

INFORME DE ENSAYO: 19022786

COXAPO

Granxola, nº 24 - ESTÁS

36730 - ESTÁS (TOMIÑO) (PONTEVEDRA)

Descripción muestra: Agua de consumo humano

Fecha de Recepción: 13/09/2019

Referencia cliente: C.U. TORTOREOS LIÑARES-G36243566; GRIFO
USUARIO Nº45. BARRIO CHAN

Fecha de Recogida: 12/09/2019 11:32

Fecha de Envasado:

Recogida por: El Cliente

Lote:

Otros datos de interés:

Fecha de Caducidad:

Envases 1 L-PE (tiosulfato) + 0.5 L-PE
Tª 23.8°C; Cl lib= 0.10 ppm; Cl tot= 0.15 ppm

Fecha inicio análisis: 13/09/2019

Fecha final análisis: 16/09/2019

Fecha entrega análisis: 25/09/2019

PARÁMETRO Unidades	RESULTADO	MÉTODO DE ENSAYO	LÍMITE DE REFERENCIA
Rec. coliformes fecales a 44°C (ufc/g)	0	PNT-313	<=1
Rec. microorganismos aerobios 22°C (aguas) (ufc/ml)	41	PNT-311	<=100
Rec. bacterias coliformes (aguas) (ufc/100 ml)	0	PNT-313	<=0
Amonio (mg/l)	< 0,05	PNT-206	<=0,50
Cloro residual combinado (mg/l)	< 0,10	PNT-207	<=2
Cloro residual libre (mg/l)	< 0,10	PNT-207	<=1
Color (mg Pt-Co/l)	< 10	PNT-202	<=15
Olor (Índice de dilución)	1	PNT-201	<=3
Rec. Escherichia coli (aguas) (ufc/100 ml)	0	PNT-313	<=0
Turbidez (U.N.F.)	< 1,0	PNT-203	<=5
Sabor (Índice de dilución)	1	PNT-241	<=3
pH (aguas) (u)	,	PNT-220	
Valor de pH (u)	6,70	PNT-220	6,5 a 9,5

Los datos analíticos solo corresponden a las muestras sometidas a ensayo.

Este informe no deberá reproducirse total o parcialmente sin la aprobación por escrito del laboratorio.

Laboratorio Autorizado para Ensayos de Autocontrol de la Producción de Terceros. Nº RGLA: 087/GA

Director Técnico
Victoria de las Cuevas Insua

Página 1 de 4

INDUSTRIA ALIMENTARIA - MEDIO AMBIENTE - INDUSTRIA AGROPECUARIA - INDUSTRIA FARMACEÚTICA

Informe emitido por: Analiza Calidad Galicia S.L.U.

Avda. Beiramar, nº 47 • 1ª Planta, Puerta Iza • 36202 Vigo • Pontevedra • Tel 986126954 • E-mail: analizagalicia@analizacalidad.com

RC-PGC-12/1 (ED:7)

INFORME DE ENSAYO: 19022786

COXAPO

Granxola, nº 24 - ESTÁS

36730 - ESTÁS (TOMIÑO) (PONTEVEDRA)

Descripción muestra: Agua de consumo humano

Referencia cliente: C.U. TORTOREOS LIÑARES-G36243566; GRIFO
USUARIO Nº45. BARRIO CHAN

Recogida por: El Cliente

Otros datos de interés:

Envases 1 L-PE (tiosulfato) + 0.5 L-PE
Tª 23.8°C; Cl lib= 0.10 ppm; Cl tot= 0.15 ppm

Fecha de Recepción: 13/09/2019

Fecha de Recogida: 12/09/2019 11:32

Fecha de Envasado:

Lote:

Fecha de Caducidad:

Fecha inicio análisis: 13/09/2019

Fecha final análisis: 16/09/2019

Fecha entrega análisis: 25/09/2019

PARÁMETRO Unidades	RESULTADO	MÉTODO DE ENSAYO	LÍMITE DE REFERENCIA
Temperatura de medida de pH (°C)	24,6	PNT-220	
Conductividad (aguas) (microS/cm)	91,6	PNT-204	<=2500

Los datos analíticos solo corresponden a las muestras sometidas a ensayo.

Este informe no deberá reproducirse total o parcialmente sin la aprobación por escrito del laboratorio.

Laboratorio Autorizado para Ensayos de Autocontrol de la Producción de Terceros. Nº RGLA: 087/GA


Director Técnico
Victoria de las Cuevas Insua

Página 2 de 4

INDUSTRIA ALIMENTARIA - MEDIO AMBIENTE - INDUSTRIA AGROPECUARIA - INDUSTRIA FARMACEÚTICA

Informe emitido por: Analiza Calidad Galicia S.L.U.

Avda. Beiramar, nº 47 • 1ª Planta, Puerta Iza • 36202 Vigo • Pontevedra • Tel 986126954 • E-mail: analizagalicia@analizacalidad.com

RC-PGC-12/1 (ED.7)

INFORME DE ENSAYO: 19022786

LÍMITES DE REFERENCIA:

Según los límites de referencia indicados, la muestra analizada cumple las especificaciones analíticas del R.D. 140/2003, 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de Red de distribución, para los parámetros analizados.

Analiza Calidad Galicia S.L.U. - Registro Mercantil de Pontevedra, Tomo 3005, Libro 3005, Folio 181, Hoja PO-35800, Inscripción 2ª - N.I.F.: B-36943223


Director Técnico
Victoria de las Cuevas Insua

Los datos analíticos solo corresponden a las muestras sometidas a ensayo.
Este informe no deberá reproducirse total o parcialmente sin la aprobación por escrito del laboratorio.
Laboratorio Autorizado para Ensayos de Autocontrol de la Producción de Terceros. Nº RGLA: 087/GA

Página 3 de 4

INDUSTRIA ALIMENTARIA - MEDIO AMBIENTE - INDUSTRIA AGROPECUARIA - INDUSTRIA FARMACEÚTICA

Informe emitido por: Analiza Calidad Galicia S.L.U.
Avda. Beiramar, nº 47 • 1ª Planta, Puerta Izq • 36202 Vigo • Pontevedra • Tel 986126954 • E-mail: analizagalicia@analizacalidad.com

RC-PGC-12/1 (ED6)

INFORME DE ENSAYO: 19022786

OBSERVACIONES:

En el análisis de microorganismos aerobios a 22°C se ha utilizado la técnica de siembra en profundidad en placa. Medio de cultivo: Agar extracto de levadura. Tiempo de incubación 68 ± 2 horas. Temperatura de incubación 22 ± 2 °C

Analiza Calidad Galicia S.L.U. - Registro Mercantil de Pontevedra, Tomo 3005, Libro 3005, Folio 181, Hoja PO-35800, Inscripción 2ª - N.I.F.: B-36943223


Director Técnico
Victoria de las Cuevas Insua

Los datos analíticos solo corresponden a las muestras sometidas a ensayo.
Este informe no deberá reproducirse total o parcialmente sin la aprobación por escrito del laboratorio.
Laboratorio Autorizado para Ensayos de Autocontrol de la Producción de Terceros. N° RGLA: 087/GA

Página 4 de 4

INDUSTRIA ALIMENTARIA - MEDIO AMBIENTE - INDUSTRIA AGROPECUARIA - INDUSTRIA FARMACEÚTICA

Informe emitido por: Analiza Calidad Galicia S.L.U.

Avda. Beiramar, nº 47 • 1ª Planta, Puerta Izq • 36202 Vigo • Pontevedra • Tel 986126954 • E-mail: analizagalicia@analizacalidad.com

RC-PGC-12/1 (ED 6)