



## Informe de análisis

<b>Tipo de análisis</b> Microbiológico, Organoléptico-Físico-Químico	<b>Codigo Muestra</b> 098/AP/2012	<b>Muestra tomada por</b> CONSORCIO AGROPECUARIO
<b>Fecha inicio</b> 24/01/2012	<b>Codigo Muestra Cliente</b> CONTROL GRIFO	<b>Fecha de recepcion</b> 24/01/2012
<b>Fecha finalización</b> 27/01/2012	<b>Fecha de muestra</b> 23/01/2012	<b>Tipo de muestra</b> AGUA DE CONSUMO
<b>PROPIETARIO</b> -	<b>CLIENTE</b> LA LOSA, AYUNTAMIENTO DE PZA. POBOS, S/N 40420 LA LOSA	
<b>Punto de muestreo</b> GRIFO CARNICERIA		

### Microbiológicos

Parametro	R.D. 140/2003	Resultado	Unidades	Proc. Análisis
Bacterias coliformes totales	0	0	UFC en 100ml	Filtración sobre membrana
Escherichia coli	0	0	UFC en 100ml	Filtración sobre membrana

### Organoléptico-Físico-Químicos

Parametro	R.D. 140/2003	Resultado	Unidades	Proc. Análisis
Olor	3	NO SE APRECIA	Unidades de dilución	Índice de dilución
Color	15	10	Hazen	Colorimetría
Cloro libre residual	1.0	0.3	mg/l	Colorimetría
pH	6.5-9.5	6.6	Unidades de pH	Potenciometría
Amonio	0.50	0.01	mg/l	Espectrofotometría
Conductividad eléctrica	2500	42	dS/m a 20°C	Conductimetría
Turbidez	5	1.6	UNF	Nefelometría

### Observaciones del informe

LA MEDICIÓN DEL CLORO LIBRE RESIDUAL SE REALIZA EN EL MOMENTO DEL MUESTREO.

### Calificación Sanitaria

### Otras observaciones

ANTE CUALQUIER DUDA EN LA INTERPRETACIÓN DEL ANÁLISIS, NO DUDE EN PONERSE EN CONTACTO TELEFÓNICO CON EL CONSORCIO.

La directora del Consorcio Agropecuario ANA ESCORIAL YUSTE

En Segovia a lunes, 30 de enero de 2012

\* Los parámetros marcados con asterisco, superan el valor paramétrico del RD 140/2003