

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL CLIENTE

INFORME DE ENSAYO: 26221178

GALMAGA, S.L.

Travesía del Rebullón nº 6 TAMEIGA

36416 - PUXEIRO-MOS (PONTEVEDRA)

INFORMACIÓN APORTADA POR EL CLIENTE

Referencia cliente: ETAP SALVATERRA GRIFO SALIDA

Fecha de Recogida: 18/08/2026

Fecha de Envasado:

Lote:

Fecha de Caducidad:

Observaciones:

ETAP SALVATERRA GRIFO SALIDA

INFORMACIÓN DEL LABORATORIO

Número de muestra: 26221178

Descripción muestra: Líquido tipo agua

Fecha de Recepción: 18/08/2026

Fecha de Recogida:

Tipo de muestreo:

Recogida por: (*) El Cliente

Otros datos de interés:

Envases 0,5L PE sin tiosulfato de sodio + 0,5L PE con tiosulfato de sodio 24mg/L.

Fecha inicio análisis: 18/08/2026

Fecha final análisis: 28/08/2026

Fecha entrega análisis: 04/09/2026

PARÁMETRO		RESULTADO		MÉTODO DE ENSAYO	LÍMITE DE REFERENCIA (*)
Conductividad a 20°C		85±5	microS/cm	PNT-LACC/FQ 225 con correccion mediante un sistema de compensacion de temperatura	<=2500
Temp. de medida de conductividad		25,1	°C	.	
Rec enterococos intestinales (agua)	(*)	0	ufc/100 ml	UNE-EN-ISO 7899-2:2001	<=0
Rec. microorganismos aerobios 22°C (aguas)		Detectado (cantidad<3)	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	Índice de dilución	Organoleptico	<=3
Sabor	(*)	1	Índice de dilución	Organoleptico	<=3
pH		.	u	PNT-LACC/FQ 224	
Valor de pH		7,8	u	PNT-LACC/FQ 224	6,5 a 9,5
Temperatura de medida del pH		25,3	°C	PNT-LACC/FQ 224	
Cloro residual libre	(*)	0,09	mg/l	Fotometría	<=1
Cloro residual combinado	(*)	0,03	mg/l	Fotometría	<=2
Turbidez	(*)	< 1,0	U.N.F	PNT-LACC/FQ 228	<=4
Amonio	(*)	< 0,01	mg/l	PNT-LACC/FQ 227	<=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.



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.
En caso de muestras no recogidas por el laboratorio, los resultados obtenidos se corresponden a la muestra tal y como se recibió en el laboratorio.
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.
(E) En análisis microbiológicos, los recuentos de entre 4 a 9 ufc en muestras líquidas y de 40 a 90 ufc en muestras sólidas, son números estimados.
(E) 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


Directora Técnica
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

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

INFORME DE ENSAYO: 26221178**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.
En caso de muestras no recogidas por el laboratorio, los resultados obtenidos se corresponden a la muestra tal y como se recibió en el laboratorio.
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.
(E) En análisis microbiológicos, los recuentos de entre 4 a 9 ufc en muestras líquidas y de 40 a 90 ufc en muestras sólidas, son números estimados.
(E) 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



Directora Técnica
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.