

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL CLIENTE

INFORME DE ENSAYO: 26203764

GALMAGA, S.L.

Travesía del Rebullón nº 6 TAMEIGA

36416 - PUXEIRO-MOS (PONTEVEDRA)

INFORMACIÓN APORTADA POR EL CLIENTE

Referencia cliente: ETAP SALVATERRA; RED DISTRIBUCIÓN

Fecha de Recogida:

Fecha de Envasado:

Lote:

Fecha de Caducidad:

Observaciones:

INFORMACIÓN DEL LABORATORIO

Número de muestra: 26203764

Descripción muestra: Agua de consumo humano

Fecha de Recepción: 24/03/2026

Fecha de Recogida: 24/03/2026 10:15

Recogida por: (*) El Laboratorio

Tipo de muestreo:

Otros datos de interés:

Envases 0,5L PE sin tiosulfato de sodio + 0,5L PE con tiosulfato de sodio 24mg/L + 250ml de vidrio.

ETAP SALVATERRA; RED DISTRIBUCIÓN; PRAZA DO CASTELO SALVATERRA; [Cl]=0,96ppm.

Fecha inicio análisis: 24/03/2026

Fecha final análisis: 03/04/2026

Fecha entrega análisis: 14/04/2026

PARÁMETRO	RESULTADO	MÉTODO DE ENSAYO	LÍMITE DE REFERENCIA (*)
Conductividad a 20°C	< 76 microS/cm	PNT-LACC/FQ 225 con correccion mediante un sistema de compensacion de temperatura	<=2500
Temp. de medida de conductividad	23,7 °C	.	
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	(*) < 10 mg Pt-Co/l	Fotometría	<=15
Olor	(*) 3 Índice de dilución	Organoleptico	<=3
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	23,7 °C	PNT-LACC/FQ 224	
Cloro residual libre	(*) 0,83 mg/l	Fotometría	<=1
Turbidez	(*) 1,8 U.N.F	PNT-LACC/FQ 228	<=4
Trihalometanos	(*) , µg/l	PNT-LACC/FQ216	
a/Bromodiolometano	(*) 9,8 µg/l	PNT-LACC/FQ216	
b/Bromoformo	(*) 6,6 µg/l	PNT-LACC/FQ216	
c/Cloroformo	(*) 21,0 µg/l	PNT-LACC/FQ216	
d/Dibromoclorometano	(*) 6,0 µg/l	PNT-LACC/FQ216	
Suma trihalometanos a+b+c+d	(*) 43,0 µg/l	PNT-LACC/FQ216	<=100



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

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: 26203764**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 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. Nº 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