

## BUTLLETÍ D'ANÀLISI

1 / 1

**Mostra: AIGUA DESTINADA AL CONSUM HUMÀ**

**Referència: 19A/3961**

### 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:	08/04/2019 13:00
Envasos:	1PeTiosulfat Sòdic 0,5L+1P 0,5L	Entrada al laboratori:	08/04/2019 14:57
Procediment de mostreig:	PNT 02 OBT-mos	Inici d'anàlisi:	08/04/2019
Descripció de la mostra:	AIGUA DE POU CLORADA	Fi d'anàlisi:	09/04/2019

## RESULTATS DE L'ANÀLISI

Paràmetre Mètode	Resultat Unitat	Valor paramètric
<b>Indicadors de Qualitat</b>		
<b>Clor lliure residual (in situ)</b> <small>PNT 07 MET-fqa / Colorimetria amb DPD</small>	0,5 mg/L	0,2 - 1,0
<b>Clor total residual (in situ)</b> <small>PNT 07 MET-fqa / Colorimetria amb DPD</small>	0,5 mg/L	-
<b>Clor combinat residual (in situ)</b> <small>PNT 07 MET-fqa / Colorimetria amb DPD</small>	< 0,1 mg/L	2,0
<b>Bacteris coliforms</b> <small>PNT 14 MET-mai</small>	0 NMP/100 mL	0

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

Emissió del Butlletí: 09/04/2019



Antoni Montaner i Roviras  
Direcció Tècnica

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

L'informe afectanomés a les mostres sotmeses a assaig. No reproduirparcialment l'informesense 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)