

## INFORME DE ENSAYO

### Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** Agua de consumo  
**Formato:** ENVASE **Fecha de muestreo:** 05/08/2019 7:55:00  
**Clave:** Fuente frontón. Sartaguda

### Información CNTA



**Informe N°:** 4816850 **Muestra N°:** 1946467 **Código Web:** 163259  
**Producto:** Agua de consumo  
**FECHAS:**  
**Recepción:** 05/08/2019 **Inicio Ensayo:** 05/08/2019 **Fin Ensayo:** 09/08/2019 **Emisión:** 14/08/2019  
**Departamento:** AGUAS Y ENVASES  
**Contacto:** Jorge Lorenzo **e-mail:** jlorenzo@cnta.es

### RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
<b>TOMA DE MUESTRA SIMPLE</b>			
Fecha de muestreo	05/08/2019		MT.E.02 Toma de muestras
Hora de muestreo	07:55		MT.E.02 Toma de muestras
Muestreador	Personal Tec. de CNTA		MT.E.02 Toma de muestras
Descripción punto de vertido	Fuente frontón		MT.E.02 Toma de muestras
Material y formato envase	1L PET, 1L estéril		MT.E.02 Toma de muestras
<b>ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 140/2003</b>			
Microorganismos cultivables aerobios a 22°C	<1 ufc/mL	100.0	UNE-EN ISO 6222: 1999
Coliformes totales	0 NMP/100 mL	0.0	ISO 9308-2: 2012
Escherichia coli	0 NMP/100 mL	0.0	ISO 9308-2: 2012
Clostridium perfringens	0 ufc/100 mL	0.0	ISO 14189: 2013
Color	<2.0 mg/L Pt/Co	15.0	ME.Q.88 Espectrofot. UV-Vis
Conductividad a 20°C	1212 µS/cm	2500.0	ME.Q.02 Potenciometría
pH	7.47 unid. pH	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
* Olor	Índice de dilución < 3	3.0	UNE-EN 1622: 2006
* Sabor	Índice de dilución < 3	3.0	UNE-EN 1622: 2006
Turbidez	<0.20 UNF	5.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre	0.90 mg/L	1.0	ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis
Amonio	<0.050 mg/L	0.5	ME.Q.118 Colorimetría
Sulfatos	287 mg/L	250.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Nitratos	11.1 mg/L	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica

(#) Real Decreto 140/2003

OBSERVACIONES: Condiciones de ensayo de olor y sabor:

- Conservación y análisis: 3 días
- Pretratamiento de muestra: dechlorada con tiosulfato.
- Temperatura: 23°C ± 2°C
- Agua de referencia: mineral envasada
- Método: elección no forzado. Panel 3 catadores
  - Olor realizado por método corto
  - Sabor realizado por método corto.

Según la norma UNE-EN ISO 1622 para las determinaciones de olor y sabor, el plazo de análisis no debería ser superior a 72 horas (3 días) desde la toma de muestra.

Se recomienda que la toma de muestra se realice preferiblemente los lunes, martes con el fin de dar cumplimiento a dicha norma.

\* Las opiniones e interpretaciones incluidas en las observaciones, están fuera del alcance de acreditación de ENAC

Firma técnico autorizado:



**Jorge Lorenzo**  
Responsable de Departamento  
AGUAS Y ENVASES

El laboratorio no se hace responsable de los datos aportados por el cliente.

La toma de muestras fue realizada por personal técnico de CNTA.

El análisis sólo da fe de la muestra analizada.

Este informe no se puede reproducir parcialmente sin la aprobación por escrito de la entidad emisora.

La incertidumbre de las medidas de ensayo está calculada (95% confianza, k=2) en los campos que aplique y a disposición de los clientes que lo soliciten.

La indicación del símbolo "<" delante del resultado emitido, implica que es inferior al límite de cuantificación del método.

## INFORME DE EVALUACIÓN

Según el "Real Decreto 140/2003 de 7 de Febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano" y de acuerdo con los parámetros analizados, el agua analizada resulta APTA para consumo.

Según el "Real Decreto 140/2003 de 7 de Febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano", el agua analizada supera el valor paramétrico de sulfatos (250 mg/L). Al tratarse de un parámetro indicador, la calificación queda a criterio de la autoridad sanitaria competente. El resto de parámetros analizados cumplen las especificaciones establecidas en el RD 140/2003.

Firma técnico autorizado:



**Jorge Lorenzo**  
Responsable de Departamento  
AGUAS Y ENVASES

## INFORME DE ENSAYO

### Información CLIENTE

**Empresa:** AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA  
**NIF:** P3122300A  
**Dirección:** PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA  
**Muestra:** AGUA DE CONSUMO  
**Formato:** ENVASE **Fecha de muestreo:** 21/08/2019 7:55:00  
**Clave:** FUENTE AYUNTAMIENTO

### Información CNTA



**Informe N°:** 4845260 **Muestra N°:** 1949306  
**Producto:** Agua de consumo  
**FECHAS:**  
**Recepción:** 21/08/2019 **Inicio Ensayo:** 21/08/2019 **Fin Ensayo:** 28/08/2019 **Emisión:** 30/08/2019  
**Departamento:** AGUAS Y ENVASES  
**Contacto:** Jorge Lorenzo **e-mail:** jlorenzo@cnta.es

### RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
<b>TOMA DE MUESTRA SIMPLE</b>			
Fecha de muestreo	21/08/2019		MT.E.02 Toma de muestras
Hora de muestreo	07:55		MT.E.02 Toma de muestras
Muestreador	Personal Tec. de CNTA		MT.E.02 Toma de muestras
Descripción punto de vertido	Fuente ayuntamiento		MT.E.02 Toma de muestras
Material y formato envase	1L PET, 1L estéril		MT.E.02 Toma de muestras
<b>ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 140/2003</b>			
Microorganismos cultivables aerobios a 22°C	1.7E2 ufc/mL	100.0	UNE-EN ISO 6222: 1999
Coliformes totales	0 NMP/100 mL	0.0	ISO 9308-2: 2012
Escherichia coli	0 NMP/100 mL	0.0	ISO 9308-2: 2012
Clostridium perfringens	0 ufc/100 mL	0.0	ISO 14189: 2013
Color	<2.0 mg/L Pt/Co	15.0	ME.Q.88 Espectrofot. UV-Vis
Conductividad a 20°C	1230 µS/cm	2500.0	ME.Q.02 Potenciometría
pH	7.45 unid. pH	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
* Olor	Índice de dilución < 3	3.0	UNE-EN 1622: 2006
* Sabor	Índice de dilución = 3	3.0	UNE-EN 1622: 2006
Turbidez	1.93 UNF	5.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre	<0.10 mg/L	1.0	ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis
Amonio	<0.050 mg/L	0.5	ME.Q.118 Colorimetría
Nitratos	11.6 mg/L	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	302 mg/L	250.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica

(#) Real Decreto 140/2003

OBSERVACIONES: Condiciones de ensayo de olor y sabor:

- Conservación y análisis: inferior a 3 días
- Pretratamiento de muestra: decolorada con tiosulfato.
- Temperatura: 23°C ± 2°C
- Agua de referencia: mineral envasada
- Método: elección no forzado. Panel 3 catadores  
Olor realizado por método Completo  
Sabor realizado por método Completo.

\* Las opiniones e interpretaciones incluidas en las observaciones, están fuera del alcance de acreditación de ENAC

Firma técnico autorizado:



**Jorge Lorenzo**

Responsable de Departamento  
AGUAS Y ENVASES

El laboratorio no se hace responsable de los datos aportados por el cliente.

La muestra fue facilitada por el propio cliente, salvo indicación expresa en contra.

El análisis sólo da fe de la muestra analizada.

Este informe no se puede reproducir parcialmente sin la aprobación por escrito de la entidad emisora.

La incertidumbre de las medidas de ensayo está calculada (95% confianza, k=2) en los campos que aplique y a disposición de los clientes que lo soliciten.

La indicación del símbolo "<" delante del resultado emitido, implica que es inferior al límite de cuantificación del método.

## INFORME DE EVALUACIÓN

Según el "Real Decreto 140/2003 de 7 de Febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano", el agua analizada supera el valor paramétrico de microorganismos cultivables a 22°C (100 ufc/mL) y sulfatos (250 mg/L). Al tratarse de un parámetro indicador, la calificación queda a criterio de la autoridad sanitaria competente. El resto de parámetros analizados cumplen las especificaciones establecidas en el RD 140/2003.

Firma técnico autorizado:



**Jorge Lorenzo**  
Responsable de Departamento  
AGUAS Y ENVASES