

Relatório de Ensaio nº: 34017/2022 - Versão 1

Colhido por: JS - Técnico Laboratório Tomaz  
Tipo Amostra: Água de consumo  
Identificação: Fontes - Controlo - Rotina 1 - Fonte Asseiceira

Junta Freguesia de Galveias  
Largo são Pedro

7400-022 Galveias

Data Colheita: 06/07/2022      Data Entrada Lab.: 06/07/2022  
Data Início Análise: 06/07/2022      Data Fim Análise: 08/07/2022  
Data de Emissão: 09/07/2022

Definitivo

Ensaio / Método	Resultado ± U	Unidade	V.R.	V.Máx
Pesquisa e Quantificação de Bactérias Coliformes <i>ISO 9308-2:2012</i>	0	NMP/100 ml	---	0
Pesquisa e Quantificação de Escherichia coli <i>ISO 9308-2:2012</i>	0	NMP/100 ml	---	0
Cloro residual livre * <i>MI n.º 129 (22.04.2022)</i>	<0,1	mg/l Cl <sub>2</sub>	0,2-0,6	---

O(s) parâmetro(s) encontra(m)-se em conformidade com o V. Máx.

**Notas:**

V. Máx - Valor Paramétrico definido no Decreto Lei 306/2007 alterado pelo Dec. Lei 152/2017.  
V. R. - Valor recomendado definido no Decreto Lei 306/2007 alterado pelo Dec. Lei 152/2017.

Valores recomendados apenas no âmbito do Controlo de Legionella - Despacho 1547/2022:

**I - Desinfetante residual**

**No caso de tratamento com hipoclorito de sódio**

Cloro residual livre: 0,5 a 1 mg/l na rede de água quente sanitária

Cloro residual livre: 0,2 a 0,6 mg/l na rede de água fria (Dec. Lei 306/2007 alterado pelo Dec. Lei 152/2017)

**No caso de tratamento com dióxido de cloro**

Dióxido de cloro: 0,1 a 0,4 mg/l

**II - Temperatura**

Nas redes de água fria a temperatura não deve exceder 20 °C

Nos circuitos de água quente sanitária a temperatura não deve ser inferior a 50 °C

Nos circuitos de água quente sanitária de edifícios de prestação de cuidados de saúde, a temperatura não deve ser inferior a 55 °C

**III - Índice de Langelier**

Nos circuitos de água quente sanitária o Índice de Langelier deve estar compreendido entre  $-1 < IL < +1$

A colheita não está incluída no âmbito da acreditação.

\* Ensaio não incluído no âmbito da acreditação do Laboratório Tomaz.

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

Relatório de Ensaio nº: 34017/2022 - Versão 1

Colhido por: JS - Técnico Laboratório Tomaz  
Tipo Amostra: Água de consumo  
Identificação: Fontes - Controlo - Rotina 1 - Fonte Asseiceira

Junta Freguesia de Galveias  
Largo são Pedro

7400-022 Galveias

Data Colheita: 06/07/2022      Data Entrada Lab.: 06/07/2022  
Data Início Análise: 06/07/2022      Data Fim Análise: 08/07/2022  
Data de Emissão: 09/07/2022

Definitivo

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

A regra de decisão usada na avaliação de conformidade, não tem em conta a incerteza, exceto se acordado com o cliente.  
"MI" 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  $U_{an} + U_{am2}$ , 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:

Mónica Lopes