

## RELATÓRIO DE ENSAIOS N.º 2228214

### IDENTIFICAÇÃO DO CLIENTE

Boletim Definitivo

**Nome:** Câmara Municipal de Anadia

**Morada:** Apartado 19 - Praça do Município | 3780 - 909 ANADIA

**Contacto:** Eng.º Paulo Coelho

### IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

**Ref.ª da Amostra:** 2228214

**Ref.ª da Colheita:** 2231012

**Colheita em:** 15-09-2022

**Resp. pela Colheita:** Laboratório SUMALAB (Iago Pereira)

**Recepção em:** 15-09-2022

**Tipo de Amostra/Produto:** Água para Consumo Humano - Tratada

**Início da Análise:** 15-09-2022

**Tipo de Controlo:** CR2

**Fim da Análise:** 20-09-2022

**Sistema:** ZA de Anadia

**Ponto de Amostragem:** Mogofores-R. do Bário, CS M.ª Aux. de Mogofores

Colheita de amostras para ensaios Físico-Químicos de acordo com o método interno PT07 (2020/ 11/09) (ISO 5667-4:2016; ISO 5667-5:2006; ISO 5667-6:2014; ISO 5667-11:2009).

Colheita de amostras para ensaios Microbiológicos de acordo com o método interno PT07 (2020/ 11/09) (ISO 19458:2006).

Temperatura de leitura de pH (°C) : 21

### RESULTADOS

Parâmetro / Método de Ensaio	Resultado	Limite Lei	LQ	LD	Incerteza	Unidades
<b>Arsénio</b> PA71 (2021-02-11)	<3,0	10	3,0	0,9	---	µg/l As
<b>Pes. e quantif. de Bactérias Coliformes</b> ISO 9308-1:2014 Amd1:2016	0	0	---	---	---	ufc/100ml
<b>Cheiro, a 25°C</b> PA 61 (2019-08-29)	<1	3	---	---	---	Factor de diluição
<b>Cloro residual livre <i>in situ</i></b> PA 47 (2019-11-01)	0,27	---	0,16	0,05	± 34%	mg/l Cl <sub>2</sub>
<b><i>Clostridium perfringens</i></b> ISO 14189:2013	0	0	---	---	---	ufc/100ml
<b>6 Condutividade eléctrica</b> NP EN 27888:1996	596	2500	44,6	13,5	± 13%	µS/cm
<b>Cor</b> NP 627:1972	3,8	20	3,0	0,9	± 9%	mg/l escala Pt-Co
<b>Pes. e quantif. de Enterococos intestinais</b> ISO 7899-2:2000	0	0	---	---	---	ufc/100ml
<b>Pes. e quantif de Escherichia coli</b> ISO 9308-1:2014 Amd1:2016	0	0	---	---	---	ufc/100ml
<b>Ferro</b> PA71 (2021-02-11)	<20,0	200	20,0	6,1	---	µg/l Fe

**Notas:** 1 O ensaio assinalado não está incluído no âmbito da acreditação do Laboratório SUMALAB. 2 O ensaio assinalado foi contratado e é acreditado. O valor da incerteza apresentado, apenas se refere à incerteza da amostragem. 3 O ensaio assinalado foi contratado e não é acreditado. O valor da incerteza apresentado, apenas se refere à incerteza da amostragem. 4 Colheita não incluída no âmbito da acreditação. O valor da incerteza apresentado apenas se refere à incerteza do método. Os resultados expressos na forma <X são inferiores ao limite de quantificação do método. 5 Método interno equivalente é aquele que tem a mesma área de aplicação (parâmetros e matrizes) e que cumpre as características de desempenho, obtendo resultados comparáveis ao(s) método(s) normalizado(s) junto indicado(s). 6 Ensaio realizado a 20°C. \* O resultado assinalado não respeita o(s) limite(s) respectivo(s).

O laboratório não contabiliza a incerteza do método e da amostragem na declaração de conformidade. A incerteza apresentada refere-se à incerteza combinada de amostragem e ensaio expandida para um K=2 para uma distribuição normal, correspondente a um nível confiança de 95%.

## RELATÓRIO DE ENSAIOS N.º 2228214

### RESULTADOS

Parâmetro / Método de Ensaio	Resultado	Limite Lei	LQ	LD	Incerteza	Unidades
<b>Manganês</b> PA71 (2021-02-11)	<4,0	50	4,0	1,2	---	µg/l Mn
<b>Nitratos</b> PA 59 (2019-08-29)	7,2	50	1,0	0,33	± 18%	mg/l NO3
<b>Enum.microrg. viáveis-n.ºde colónias(22±2)°C</b> ISO 6222:1999	0	---	---	---	---	ufc/ml
<b>Enum.microrg. viáveis-n.ºde colónias(36±2)°C</b> ISO 6222:1999	0	---	---	---	---	ufc/ml
<sup>5</sup> <b>pH</b> PA01(2019-08-28) equivalente a SMEWW 4500 H+B (23.ºEd.)	7,7	6,5 - 9,5	---	---	0,1	Escala Sorensen
<b>Sabor, a 25°C</b> PA 61 (2019-08-29)	<1	3	1	---	---	Factor de diluição
<b>Turvação</b> ISO 7027-1:2016	<1,0	4	1,0	0,3	---	NTU

### Apreciação:

O(s) parâmetro(s) respeita(m) o Valor Paramétrico de acordo com o Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto, alterado pelo Decreto-Lei n.º152/2017 de 7 de Dezembro - Qualidade da água destinada ao consumo humano.

Data de Emissão: 20/09/2022

Responsável Técnico do Laboratório:

Cristina Leite

Documento assinado de forma digital.

**Notas:** 1 O ensaio assinalado não está incluído no âmbito da acreditação do Laboratório SUMALAB. 2 O ensaio assinalado foi contratado e é acreditado. O valor da incerteza apresentado, apenas se refere à incerteza da amostragem. 3 O ensaio assinalado foi contratado e não é acreditado. O valor da incerteza apresentado, apenas se refere à incerteza da amostragem. 4 Colheita não incluída no âmbito da acreditação. O valor da incerteza apresentado apenas se refere à incerteza do método. Os resultados expressos na forma <X são inferiores ao limite de quantificação do método. 5 Método interno equivalente é aquele que tem a mesma área de aplicação (parâmetros e matrizes) e que cumpre as características de desempenho, obtendo resultados comparáveis ao(s) método(s) normalizado(s) junto indicado(s). 6 Ensaio realizado a 20°C. \* O resultado assinalado não respeita o(s) limite(s) respectivo(s).

O laboratório não contabiliza a incerteza do método e da amostragem na declaração de conformidade. A incerteza apresentada refere-se à incerteza combinada de amostragem e ensaio expandida para um K=2 para uma distribuição normal, correspondente a um nível confiança de 95%.

Mod. 060-15

Este boletim não pode ser parcialmente reproduzido sem autorização por escrito dada pela Direção do nosso laboratório. Os resultados referem-se exclusivamente às amostras recebidas e ensaiadas. Qualquer extrapolação é da exclusiva responsabilidade do cliente.