

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL CLIENTE

AYUNTAMIENTO DE HARO

Plaza de la Paz 1

26200 - HARO (LA RIOJA)

INFORME DE ENSAYO: 25624619

(*) Las actividades marcadas no están amparadas por la acreditación de ENAC.

INFORMACIÓN APORTADA POR EL CLIENTE

Referencia cliente: ACH fuente Calle San Roque ,Haro; Código punto SINAC:62713

Fecha de Recogida:

Fecha de Envasado:

Lote:

Fecha de Caducidad:

Observaciones:

INFORMACIÓN DEL LABORATORIO

Número de muestra: 25624619

Descripción muestra: Agua de consumo humano

Fecha de Recepción: 13/03/2025

Fecha de Recogida: 13/03/2025 12:40

Tipo de muestreo:

Recogida por: (*) El Laboratorio

Otros datos de interés:

Cloro residual libre:0,50ppm

Fecha inicio análisis: 13/03/2025

Fecha final análisis: 26/03/2025

Fecha entrega análisis: 31/03/2025

PARÁMETRO	RESULTADO	MÉTODO DE ENSAYO	LÍMITE DE REFERENCIA (*)
Color	(*) 5 mg Pt-Co/l	Fotométrico	<=15
Olor	(*) 1 sin unidades	Organoléptico	<=3
Sabor	(*) 1 sin unidades	Organoléptico	<=3
Turbidez	(*) 0,21 U.N.F.	Turbidimetría	<=4
pH (aguas)	, u	SM 4500 -H+/B:2000	
Valor de pH	7,8 u	.	6,5 a 9,5
Temperatura de medida de pH	19,4 °C	.	
Conductividad a 20°C (aguas)	, microS/cm	UNE 27888:1994 con corrección mediante un sistema de compensación de temperatura	
Valor de conductividad a 20°C	242,0 ±24 microS/cm	.	<=2500
Temp. de medida de conductividad	16,6 °C	.	
Cloro residual libre	(*) 0,50 mg/l	Espectroscopia UV-VIS	<=1
Rec. microorganismos aerobios 22°C (aguas)	< 1,0 ufc/ml	UNE-EN-ISO 6222:1999	<=100
Rec. bacterias coliformes (aguas)	0 ufc/100 ml	UNE-EN-ISO 9308-1:2014	<=0
Rec. Escherichia coli (aguas)	0 ufc/100 ml	UNE-EN-ISO 9308-1:2014	<=0
Rec. enterococos intestinales (aguas)	(*) 0 ufc/100 ml	UNE-EN-ISO 7899-2:2001	<=0

LÍMITES DE REFERENCIA (*):

R.D. 3/2023, 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.

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, los recuentos de entre 4 a 9 ufc en muestras líquidas y de 40 a 90 ufc en muestras sólidas, son números estimados.

INDUSTRIA ALIMENTARIA - MEDIO AMBIENTE - INDUSTRIA AGROPECUARIA - INDUSTRIA FARMACEÚTICA

Informe emitido por: Analiza Control de Calidad, S.L.

C/ Vitoria, 274 – Nave 49 • Complejo Naves Taglosa • Pol. Ind. Gamonal-Villimar • 09007 Burgos • Tel 947041479 • Fax 947041480 • E-mail: info@analizacalidad.com

Director Técnico
José M^a Viñuela Ballesteros

Página 1 de 2

**INFORME DE ENSAYO: 25624619****AYUNTAMIENTO DE HARO****Plaza de la Paz 1****26200 - HARO (LA RIOJA)**

(*) Las actividades marcadas no están amparadas por la acreditación de ENAC.

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

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, los recuentos de entre 4 a 9 ufc en muestras líquidas y de 40 a 90 ufc en muestras sólidas, son números estimados.

INDUSTRIA ALIMENTARIA - MEDIO AMBIENTE - INDUSTRIA AGROPECUARIA - INDUSTRIA FARMACEÚTICA

Informe emitido por: Analiza Control de Calidad, S.L.

Director Técnico
José M^a Viñuela Ballesteros

Página 2 de 2