

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL CLIENTE

INFORME DE ENSAYO: 24119299

GALMAGA, S.L.

Travesía del Rebullón nº 6 TAMEIGA

36416 - PUXEIRO-MOS (PONTEVEDRA)

INFORMACIÓN APORTADA POR EL CLIENTE

Referencia cliente: ETAP SALVATERRA; SALIDA ETAP

Fecha de Recogida:

Fecha de Envasado:

Lote:

Fecha de Caducidad:

Observaciones:

INFORMACIÓN DEL LABORATORIO

Número de muestra: 24119299

Descripción muestra: Agua de consumo humano

Fecha de Recepción: 27/05/2024

Fecha de Recogida: 27/05/2024

Recogida por: El Laboratorio

Otros datos de interés:

Tipo de muestreo:

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

Fecha inicio análisis: 27/05/2024

Fecha final análisis: 06/06/2024

Fecha entrega análisis: 07/06/2024

PARÁMETRO	RESULTADO		MÉTODO DE ENSAYO	LÍMITE DE REFERENCIA
Aluminio	101,00	µg/l	Fotometría	<=200
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	23,0	°C	.	
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
Amonio	< 0,01	mg/l	PNT-LACC/FQ 227	<=0.50
Cloro residual combinado	< 0,01	mg/l	Fotometría	<=2
Cloro residual libre	0,90	mg/l	Fotometría	<=1
Rec. Clostridium perfringens y esporas (aguas)	0,0	ufc/100 ml	PNT-LACC/MI 040	<=0
Color	< 10	mg Pt-Co/l	Fotometría	<=15
Olor	3	Índice de dilución	Organoleptico	<=3
Rec. Escherichia coli (aguas)	0	ufc/100 ml	UNE-EN-ISO 9308-1:2014	<=0
Turbidez	< 1,0	U.N.F.	PNT-LACC/FQ 228	<=5
Sabor	1	Índice de dilución	Organoleptico	<=3
pH	,	u	PNT-LACC/FQ 224	
Valor de pH	6,8	u	PNT-LACC/FQ 224	6.5 a 9,5
Temperatura de medida del pH	23,1	°C	PNT-LACC/FQ 224	

LÍMITES DE REFERENCIA (*):

las especificaciones analíticas del R.D. 140/2003, 7 de febrero,-RD 902/2018 de 20 de julio, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de Red de distribución.

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.

Laboratorio Autorizado para Ensayos de Autocontrol de la Producción de Terceros. Nº RGLA: 087/GA

El laboratorio no se hace cargo de la información identificada como aportada por el cliente y no está amparada por la

acreditación de ENAC


Director Técnico
Victoria de las Cuevas Insua

Página 1 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

INFORME DE ENSAYO: 24119299**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.

Laboratorio Autorizado para Ensayos de Autocontrol de la Producción de Terceros. N° RGLA: 087/GA

El laboratorio no se hace cargo de la información identificada como aportada por el cliente y no está amparada por la

acreditación de ENAC



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