

Relatório de Ensaio nº: 57301/2022 - Versão 1

Colhido por: AM - Técnico Laboratório Tomaz

Tipo Amostra: Água de consumo

Identificação: Fontes - Controlo - Rotina 1 e 2 Fonte da Vila

Junta Freguesia de Galveias
Largo são Pedro

7400-022 Galveias

Data Colheita: 02/11/2022

Data Entrada Lab.: 02/11/2022

Data Início Análise: 02/11/2022

Data Fim Análise: 11/11/2022

Data de Emissão: 11/11/2022

Definitivo

Ensaio / Método	Resultado ± U	Unidade	V.R.	V.Máx
Quantificação de Germes totais a 22°C <i>ISO 6222:1999</i>	25 ± 13	ufc/ml	100	a)
Quantificação de Germes totais a 37°C <i>ISO 6222:1999</i>	12 ± 7	ufc/ml	20	a)
Pesquisa e Quantificação de Bactérias Coliformes <i>ISO 9308-2:2012</i>	10 ± 7	NMP/100 ml	---	0
Pesquisa e Quantificação de Escherichia coli <i>ISO 9308-2:2012</i>	0	NMP/100 ml	---	0
Quantificação de Enterococos intestinais <i>ISO 7899-2:2000</i>	0	ufc/100ml	---	0
Cloro residual livre * <i>MI n.º 129 (22.04.2022)</i>	<0,1	mg/l Cl ₂	0,2-0,6	---
Cheiro, a 25 °C * <i>PT-MET-99 (2021-04-26) ***</i>	<1	Factor de diluição	---	3
Sabor * <i>PT-MET-99 (2021-04-26) ***</i>	<1	Factor de diluição	---	3
Cor <i>MI n.º 101 (03.09.2021)</i>	<2,0	mg/l Pt-Co	---	20
pH <i>NP 411:1966</i>	7,5 (19,6 °C) ± 0,3	Escala de Sorensen	---	≥ 6,5 e ≤ 9
Turvação <i>ISO 7027-1:2016</i>	<0,20	UNT	---	4
Condutividade eléctrica <i>MI n.º 013 (03.09.2021)</i>	8,21x10 ² ± 3,86x10 ¹	µS/cm a 20 °C	---	2500

O(s) parâmetro(s) a negrito não se encontra(m) em conformidade com o Limite de Lei.

Água imprópria para consumo humano.

Relatório de Ensaio nº: 57301/2022 - Versão 1

Colhido por: AM - Técnico Laboratório Tomaz

Tipo Amostra: Água de consumo

Identificação: Fontes - Controlo - Rotina 1 e 2 Fonte da Vila

Junta Freguesia de Galveias
Largo são Pedro

7400-022 Galveias

Data Colheita: 02/11/2022

Data Entrada Lab.: 02/11/2022

Data Início Análise: 02/11/2022

Data Fim Análise: 11/11/2022

Data de Emissão: 11/11/2022

Definitivo

Ensaio / Método	Resultado ± U	Unidade	V.R.	V.Máx
-----------------	---------------	---------	------	-------

Notas:

a) "Sem alteração anormal" - corresponde ao Valor Paramétrico estabelecido pela Entidade Gestora, com base no seu histórico de análises.

V. Máx - Valor Paramétrico definido no Decreto Lei 306/2007 alterado pelo Dec. Lei 152/2017 e/ou Portaria 25/2021 (aplicável ao controlo de Legionella).

V. R. - Valor recomendado definido no Decreto Lei 306/2007 alterado pelo Dec. Lei 152/2017 e/ou Portaria 25/2021 (aplicável ao controlo de Legionella).

A colheita não está incluída no âmbito da acreditação.

* Ensaio não incluído no âmbito da acreditação do Laboratório Tomaz. *** Ensaio contratado a laboratório com o método acreditado.

As opiniões / interpretações técnicas expressos neste relatório de ensaio não estão incluídos no âmbito da acreditação.

A regra de decisão usada na avaliação de conformidade, não tem em conta a incerteza, exceto se acordado com o cliente.

"M" indica método interno do Laboratório; "SMEWW" indica "Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater".

A acreditação segundo uma norma "NP EN ISO nnnnn" implica a acreditação para as respetivas normas "ISO nnnnn" e "EN ISO nnnnn" (ou respetiva norma nacional equivalente de outro país membro do CEN/CENELEC), quando existentes.

Os métodos de filtração por membrana não se aplicam a águas com elevadas cargas microbianas interferentes e matérias em suspensão.

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).

"<X" inferior ao limite de quantificação do método de ensaio; Os resultados correspondem apenas às amostras ensaiadas.

Quando aplicável, é indicada a incerteza expandida, para um intervalo de confiança de 95%, com um fator de expansão de K = 2.

U: incerteza combinada, apresentada em valor absoluto, calculada ao resultado, para ensaios físico químicos; U: incerteza operacional relativa, calculada ao resultado, em valor absoluto, para ensaios microbiológicos de águas; U: incerteza técnica calculada ao resultado, apresentada em forma de intervalo de número de colónias, para ensaios microbiológicos de alimentos.

O cálculo da incerteza global é feito com recurso à fórmula $U_{an} + U_{am}$, sendo U_{an} a incerteza combinada e U_{am} a incerteza da amostragem.

A componente da incerteza da amostragem apenas é contabilizada quando a colheita é da responsabilidade do Laboratório Tomaz e está incluída no âmbito da acreditação.

A incerteza apresentada encontra-se dentro do âmbito da acreditação se o método de ensaio (componente incerteza da determinação) e de colheita (componente incerteza da amostragem) estiverem incluídos no âmbito da acreditação. A incerteza apresentada exclui-se do âmbito da acreditação quando o método de colheita ou o método de ensaio não são parte do âmbito da acreditação do Laboratório.

Este relatório de ensaio não pode ser reproduzido, a não ser na íntegra, sem o acordo escrito do Laboratório Tomaz.

Relatório autorizado por:

Pedro Timóteo