

## 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 de Plástico **Fecha de muestreo:** 01/09/2020 9:50:00  
**Clave:** FUENTE FRONTÓN SARTAGUDA

### Información CNTA



**Informe N°:** 5698550 **Muestra N°:** 2055506  
**Producto:** Agua de consumo  
**FECHAS:**  
**Recepción:** 01/09/2020 **Inicio Ensayo:** 01/09/2020 **Fin Ensayo:** 05/09/2020 **Emisión:** 07/09/2020  
**Departamento:** AGUAS Y ENVASES  
**Contacto:** Jorge Lorenzo **e-mail:** jlorenzo@cnta.es

### RESULTADOS

DETERMINACIÓN	RESULTADO	INCERT.	VAL. REF. (#)	MÉTODO/TÉCNICA
<b>TOMA DE MUESTRA SIMPLE</b>				
Fecha de muestreo	01/09/2020			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Hora de muestreo	09:50			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 frontón, Sartaquda			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
Material y formato envase	1 L PET + 1 L estéril			ISO 5667-5 y UNE-EN-ISO 19458
<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	0.0-3.7E0	0.0	ISO 9308-2: 2012
Escherichia coli	0 NMP/100 mL	0.0-3.7E0	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	1510 µS/cm	3.0%	2500.0	ME.Q.02 Potenciometría
pH	7.38 unid. pH	0.20	6.5-9.5	ME.C.04 Potenciometría
Olor	<3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN 1622: 2006
Sabor	<3 Ind. dilución		3.0	UNE-EN 1622: 2006
Turbidez	<0.20 UNF		5.0	ME.Q.01 Turbidimetría
Cloro libre	0.57 mg/L	10%	1.0	ME.Q.87 Espectrofot. UV-Vis
Amonio	<0.050 mg/L		0.5	ME.Q.131 Cromatografía iónica
Sulfatos	476 mg/L	13%	250.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica
Nitratos	20.3 mg/L	10%	50.0	ME.Q.96 Cromatografía iónica

(#) Real Decreto 140/2003

OBSERVACIONES: A continuación, y a modo informativo, se detallan las condiciones de análisis de olor y sabor, así como los requerimientos de la toma de muestra.

- 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", el agua analizada supera el valor paramétrico de sulfato (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