

Tipo de Amostra:

Água Consumo Humano

Origem da Amostra:

Mina

Colheita realizada por:

Cliente

Referência:

CR2 - Fontanário do Brito

Junta de Freguesia de Eiriz

Rua S. João Evangelista, nº 1004

4595-077 Eiriz

Colheita: 05-09-2017 Recepção: 05-09-2017 Início dos ensaios: 05-09-2017 Fim dos ensaios: 14-09-2017

Parâmetros Microbiológicos

Método de ensaio / Técnica analítica

Unidades

VP

(4) Coliformes Totais ISO 9308-2: 2012 / N° mais provável	0	NMP/100ml	0
(4) Contagem de Colónias a 22°C ISO 6222:1999 / Incorporação	1	ufc/ml	
(4) Contagem de Colónias a 37°C ISO 6222:1999 / Incorporação	0	ufc/ml	
(4) Escherichia coli ISO 9308-2: 2012 / N° mais provável	0	NMP/100ml	0

Parâmetros Físico-Químicos

Método de ensaio / Técnica analítica

Unidades

VP

(4) Azoto Amoniacal PAQ08 de 11-01-2016 / Espec Abs Molecular	<0,15 (Lq)	mg/L NH4	0.5
(4) Cheiro EN 1622: 2006 / Diluições sucessivas	<1	TD	3
(4) Cloro Residual Livre PAQ35 de 11-11-2015 / Colorimetria	<0,23 (Lq)	mg/L Cl2	
(4) Condutividade a 20°C PAQ61 de 12-01-2016 / Electrometria	46	uS/cm	2500
(4) Cor NP 627:1972 / Espec Abs Molecular	<5,0 (Lq)	mg/L escala Pt-Co	20
(4) Manganês PAQ20 de 25-07-2016 / Espec Abs Atómica - grafite	30	ug/L Mn	50
(4) Nitratos PAQ09 de 11-01-2016 / Cromatografia Iónica	8,0	mg/L NO3	50
(4) Oxidabilidade NP 731:1969 / Titulimetria	<1,0 (Lq)	mg/L O2	5
(4) pH PAQ60 de 12-01-2016 / Potenciometria	5,5 *	Escala Sorensen	[6.5 , 9.0]

Data de emissão: 14-09-2017

O Director do Laboratório:

Hugo Pimenta do Vale

Dr. Hugo Pimenta do Vale

Notas:

ufc - unidade formadora de colónias
Lq - Limite de quantificação

MP - Microrganismos presentes mas < 40
NE - Número estimado

VP - Valor Paramétrico

- (1) Ensaio fora do âmbito de acreditação.
(2) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.
(3) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

- (4) Colheita fora do âmbito da acreditação.
(5) Colheita realizada por entidade externa acreditada.
(6) Colheita realizada por entidade externa não acreditada.

Amostragem realizada pelo Método Interno PQ18 de 03-08-2016 e norma ISO 5667-5:2006 para a análise de parâmetros físico-químicos, e pelo Método Interno PQ18 de 03-08-2016 e norma ISO 19458:2006 para a análise de parâmetros microbiológicos.

Tipo de Amostra:

Água Consumo Humano

Origem da Amostra:

Mina

Colheita realizada por:

Cliente

Referência:

CR2 - Fontanário do Brito

Junta de Freguesia de Eiriz

Rua S. João Evangelista, nº 1004

4595-077 Eiriz

Colheita: 05-09-2017 Recepção: 05-09-2017 Início dos ensaios: 05-09-2017 Fim dos ensaios: 14-09-2017

Parâmetros Físico-Químicos

Método de ensaio / Técnica analítica

Unidades

VP

(1)(4) pH- Temperatura de leitura --- / Termometria	21	°C	
(4) Sabor EN 1622: 2006 / Diluições sucessivas	<1	TD	3
(4) Turvação PAQ62 de 12-01-2016 / Nefelometria	<0,40 (Lq)	NTU	4

Apreciação:

* A amostra não cumpre o estabelecido no Anexo I do DL306/2007,27/8 quanto aos parâmetros analisados

Data de emissão: 14-09-2017

O Director do Laboratório:



Dr. Hugo Pimenta do Vale

Notas:

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

VP - Valor Paramétrico

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

(1) Ensaio fora do âmbito de acreditação.

(2) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(3) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(4) Colheita fora do âmbito da acreditação.

(5) Colheita realizada por entidade externa acreditada.

(6) Colheita realizada por entidade externa não acreditada.

Amostragem realizada pelo Método Interno PQ18 de 03-08-2016 e norma ISO 5667-5:2006 para a análise de parâmetros físico-químicos, e pelo Método Interno PQ18 de 03-08-2016 e norma ISO 19458:2006 para a análise de parâmetros microbiológicos.

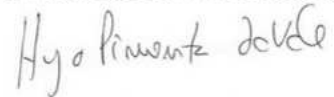
Observações:

O parâmetro pH encontra-se abaixo do valor paramétrico.

Conclusão:

De acordo com os valores paramétricos do Decreto-Lei nº 306/2007 de 27/08, a **água encontra-se própria para consumo** quanto aos parâmetros analisados.

O Director do Laboratório



(Hugo Pimenta do Vale)