,0	u	PNT-LACC/FQ 224	6.5 a 9,5
Temperatura de medida del pH		29,0	ºC	PNT-LACC/FQ 224	
Cloro residual libre	(*)	0,27	mg/l	Fotometria	<=1
Cloro residual combinado	(*)	< 0,01	mg/l	Fotometria	<=2
Turbidez	(*)	< 1,0	U.N.F.	PNT-LACC/FQ 228	<=4
Amonio	(*)	< 0,01	mg/l	PNT-LACC/FQ 227	<=0.50
Plomo (agua)	(*)	< 4,00	µg/l	PNT-LACC/FQ203	<=10
Nitritos	(*)	< 0,03	mg/l	Espectroscopia UV-VIS	<=0.50

(*) Los ensayos y actividades marcadas no están amparadas por la acreditación de ENAC.

Las incertidumbres de las técnicas acreditadas por ENAC están calculadas y a disposición del cliente.
Los datos analíticos solo corresponden a las muestras sometidas a ensayo.
Este informe no deberá reproducirse total o parcialmente sin la aprobación por escrito del laboratorio.
El laboratorio no se hace cargo de la información identificada como aportada por el cliente y no está amparada en el alcance de acreditación.
En análisis microbiológicos de alimentos y piensos, los recuentos de entre 4 a 9 ufc en muestras liquidas y de 40 a 90 ufc en muestras sólidas, son números estimados.
En análisis microbiológicos de aguas, los recuentos de entre 3 a 9 ufc son números estimados.
Laboratorio Autorizado para Ensayos de Autocontrol de la Producción de Terceros. Nº RGLA: 087/GA

Director Técnico
Victoria de las Cuevas Insua

Informe emitido por: Analiza Calidad Galicia S.L (Unipersonal)
Avda. Beiramar, nº 47 • 1ª Planta, Puerta Izq • 36202 Vigo • Pontevedra • Tel 986126954 • E-mail: analizagalicia@analizacalidad.com

INFORME DE ENSAYO: 25172005

GALMAGA, S.L.

Travesía del Rebullón nº 6 TAMEIGA

36416 - PUXEIRO-MOS (PONTEVEDRA)

PARÁMETRO	RESULTADO	MÉTODO DE ENSAYO	LÍMITE DE REFERENCIA (*)

LÍMITES DE REFERENCIA (*):

Las especificaciones analíticas del R.D. 3/2023, 10 de Enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.

OBSERVACIONES:

En el análisis de microorganismos aerobios a 22ºC se ha utilizado la técnica de siembra en profundidad en placa. Medio de cultivo: Agar extracto de levadura. Tiempo de incubación 68 ± 4 horas. Temperatura de incubación 22 ± 2 ºC

(*) Los ensayos y actividades marcadas no están amparadas por la acreditación de ENAC.

Las incertidumbres de las técnicas acreditadas por ENAC están calculadas y a disposición del cliente.
Los datos analíticos solo corresponden a las muestras sometidas a ensayo.
Este informe no deberá reproducirse total o parcialmente sin la aprobación por escrito del laboratorio.
El laboratorio no se hace cargo de la información identificada como aportada por el cliente y no está amparada en el alcance de acreditación.
En análisis microbiológicos de alimentos y piensos, los recuentos de entre 4 a 9 ufc en muestras liquidas y de 40 a 90 ufc en muestras sólidas, son números estimados.
En análisis microbiológicos de aguas, los recuentos de entre 3 a 9 ufc son números estimados.
Laboratorio Autorizado para Ensayos de Autocontrol de la Producción de Terceros. Nº RGLA: 087/GA

Director Técnico
Victoria de las Cuevas Insua

Informe emitido por: Analiza Calidad Galicia S.L (Unipersonal)
Avda. Beiramar, nº 47 • 1ª Planta, Puerta Izq • 36202 Vigo • Pontevedra • Tel 986126954 • E-mail: analizagalicia@analizacalidad.com