

Las actividades marcadas por dos asteriscos (**) no están amparadas por la acreditación de ENAC.

INFORME DE ENSAYO

Identificación del Cliente

Nombre:
LICUAS, S.A. (NERJA)
Dirección:
Avda. Kansas City, 94, 4º 1
Sevilla
SEVILLA 41007

Identificación de la Muestra

Nº de Muestra:	A/182719	Fecha Toma Muestra:	28/06/2018
Centro/Empresa:	Zona Abastecimiento: Fuente del Badén	Fecha Recepción:	29/06/2018
Toma de muestra:	Almijara	Fecha Inicio Análisis:	29/06/2018
Tipo de muestra:	Agua de consumo	Fecha Final Análisis:	-
Muestreador:	Cliente	Fecha Emisión Informe:	02/08/2018

PARÁMETROS ANALIZADOS

Parámetro	Resultado	Unidades	Valor Limite	Método de Análisis	Incertidumbre
* Cloro libre "in situ"	0,60	mg/l			
pH	7,4	Ud de pH	6,5 - 9,5	P.LAB/001	±0,2
Conductividad	537,9	µS/cm (20 °C)	2500	P.LAB/002	5%
Turbidez	<0,40	N.T.U.	5	P.LAB/010	
Color	6,0	mg/l Pt/Co	15	P.LAB/008	6%
** Olor	<3	Índice dilución	3	P.LAB/007	
** Sabor	<3	Índice dilución	3	P.LAB/009	
Amonio	<0,40	mg/l NH4	0,5	P.LAB/215	
Recuento microorganismos aerobios 22°C (Siembra en profundidad, 68 +/- 4 h)	No detectable	ufc/ml	100	UNE EN-ISO 6222:1999	
Recuento de coliformes totales	No detectable	ufc/100ml	0	P.LAB/301	
Recuento de Escherichia coli	No detectable	ufc/100ml	0	P.LAB/301	
** Recuento de Clostridium perfringens	No detectable	ufc/100ml	0	P.LAB/303	

Observaciones:

Los resultados obtenidos para los parámetros analizados, son inferiores a los Valores Paramétricos correspondientes a los (límites) referidos en el Anexo I del Real Decreto 140/2003, por el que se establecen los Criterios Sanitarios de la Calidad del Agua de Consumo Humano, considerándose el agua Apta para consumo humano.

Los siguientes datos son aportados por el cliente, quedando fuera del alcance de la acreditación: Punto de toma de muestra, Tipo de muestra, Fecha toma de muestra y cloro libre.



Director Técnico de Laboratorio
Mª José San Román Vidal

El informe de ensayo no puede reproducirse parcialmente sin la autorización expresa del laboratorio.

Estos resultados solo hacen referencia a la muestra recibida en el laboratorio.

Las incertidumbres de medida están a disposición del cliente.

Empresa certificada según ISO 9001, ISO 14001 y OSHAS 18001. Laboratorio Acreditado de la Consejería de Agricultura y Pesca Nº A-242-AU.