

INFORMACIÓN APORTADA POR EL CLIENTE

Referencia cliente: C.U. TORTOREOS LIÑARES

Observaciones:
C.U. TORTOREOS LIÑARES (G36243566); RED BLUE. Tª 17,5°C y [Cl] = 0,08ppm.

Fecha de Recogida:

Fecha de Envasado:

Lote:

Fecha de Caducidad:

INFORMACIÓN DEL LABORATORIO

Número de muestra: 25158081

Descripción muestra: Líquido tipo agua

Recogida por: (*) El Laboratorio

Otros datos de interés:

Envases 1L PE sin tiosulfato de sodio + 0,5L PE sin tiosulfato de sodio + 0,5L PE con tiosulfato de sodio.

Fecha de Recepción: 06/05/2025

Fecha de Recogida: 06/05/2025 14:20

Tipo de muestreo:

Fecha inicio análisis: 06/05/2025		Fecha final análisis: 15/05/2025		Fecha entrega análisis: 20/05/2025	
PARÁMETRO		RESULTADO		MÉTODO DE ENSAYO	LÍMITE DE REFERENCIA (*)
Calcio	(*)	< 2,00	mg/l	ICP-MS	<=100
Magnesio	(*)	< 2,00	mg/l	ICP-MS	<=30
Dureza total	(*)	< 10,0	mg/l	ICP-MS	<=500
Potasio	(*)	< 2,0	mg/l	ICP-MS	<=10
Rec. enterococos intestinales (aguas)	(*)	0	ufc/100 ml	UNE-EN-ISO 7899-2:2001	<=0
Conductividad a 20°C		< 76	microS/cm	PNT LACC/ FQ 225 con corrección mediante un sistema de compensación de temperatura	<=2500
Temp. de medida de conductividad		23,0	°C	.	
Rec. microorganismos aerobios 22°C (aguas)		< 1	ufc/ml	PNT LACC/MI 017V	<=100
Rec. bacterias coliformes (aguas)	(*)	0	ufc/100 ml	UNE-EN-ISO 9308-1:2014	<=0
Rec. Escherichia coli (aguas)	(*)	0	ufc/100 ml	PNT-LACC/MI080	<=0
Color	(*)	< 10	mg Pt-Co/l	Fotometría	<=15
Olor	(*)	1	Índice de dilución	Organoleptico	<=3
Sabor	(*)	1	Índice de dilución	Organoleptico	<=3
pH		.	u	PNT-LACC/FQ 224	
Valor de pH		6,1	u	PNT-LACC/FQ 224	6.5 a 9,5
Temperatura de medida del pH		22,6	°C	PNT-LACC/FQ 224	
Cloro residual libre	(*)	0,10	mg/l	Fotometría	<=1
Cloro residual combinado	(*)	< 0,01	mg/l	Fotometría	<=2
Turbidez	(*)	< 1,0	U.N.F.	PNT-LACC/FQ 228	<=4



Las incertidumbres de las técnicas acreditadas por ENAC están calculadas y a disposición del cliente.
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.
El laboratorio no se hace cargo de la información identificada como aportada por el cliente y no está amparada en el alcance de acreditación.
En análisis microbiológicos de alimentos y piensos, los recuentos de entre 4 a 9 ufc en muestras líquidas y de 40 a 90 ufc en muestras sólidas, son números estimados.
En análisis microbiológicos de aguas, los recuentos de entre 3 a 9 ufc son números estimados.
Laboratorio Autorizado para Ensayos de Autocontrol de la Producción de Terceros. N° RGLA: 087/GA

Director Técnico

Victoria de las Cuevas Insua

INFORME DE ENSAYO: 25158081

COXAPO

Granxola, nº 24 - ESTÁS

36730 - ESTÁS (TOMIÑO) (PONTEVEDRA)

PARÁMETRO	RESULTADO	MÉTODO DE ENSAYO	LÍMITE DE REFERENCIA (*)
-----------	-----------	------------------	--------------------------

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 ± 4 horas. Temperatura de incubación 22 ± 2 °C



(*) Los ensayos y actividades marcadas no están amparadas por la acreditación de ENAC.

Las incertidumbres de las técnicas acreditadas por ENAC están calculadas y a disposición del cliente.
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.
El laboratorio no se hace cargo de la información identificada como aportada por el cliente y no está amparada en el alcance de acreditación.
En análisis microbiológicos de alimentos y piensos, los recuentos de entre 4 a 9 ufc en muestras líquidas y de 40 a 90 ufc en muestras sólidas, son números estimados.
En análisis microbiológicos de aguas, los recuentos de entre 3 a 9 ufc son números estimados.
Laboratorio Autorizado para Ensayos de Autocontrol de la Producción de Terceros. N° RGLA: 087/GA

INDUSTRIA ALIMENTARIA - MEDIO AMBIENTE - INDUSTRIA AGROPECUARIA - INDUSTRIA FARMACEÚTICA

Informe emitido por: Analiza Calidad Galicia S.L (Unipersonal)

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



Director Técnico
Victoria de las Cuevas Insua

Página 2 de 2