

BUTLLETÍ D'ANÀLISI

1 / 1

Mostra: AIGUA DESTINADA AL CONSUM HUMÀ

Referència: 19A/10744

Identificació del Sol·licitant

Sol·licitant: HOTEL RESTAURANT SAUSA, S.L.
Adreça: Crta. N-II, Km. 732 17468 VILADEMULS

Punt de recollida: AIXETA BAR

Identificació de la Mostra

Mostra recollida per:	Anna Lleras Puigdemont	Dia/Hora de recollida:	22/08/2019 14:49
Envasos:	1PeTiosulfat Sòdic 0,5L+1P 0,5L	Entrada al laboratori:	22/08/2019 14:49
Procediment de mostreig:	PNT 02 OBT-mos	Inici d'anàlisi:	22/08/2019
Descripció de la mostra:	AIGUA DE POU CLORADA	Fi d'anàlisi:	23/08/2019

RESULTATS DE L'ANÀLISI

Paràmetre Mètode	Resultat Unitat	Valor paramètric
Qualitat Microbiològica		
Escherichia coli PNT 14 MET-mai / Recompte per NMP	0 NMP/100 mL	0
Qualitat Organolèptica		
# Color PNT 32 MET-fqa / Escala Platí-cobalt	< 1 mg/L Pt/Co	15
# Olor 25°C PNT 24 MET-fqa / Índex de dilució	< 3 índex dilució	3
# Sabor 25°C PNT 25 MET-fqa / Índex de dilució	< 3 índex dilució	3
# Terbolesa PNT 56 MET-fqa / Nefelometria	0,5 NTU	5
Indicadors de Qualitat		
Amoni PNT 05 MET-fqa / Espectrofotometria UV-VIS	< 0,15 mg/L NH4	0,50
# Clor lliure residual (in situ) PNT 07 MET-fqa / Colorimetria amb DPD	0,5 mg/L	0,2 - 1,0
# Clor total residual (in situ) PNT 07 MET-fqa / Colorimetria amb DPD	0,5 mg/L	-
# Clor combinat residual (in situ) PNT 07 MET-fqa / Colorimetria amb DPD	< 0,1 mg/L	2,0
Conductivitat 20°C PNT 02 MET-fqa / Electrometria	795 µS/cm	2500
pH PNT 01 MET-fqa / Electrometria	7,0 (23,9°C) unitats pH	6,5 - 9,5
# Bacteris coliforms PNT 14 MET-mai / Recompte per NMP	0 NMP/100 mL	0

Normativa aplicable: Reial Decret 140/2003. Reial Decret 902/2018

Emissió del Butlletí: 23/08/2019



Antoni Montaner i Roviras
Direcció Tècnica