

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL CLIENTE

INFORME DE ENSAYO: 25160272

GALMAGA, S.L.

Travesía del Rebullón nº 6 TAMEIGA

36416 - PUXEIRO-MOS (PONTEVEDRA)

INFORMACIÓN APORTADA POR EL CLIENTE

Referencia cliente: CONCELLO DE SALVATERRA; PUNTO RED. GRIFO CEMENTERIO

Fecha de Recogida:

Fecha de Envasado:

Lote:

Fecha de Caducidad:

Observaciones:

INFORMACIÓN DEL LABORATORIO

Número de muestra: 25160272

Descripción muestra: Agua de consumo humano

Fecha de Recepción: 19/05/2025

Fecha de Recogida: 19/05/2025

Recogida por: (*) El Laboratorio

Tipo de muestreo:

Otros datos de interés:

Envase 0,5L PE con tiosulfato de sodio + 1L PE sin tiosulfato de sodio.

[Cl]=0,34ppm

Fecha inicio análisis: 19/05/2025

Fecha final análisis: 02/06/2025

Fecha entrega análisis: 05/06/2025

PARÁMETRO		RESULTADO		MÉTODO DE ENSAYO	LÍMITE DE REFERENCIA (*)
Hierro	(*)	< 1,00	µg/l	Espectroscopia absorción atómica (Llama)	<=200
Cloruro de vinilo	(*)	< 0,2	µg/l	Cromatografía de gases (MSD)	<=0.50
Conductividad a 20°C		< 76	microS/cm	PNT-LACC/FQ 225 con correccion mediante un sistema de compensacion de temperatura	
Temp. de medida de conductividad		25,2	°C	.	
Bisfenol A	(*)	< 0,5	µg/l	Cromatografía de gases (MSD)	<=2.5
Rec. microorganismos aerobios 22°C (aguas)		< 1	ufc/ml	PNT-LACC/MI 017V	<=100
Rec. Escherichia coli (aguas)	(*)	0	ufc/100 ml	PNT-LACC/MI080	<=0
Color	(*)	< 10	mg Pt-Co/l	Fotometría	<=15
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		25,1	°C	PNT-LACC/FQ 224	
Cloro residual libre	(*)	0,31	mg/l	Fotometría	<=1
Cloro residual combinado	(*)	0,06	mg/l	Fotometría	<=2
Turbidez	(*)	1,7	U.N.F.	PNT-LACC/FQ 228	<=4
Amonio	(*)	< 0,01	mg/l	PNT-LACC/FQ 227	<=0.50
Nitritos	(*)	< 0,03	mg/l	Espectroscopia UV-VIS	<=0.50
Plomo	(*)	< 4,00	mg/kg	Espectroscopia absorción atómica (C. Grafito)	<=5

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.



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

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

INFORME DE ENSAYO: 25160272**GALMAGA, S.L.****Travesía del Rebullón nº 6 TAMEIGA****36416 - PUXEIRO-MOS (PONTEVEDRA)**

PARÁMETRO	RESULTADO	MÉTODO DE ENSAYO	LÍMITE DE REFERENCIA (*)
-----------	-----------	------------------	--------------------------

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



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

Página 2 de 2

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

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