

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL CLIENTE

INFORME DE ENSAYO: 23097646

GALMAGA, S.L.

Travesía del Rebullón nº 6 TAMEIGA

36416 - PUXEIRO-MOS (PONTEVEDRA)

Numero de Muestra: 23097646

Descripción muestra: Agua de consumo humano

Referencia cliente: CONCELLO DE SALVATERRA; SALIDA ETAP

Recogida por: El Laboratorio

Otros datos de interés:

Envases 1L PE sin tiosulfato de sodio + 250mL.
Datos aportados por el cliente: [Cl] = 0,87ppm.

Fecha de Recepción: 04/08/2023

Fecha de Recogida: 04/08/2023

Fecha de Envasado:

Lote:

Fecha de Caducidad:

Fecha inicio análisis: 04/08/2023

Fecha final análisis: 11/08/2023

Fecha entrega análisis: 14/08/2023

PARÁMETRO Unidades	RESULTADO	MÉTODO DE ENSAYO	LÍMITE DE REFERENCIA
Aluminio (µg/l)	< 25,00	Fotometría	<=200
Rec. microorganismos aerobios 22°C (aguas) (ufc/ml)	No detectado	UNE-EN-ISO 6222:1999	<=100
Rec. bacterias coliformes (aguas) (ufc/100 ml)	0	UNE-EN-ISO 9308-1:2014	<=0
Amonio (mg/l)	< 0,01	PNT-LACC/FQ 227	<=0.50
Cloro residual combinado (mg/l)	< 0,10	Fotometría	<=2
Cloro residual libre (mg/l)	0,87	Fotometría	<=1
Color (mg Pt-Co/l)	< 10	Fotometría	<=15
Olor (Índice de dilución)	3	Organoleptico	<=3
Rec. Clostridium perfringens y esporas (aguas) (ufc/100 ml)	0,0	PNT-LACC/MI 040	<=0
Rec. Escherichia coli (aguas) (ufc/100 ml)	0	PNT-LACC/MI080	<=0
Turbidez (U.N.F.)	< 1,0	PNT-LACC/FQ 228	<=5
Sabor (Índice de dilución)	1	Organoleptico	<=3
pH (aguas) (u)	,	PNT-LACC/FQ 224	

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.

Laboratorio Autorizado para Ensayos de Autocontrol de la Producción de Terceros. N° RGLA: 087/GA


Victoria de las Cuevas Insua
Directora Técnica

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL CLIENTE

INFORME DE ENSAYO: 23097646

GALMAGA, S.L.

Travesía del Rebullón nº 6 TAMEIGA

36416 - PUXEIRO-MOS (PONTEVEDRA)

Numero de Muestra: 23097646

Descripción muestra: Agua de consumo humano

Referencia cliente: CONCELLO DE SALVATERRA; SALIDA ETAP

Recogida por: El Laboratorio

Otros datos de interés:

Envases 1L PE sin tiosulfato de sodio + 250mL.

Datos aportados por el cliente: [Cl] = 0,87ppm.

Fecha inicio análisis: 04/08/2023

Fecha final análisis: 11/08/2023

Fecha entrega análisis: 14/08/2023

PARÁMETRO Unidades	RESULTADO	MÉTODO DE ENSAYO	LÍMITE DE REFERENCIA
Valor de pH (u)	7,3	PNT-LACC/FQ 224	6.5 a 9,5
Temperatura de medida de pH (°C)	27,4	PNT-LACC/FQ 224	
Conductividad (aguas) (microS/cm)	68,7	PNT-LACC/FQ 225	<=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.

El laboratorio no se hace cargo de la información identificada como aportada por el cliente.

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

INFORME DE ENSAYO: 23097646

LÍMITES DE REFERENCIA:

Según los límites de referencia indicados, la muestra analizada cumple las especificaciones analíticas del R.D. 140/2003, 7 de febrero,-RD 902/2018 de 20 de julio, 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-36800, Inscripción 2ª - N.I.F.: B-36943223

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.
Laboratorio Autorizado para Ensayos de Autocontrol de la Producción de Terceros. N° RGLA: 087/GA


Director Técnico
Victoria de las Cuevas Insua

Página 3 de 4

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

INFORME DE ENSAYO: 23097646

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

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


Director Técnico
Victoria de las Cuevas Insua

Página 4 de 4