

# BOLETÍN DE ANÁLISE DE AUGA DE CONSUMO

[ ED86375MEI ]

|                                                                            |  |                          |                              |
|----------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------|------------------------------|
| CLIENTE: Concello de Meis (Pontevedra)                                     |  |                          |                              |
| SERVIZO: CONCELLO DE MEIS                                                  |  | C.I.F.: P3602800I        |                              |
| Enderezo: Avda. de Cambados, nº 67 - O Mosteiro. 36637 - MEIS (Pontevedra) |  | N/Ref.: 33122M2          |                              |
| DATOS DA TOMA DE MOSTRA*:                                                  |  |                          |                              |
| Mostraxe realizada por: ESDE-SERVIZO                                       |  | Data toma: 04-07-2023    | Hora: 11:20                  |
| ZONA DE ABASTECIMIENTO: ZNS MEIS                                           |  | Tipo de P.M.: Captación  |                              |
| Lugar de toma: MEIS FONTE ARMENTEIRA BALBOA 1º.                            |  |                          |                              |
| Data entrada: 04-07-2023                                                   |  | Data análise: 04-07-2023 | Data fin análise: 06-07-2023 |

| PARÁMETRO                                                             | RESULTADO | VALOR<br>PARAMÉTRICO | UNIDADES     | MÉTODO                             |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------|--------------|------------------------------------|
| <b>Parámetros Microbiolóxicos</b>                                     |           |                      |              |                                    |
| 001 Escherichia coli                                                  | <1        | 0                    | NMP/100 ml   | UNE-EN ISO 9308-2:2014             |
| 002 Enterococo                                                        | <1        | 0                    | UFC/100 ml   | UNE-EN ISO 7899-2:2000             |
| 003 Clostridium perfringens (incluídas células vexetativas e esporas) | <1        | 0                    | UFC/100 ml   | UNE-EN ISO 14189:2018              |
| <b>Parámetros químicos</b>                                            |           |                      |              |                                    |
| 026 Nitrato                                                           | <15       | 50                   | mg/L         | FP-2.5.5-IT-607.1 (UV-Vis)         |
| 027 Nitrito *                                                         | <0,03     | 0,5                  | mg/L         | FP-2.5.5-IT-46.1 (C.I.)            |
| <b>Parámetros indicadores</b>                                         |           |                      |              |                                    |
| 038 Bacterias coliformes                                              | 11        | 0                    | NMP/100 ml   | UNE-EN ISO 9308-2:2014             |
| 042 Amonio                                                            | <0,20     | 0,50                 | mg/L         | FP-2.5.5-IT-608.1 (Fotometría)     |
| 047 Conductividade                                                    | <76       | 2.500                | µS/cm a 20°C | FP-2.5.5-IT-612.1 (Potenciometría) |
| 051 pH                                                                | 5,1 ±0,1  | 6,5 - 9,5            | Unidades pH  | FP-2.5.5-IT-611.1 (Potenciometría) |
| 054 Turbidez                                                          | <0,3      | 2 / 4                | NTU          | FP-2.5.5-IT-620.1 (Turbidímetro)   |
| 056 Color                                                             | <10       | 30                   | mg Pt-Co/L   | FP-2.5.5-IT-630.1 (Fotometría)     |
| 057 Olor *                                                            | 0         | 3 a 25°C             | In. Dil.     | FP-2.5.5-IT-631.1 (Dilución)       |
| 058 Sabor *                                                           | 0         | 3 a 25°C             | In. Dil.     | FP-2.5.5-IT-633.1 (Dilución)       |

OBSERVACIÓNS\*:

Santiago a 18 de xullo de 2023

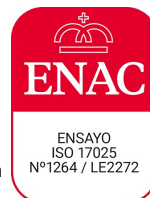
  
Xoán Carlos Vila Liñares  
Coordinador Técnico

  
J. Benito Rodríguez Fernández  
Director de Laboratorio

A incertidume expandida equivale a un factor de cobertura  $k=2$ , que proporciona un nivel de confianza do 95%.  
Tódolos datos da toma e identificación da mostra foron facilitados por ESDE-SERVIZO. O laboratorio non se fai responsable desta información.  
Queda prohibida a reprodución total ou parcial deste informe sen autorización por escrito de ESPINA & DELFIN, S.L.  
Os resultados expresados neste informe so afectan a mostra analizada dende a súa recepción no Laboratorio, e aplícanse á mostra tal como se recibiu.

Laboratorio inscrito no Rexistro Galego de Laboratorios Autorizados co nº 070/GA  
Sistema de Xestión de Calidade certificado por AENOR co nº ER-0490/1/98

**ESPINA & DELFIN S.L.**  
Vía Edison, nº 9 - Pol. Ind. Do Tambre 15890 - SANTIAGO DE COMPOSTELA  
Telf.: 981 582 000 - Fax: 981 588 056 [www.espinaydelfin.com](http://www.espinaydelfin.com)



As actividades marcadas con (\*) non están amparadas pola acreditación de ENAC.