

Las actividades marcadas por dos asteriscos (**) no están amparadas por la acreditación de ENAC. La acreditación de la toma de muestra solo aplica a los parámetros incluidos en el alcance técnico.

INFORME DE ENSAYO

Identificación del Cliente

Nombre:

COMUNIDAD DE REGANTES FUENTES DEL BADÉN

Dirección:

C/ CHILLAR, 2 LOCAL 10-A

NERJA

MALAGA 29780

Identificación de la Muestra

Nº de Muestra: A/191364

Fecha Toma Muestra: 29/03/2019

Centro/Empresa: Zona Abastecimiento: Fuente del Badén

Fecha Recepción: 29/03/2019

Toma de muestra: Los Naranjos (Control red)

Fecha Inicio Análisis: 29/03/2019

Tipo de muestra: Agua de consumo

Fecha Final Análisis: 03/04/2019

Muestreador: Cliente

Fecha Emisión Informe: 04/04/2019

PARÁMETROS ANALIZADOS

Parámetro	Resultado	Unidades	Valor Límite	Método de Análisis	Incertidumbre
* Cloro libre "in situ"	0,41	mg/l	0,2 - 1,0	P.LAB/011	
pH	7,6	Ud de pH	6,5 - 9,5	P.LAB/001	±0,2
Conductividad	494,9	µS/cm (20 °C)	2500	P.LAB/002	8,2%
Turbidez	0,23	N.T.U.	5	P.LAB/010	
Color	<5,0	mg/l Pt	15	P.LAB/008	
** 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 de coliformes totales	No detectable	ufc/100ml	0	P.LAB/301	
Recuento de Escherichia coli	No detectable	ufc/100ml	0	P.LAB/301	

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.