

INFORME D'ASSAIG

Dades del client

GESTIO URBANÍSTICA I SERVEIS ARENYS DE MUNT, SA
Rambla Francesc Macià, 59
08358 ARENYS DE MUNT

Registre núm: **24-77687/01**

Pàgina 1 de 2

Dades de la mostra

Identificació: **DIPÒSIT LA PUNTAIRE**
Tipus mostra: Aigua de consum
Descripció: 250 mL envàs estèril amb tiosulfat i 500 mL plàstic.
Mostra recollida el dia 23/09/2024 a les 12:11 h per Laboratori(1)
Data inici anàlisi: 23/09/2024

Data recepció: 23/09/2024 13:48 h
Data finalització anàlisi: 26/09/2024

| Paràmetres Microbiològics | | | | |
|---------------------------------------|----------|-----------------|-----------------|-------|
| Paràmetre | Resultat | RD 3/2023 | Mètode | Notes |
| Rte. E. coli (NMP/100mL) | <1 | 0 | ISO 9308-2:2012 | |
| Rte. Enterococs (ufc/100mL) | 0 | 0 | ISO-7899-2:2000 | |
| Paràmetres Indicadors | | | | |
| Paràmetre | Resultat | RD 3/2023 | Mètode | Notes |
| Rte. Coliformes totals (NMP/100mL) | <1 | 0 | ISO 9308-2:2012 | |
| Rte. Bacteris aerobis a 22°C (ufc/mL) | <1 | 100 | ISO 6222:1999 | |
| Amoni (mg/L) | <0.05 | 0.5 | PNT-6022 | |
| Clor combinat "in situ" (mg/L) | 0.1 | 2.0 | PNT-6010 | |
| Clor residual lliure "in situ" (mg/L) | 0.6 ±25% | >= 0.2 i <= 1 | PNT-6010 | |
| Clor total "in situ" (mg/L) | 0.7 ±40% | | PNT-6010 | |
| Conductivitat a 20 °C (µS/cm) | 715 ±12% | 2500 | PNT-6026 | |
| pH (upH) | 7.8 ±0.2 | >= 6.5 i <= 9.5 | PNT-6026 | |
| Terbolesa (U.N.T.) | <0.20 | 4 | PNT-6021 | |
| Caràcters Organolèptics | | | | |
| Paràmetre | Resultat | RD 3/2023 | Mètode | Notes |
| Color (mg/L Pt/Co) | <5 | 15 | PNT-6078 | |
| Olor | <1 | 3 | UNE-EN 1622 | (1) |

Continua a la següent pàgina

Les activitats marcades amb un (1) no estan emparades per l'acreditació d'ENAC

Aigües de Mataró SA, societat municipal. Inscrita en el Registre Mercantil de Barcelona en el full B-2441, volum 46706, i foli 101 del Llibre de Societats - CIF:A-08007270

| Caràcters Organolèptics | | | | |
|-------------------------|----------|-----------|-------------|-------|
| Paràmetre | Resultat | RD 3/2023 | Mètode | Notes |
| Sabor | <1 | 3 | UNE-EN 1622 | (1) |



Ricard de Álvaro Doering
Resp. Secció Química



Francesc Codony Iglesias
Resp. Secció Microbiologia



Noemí Sabaté Olona
Vist-i-plau Direcció

Mataró, 27 de Setembre de 2024

Els paràmetres Olor i Sabor s'han realitzat després de 10 hores de conservació, el dia 24/09/2024 a les 00:00 hores. La temperatura de la mostra era de 22°C en el moment del tast. Aquests assajos s'han realitzat segons la norma EN1622:2006, amb necessitat de declaració de la mostra, aplicant el mètode Curt, per elecció no forçada per parelles i amb un total de 1 tastadors. S'ha utilitzat aigua de consum passada per filtre de carbó actiu com a aigua de referència. En cas de no detectar ni sabor ni olor en la mostra directa, el resultat s'expressa com a <1, en ambdòs casos.

En el cas dels paràmetres indicadors i paràmetres organolèptics, el valor expressat en la columna RD 3/2023, correspon al valor de referència, no al de no aptitud. Per tant la superació d'aquest pot no suposar un incompliment.

En microbiologia, segons la norma ISO8199:2018 i/o ISO7218:2007, els recomptes en ufc en els rangs inferiors i propers als límits de detecció de la tècnica tenen valor qualitatiu i/o estimatiu.

El present dictamen només dona fe de la mostra analitzada tal i com s'ha rebut al Laboratori.

Les dades de la mostra marcades amb # són aportades pel client, i el laboratori no se'n fa responsable. Aquestes dades no estan amparades per l'acreditació d'ENAC.

La reproducció d'aquest document solament està autoritzada si es fa en la seva totalitat.

Les incerteses dels paràmetres acreditats no expressades en l'informe, estan a disposició del client.

La recollida de mostra s'ha realitzat seguint el procediment intern PEL-0001, no amparat per l'acreditació d'ENAC.

Notes: (1) Els Assaig i/o activitats marcades estan fora de l'abast d'acreditació del Laboratori d'Aigües de Mataró.

*** FÍ DE L'INFORME ***