

## BUTLLETÍ D'ANÀLISI

1 / 2

**Mostra: AIGUA DESTINADA AL CONSUM HUMÀ**

**Referència: 19A/2606**

### 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:	11/03/2019 12:25
Envasos:	1PeTiosulfat Sòdic 0,5L+1P 0,5L	Entrada al laboratori:	11/03/2019 13:53
Procediment de mostreig:	PNT 02 OBT-mos	Inici d'anàlisi:	11/03/2019
Descripció de la mostra:	AIGUA DE POU CLORADA	Fi d'anàlisi:	18/03/2019

## RESULTATS DE L'ANÀLISI

Paràmetre Mètode	Resultat Unitat	Valor paramètric
<b>Qualitat Microbiològica</b>		
<b>Escherichia coli</b> PNT 14 MET-mai	0 NMP/100 mL	0
<b>Qualitat Organolèptica</b>		
# <b>Color</b> PNT 32 MET-fqa / Escala Platí-cobalt	< 1 mg/L Pt/Co	15
# <b>Olor 25°C</b> PNT 24 MET-fqa / Índex de dilució	< 3 índex dilució	3
# <b>Sabor 25°C</b> PNT 25 MET-fqa / Índex de dilució	< 3 índex dilució	3
# <b>Terbolesa</b> PNT 56 MET-fqa / Nefelometria	0,6 NTU	5
<b>Indicadors de Qualitat</b>		
# <b>Ferro</b> PNT 10 MET-fqa / Espectrofotometria UV-VIS	< 20 µg/L Fe	200
<b>Amoni</b> PNT 05 MET-fqa	< 0,15 mg/L NH4	0,50
# <b>Clor lliure residual (in situ)</b> PNT 07 MET-fqa / Colorimetria amb DPD	0,3 mg/L	0,2 - 1,0
# <b>Clor total residual (in situ)</b> PNT 07 MET-fqa / Colorimetria amb DPD	0,3 mg/L	-
# <b>Clor combinat residual (in situ)</b> PNT 07 MET-fqa / Colorimetria amb DPD	< 0,1 mg/L	2,0
# <b>Clorurs</b> PNT 20 MET-fqa / Espectrofotometria UV-VIS	39 mg/L Cl	250
# <b>Sodi</b> PNT 28 MET-fqa / Electrode selectiu	* 238 mg/L Na	200
<b>Conductivitat 20°C</b> PNT 02 MET-fqa	772 µS/cm	2500
<b>pH</b> PNT 01 MET-fqa	7,0 (20,7°C) unitats pH	6,5 - 9,5
# <b>Alcalinitat total</b> PNT 46 MET-fqa / Valoració potenciomètrica	373 mg/L CaCO3	-
# <b>TDS</b> PNT 38 MET-fqa / Filtració	494 mg/L	-
# <b>Duresa</b> PNT 12 MET-fqa / Valoració complexomètrica	1 °d	-
# <b>Index de Langelier</b> Càlcul	* - 1,2	± 0,5

La informació sobre la incertesa dels resultats acreditats es troba a disposició del client.

L'informe afecta només a les mostres sotmeses a assaig. No reproduir parcialment l'informe sense el consentiment del laboratori.  
Laboratori autoritzat pel Departament de Salut (Agència de Protecció de la Salut), Reconegut pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural (Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries)

**BUTLLETÍ D'ANÀLISI**

2 / 2

**Mostra: AIGUA DESTINADA AL CONSUM HUMÀ****Referència: 19A/2606**

	<b>Paràmetre</b> Mètode	<b>Resultat Unitat</b>	<b>Valor paramètric</b>
#	<b>Bacteris coliforms</b> PNT 14 MET-mai	* 1 NMP/100 mL	0

**Normativa aplicable:** Reial Decret 140/2003. Reial Decret 902/2018**Informació complementària**

**SODI:** Els compostos de sodi arriben de forma natural a l'aigua, sobretot del mar, procedents del rentat de roques i sòls per efecte de la pluja i dels cursos dels rius. El sodi i els seus compostos s'utilitzen en molts processos industrials i com a fertilitzants sintètics. Aproximadament el 60% del sodi s'utilitza en la indústria química per a la producció de clor gas i hidròxid sòdic i al voltant del 20% s'utilitza en la indústria alimentària. El sodi està present en el cos humà en quantitats en torn el 100 g i exerceix funcions relacionades amb el sistema nerviós, la regulació de fluids extracel·lulars, l'equilibri àcid-base i el potencial de membranes. Un consum excessiu de sal pot causar un augment de la pressió sanguínia. Els requeriments de sodi per a una dieta adequada és d'uns 300 mg al dia. La pèrdua de sodi com a conseqüència del funcionament inadequat de certs tractaments de millora de l'aigua (descalcificació), constitueix un paràmetre de control analític de la qualitat de l'aigua. La tolerància pel sodi en aigües de consum és de 200 mg/L.

**INDEX DE LANGELIER:** Valors de l'IL superiors a +0,5 indiquen un caràcter << incrustant >> de la mostra d'aigua. Valors de l'IL inferiors a -0,5 indiquen un caràcter << corrosiu >> de la mostra d'aigua.

**BACTERIS COLIFORMS:** Els coliforms poden ser bacteris d'origen entèric (tracte intestinal de l'home i altres animals). En microbiologia d'aigües es contemplen especialment quatre gèneres de coliforms: Escherichia, Citrobacter, Klebsiella i Enterobacter. La presència de coliforms pot indicar una contaminació fecal relativament propera de l'aigua. La presència d'Escherichia coli demostra a nivell crític una contaminació recent. El tractament més àmpliament utilitzat per eliminar els coliforms és la desinfecció per cloració.

**Observacions**

Càlcul de l'Index de Langelier a temperatura 20°C.

\* Els resultats incompleixen el valor paramètric

Emissió del Butlletí: 18/03/2019

Antoni Montaner i Roviras  
Direcció Tècnica

La informació sobre la incertesa dels resultats acreditats es troba a disposició del client.

L'informe afecta només a les mostres sotmeses a assaig. No reproduir parcialment l'informe sense el consentiment del laboratori.  
*Laboratori autoritzat pel Departament de Salut (Agència de Protecció de la Salut), Reconegut pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural (Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries)*