

INFORME DE ENSAYO

Información CLIENTE

Empresa: AYUNTAMIENTO DE SARTAGUDA
NIF: P3122300A
Dirección: PLAZA DE LOS FUEROS, 1. 31589, SARTAGUDA, NAVARRA
Muestra: Agua consumo
Formato: ENVASE **Fecha de muestreo:** 03/03/2020 11:20:00
Clave: Fuente frontón, Sartaguda

Información CNTA



Informe N°: 5292630 **Muestra N°:** 2015195 **Código Web:** 197676
Producto: Agua de consumo
FECHAS:
Recepción: 03/03/2020 **Inicio Ensayo:** 03/03/2020 **Fin Ensayo:** 10/03/2020 **Emisión:** 12/03/2020
Departamento: AGUAS Y ENVASES
Contacto: Jorge Lorenzo **e-mail:** jlorenzo@cnta.es

RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
TOMA DE MUESTRA SIMPLE			
Fecha de muestreo	03/03/2020		ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	11:20		ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Muestrador	Personal téc. CNTA		ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Descripción punto de vertido	Fuente frontón, Sartaguda		ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Material y formato envase	2*1L PET, 1L estéril		ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 140/2003			
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	922 µS/cm	2500.0	ME.Q.02 Potenciometría
pH	7.51 unid. pH	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
Olor	< 3 (Índice de dilución)	3.0	UNE-EN 1622: 2006
Sabor	< 3 (Índice de dilución)	3.0	UNE-EN 1622: 2006
Turbidez	<0.20 UNF	5.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre	0.29 mg/L	1.0	ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis
Amonio	<0.050 mg/L	0.5	ME.Q.131 Cromatografía iónica
Nitratos	7.31 mg/L	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	194 mg/L	250.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
ANÁLISIS RADIATIVIDAD AGUA CONSUMO SEGÚN RD 314/2016 (Radón, tritio y dosis total indicativa)			
Radioactividad alfa, beta y DIT			
Actividad Alfa Total	0.050 Bq/L		ME.Q.132 Contador proporcional de flujo
Actividad Beta Total	0.148 Bq/L		ME.Q.132 Contador proporcional de flujo
Actividad Beta Resto	<0.100 Bq/L		ME.Q.132 Contador proporcional de flujo
* Dosis Indicativa Total	<0.1 mSv/año		ME.Q.132 Contador proporcional de flujo

RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
Radón	<10.0 Bq/L		ME.Q.133 Centelleo líquido
Tritio	<10.0 Bq/L		ME.Q.134 Centelleo líquido

(#) Real Decreto 140/2003

OBSERVACIONES: No se tiene constancia de la inactivación del biocida utilizado por lo que no se dispone de toda la información para la correcta interpretación de los resultados.

Condiciones de ensayo de olor y sabor:

- Conservación y análisis: inferior a 3 días
- Pretratamiento de muestra: declarada 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:



M^a José Bengoechea

Responsable de Departamento
CALIDAD SENSORIAL

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 314/2016 de 29 de Julio por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano en términos de disposiciones sobre radiactividad" y de acuerdo con los parámetros analizados, el agua analizada resulta APTA para consumo.

Firma técnico autorizado:



M^a José Bengoechea

Responsable de Departamento
CALIDAD SENSORIAL

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:** 17/03/2020 11:23:00
Clave: Fuente ayuntamiento, Sartaguda

Información CNTA



Informe N°: 5322470 **Muestra N°:** 2018166 **Código Web:** 200333
Producto: Agua de consumo
FECHAS:
Recepción: 17/03/2020 **Inicio Ensayo:** 17/03/2020 **Fin Ensayo:** 23/03/2020 **Emisión:** 27/03/2020
Departamento: AGUAS Y ENVASES
Contacto: Jorge Lorenzo **e-mail:** jlorenzo@cnta.es

RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
TOMA DE MUESTRA SIMPLE			
Fecha de muestreo	17/03/2020		ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	08:00		ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Muestreador	Personal técnico CNTA		ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Descripción punto de vertido	Fuente Ayuntamiento, Sartaguda		ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Material y formato envase	1L esteril; 1L PET		ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
ANÁLISIS CONTROL AGUA CONSUMO SEGÚN RD 140/2003			
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	907 µS/cm	2500.0	ME.Q.02 Potenciometría
pH	7.70 unid. pH	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
Olor	< 3 (Índice de dilución)	3.0	UNE-EN 1622: 2006
Sabor	< 3 (Índice de dilución)	3.0	UNE-EN 1622: 2006
Turbidez	<0.20 UNF	5.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre	0.32 mg/L	1.0	ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis
Amonio	<0.050 mg/L	0.5	ME.Q.131 Cromatografía iónica
Nitratos	7.23 mg/L	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Sulfatos	189 mg/L	250.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica

(#) Real Decreto 140/2003

OBSERVACIONES: Condiciones de ensayo de olor y sabor:

- Conservación y análisis: superior a 3 días
- Pretratamiento de muestra: dechlorada con tiosulfato,
- Temperatura: $23^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$
- 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.

Firma técnico autorizado:



Jorge Lorenzo

Responsable de Departamento
AGUAS Y ENVASES