

INFORMACIÓN APORTADA POR EL CLIENTE

Referencia cliente: CONCELLO DE SALVATERRA; SALIDA ETAP

Observaciones:

Fecha de Recogida:

Fecha de Envasado:

Lote:

Fecha de Caducidad:

INFORMACIÓN DEL LABORATORIO

Número de muestra: 25160271

Descripción muestra: Agua de consumo humano

Recogida por: (*) El Laboratorio

Otros datos de interés:

Envase 0,5L PE con tiosulfato de sodio + 1,5L PE sin tiosulfato de sodio + 0,5L vidrio.
[Cl]=0,63ppm.

Fecha de Recepción: 19/05/2025

Fecha de Recogida: 19/05/2025

Tipo de muestreo:

Fecha inicio análisis: 19/05/2025		Fecha final análisis: 30/05/2025		Fecha entrega análisis: 11/06/2025	
PARÁMETRO		RESULTADO		MÉTODO DE ENSAYO	LÍMITE DE REFERENCIA (*)
Aluminio	(*)	< 25,00	µg/l	Espectroscopia absorción atómica (C. Grafito)	<=200
Clostridium perfringens (incluidas esporas)	(*)	0	ufc/20 ml	R.D. 3/2023	
Trihalometanos	(*)	,	µg/l	PNT-LACC/FQ216	<=100
a/Bromodiclorometano	(*)	7,8	µg/l	PNT-LACC/FQ216	
b/Bromoformo	(*)	< 5,0	µg/l	PNT-LACC/FQ216	
c/Cloroformo	(*)	32,0	µg/l	PNT-LACC/FQ216	
d/Dibromoclorometano	(*)	< 5,0	µg/l	PNT-LACC/FQ216	
Suma trihalometanos a+b+c+d	(*)	40,0	µg/l	PNT-LACC/FQ216	<=100
Conductividad a 20°C		149	microS/cm	PNT-LACC/FQ 225 con correccion mediante un sistema de compensacion de temperatura	<=2500
Temp. de medida de conductividad		24,9	°C	.	
Cloritos	(*)	< 0	mg/l	Cromatografía iónica	<=0.25
Cloratos	(*)	0	mg/l	Cromatografía iónica	<=0.25
Rec enterococos intestinales (agua)	(*)	0	ufc/100 ml	UNE-EN-ISO 7899-2:2001	<=0
Rec. microorganismos aerobios 22°C (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	(*)	15	mg Pt-Co/l	Fotometría	<=15
Olor	(*)	2	Indice de dilución	Organoleptico	<=3
Sabor	(*)	1	Indice de dilución	Organoleptico	<=3
pH		,	u	PNT-LACC/FQ 224	
Valor de pH		6,9	u	PNT-LACC/FQ 224	6.5 a 9,5
Temperatura de medida del pH		24,7	°C	PNT-LACC/FQ 224	



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 líquidas 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. N° RGLA: 087/GA

Director Técnico

Victoria de las Cuevas Insua

INFORME DE ENSAYO: 25160271**GALMAGA, S.L.****Travesía del Rebullón nº 6 TAMEIGA****36416 - PUXEIRO-MOS (PONTEVEDRA)**

PARÁMETRO	RESULTADO			MÉTODO DE ENSAYO	LÍMITE DE REFERENCIA (*)
Cloro residual libre	(*)	0,53	mg/l	Fotometría	<=1
Cloro residual combinado	(*)	0,06	mg/l	Fotometría	<=2
Turbidez	(*)	1,2	U.N.F.	PNT-LACC/FQ 228	<=4
Nitritos	(*)	< 0,03	mg/l	Espectroscopia UV-VIS	<=0.50
Amonio	(*)	< 0,01	mg/l	Espectroscopia UV-VIS	<=0.50

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 22°C 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 °C



(*) 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 líquidas 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

INDUSTRIA ALIMENTARIA - MEDIO AMBIENTE - INDUSTRIA AGROPECUARIA - INDUSTRIA FARMACEÚTICA

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



Director Técnico
Victoria de las Cuevas Insua

Página 2 de 2