

INFORME D'ASSAIG

Dades del client

ABASTAMENTS D'AIGUA DEL TORDERA, SL
Carrer Olzinelles, 20
17404 RIELLS I VIABREA

Registre núm: 25-79224/09

Pàgina 1 de 2

Dades de la mostra

Identificació: **15-SD XARXA BAIX - c. Migjorn**

Tipus mostra: Aigua de consum

Mostra recollida el dia 11/03/2025 a les 6:00 h per Interessats

Data inici anàlisi: 11/03/2025

Data recepció: 11/03/2025 14:21 h

Data finalització anàlisi: 14/03/2025

Descripció: 1 Envàs plàstic 500 mL, #1 Envàs vidre estèril 500 mL amb tiosulfat

Paràmetres Microbiològics

Paràmetre	Resultat	RD 3/2023	Mètode	Notes
Rte. E. coli (ufc/100mL)	0	0	ORDEN SCO/778/2009	
Rte. Enterococs (ufc/100mL)	0	0	ISO-7899-2:2000	

Paràmetres Indicadors

Paràmetre	Resultat	RD 3/2023	Mètode	Notes
Rte. Coliformes totals (ufc/100ml)	0	0	ORDEN SCO/778/2009	
Rte. Bacteris aerobis a 22°C (ufc/mL)	<1	100	ISO 6222:1999	
Amoni (mg/L)	<0.05	0.5	PNT-6022	
# Clor combinat "in situ" (mg/L)	<0.1	2.0		1
# Clor residual lliure "in situ" (mg/L)	0.7 ±25%	>= 0.2 i <= 1		1
# Clor total "in situ" (mg/L)	0.8 ±40%			1
Conductivitat a 20 °C (µS/cm)	682 ±12%	2500	PNT-6026	
pH (upH)	7.9 ±0.2	>= 6.5 i <= 9.5	PNT-6026	
Terbolesa (U.N.T.)	<0.20	4	PNT-6021	

Altres Paràmetres

Paràmetre	Resultat	RD 3/2023	Mètode	Notes
# Temperatura "in situ" (°C)	14.2			1

Caràcters Organolèptics

Paràmetre	Resultat	RD 3/2023	Mètode	Notes
Color (mg/L Pt/Co)	<5	15	PNT-6078	
Olor	<1	3	UNE-EN 1622	1

Continua a la següent pàgina

Caràcters Organolèptics				
Paràmetre	Resultat	RD 3/2023	Mètode	Notes
Sabor	<1	3	UNE-EN 1622	1



Ricard de Álvaro Doering
Resp. Secció Química



Francesc Codony Iglesias
Resp. Secció Microbiologia



Noemí Sabaté Olona
Vist-i-plau Direcció
Mataró, 18 de Març de 2025

Els paràmetres Olor i Sabor s'han realitzat després de 9 hores de conservació, el dia 12/03/2025 a les 00:00 hores. La temperatura de la mostra era de 22°C en el moment del tast. Aquests assajos s'han realitzat segons la norma EN1622:2006, amb necessitat de declaració de la mostra, aplicant el mètode Curt, per elecció no forçada per parelles i amb un total de 1 tastadors. S'ha utilitzat aigua de consum passada per filtre de carbó actiu com a aigua de referència. En cas de no detectar ni sabor ni olor en la mostra directa, el resultat s'expressa com a <1, en ambdòs casos.

En el cas dels paràmetres indicadors i paràmetres organolèptics, el valor expressat en la columna RD 3/2023, correspon al valor de referència, no al de no aptitud. Per tant la superació d'aquest pot no suposar un incompliment.

En microbiologia, segons la norma ISO8199:2018 i/o ISO7218:2007, els recomptes en ufc en els rangs inferiors i propers als límits de detecció de la tècnica tenen valor qualitatiu i/o estimatiu.

El present dictamen només dóna fe de la mostra analitzada tal i com s'ha rebut al Laboratori.

Les dades de la mostra marcades amb # són aportades pel client, i el laboratori no se'n fa responsable. Aquestes dades no estan amparades per l'acreditació d'ENAC.

La reproducció d'aquest document solament està autoritzada si es fa en la seva totalitat.

Les incerteses dels paràmetres acreditats no expressades en l'informe, estan a disposició del client.

Notes: (1) Els Assaig i/o activitats marcades estan fora de l'abast d'acreditació del Laboratori d'Aigües de Mataró.

*** FÍ DE L'INFORME ***