



Member of GBA GROUP

Lajski, ul. Kościelna 2a, 05-119 Legionowo

## LABORATORIA BADAWCZE mikrobiologia - fizykochemia - sensoryka



AB 1095

### Sprawozdanie z badań Nr: Ł/0/12/2021/575/FM/1

**Zleceniodawca:** Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o.; 05-250 Radzymin, ul. Komunalna 2

**Zlecenie Nr:** Ł/0/12/2021/575

A - metodyka akredytowana (AB 1095); referencyjna - o ile prawo tak stanowi (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie).

AE - metodyka akredytowana (AB 1095) z zakresu elastycznego - referencyjna o ile prawo tak stanowi / równoważna do referencyjnej (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie).

AR - metodyka akredytowana (AB 1095) równoważna do referencyjnej (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie).

MON - metodyka akredytowana w zakresie OiB

GMP+ - metodyka objęta zatwierdzeniem w zakresie GMP+ B11 (badania pasz)

A/P - metodyka akredytowana Podwykonawcy

P - metodyka nieakredytowana Podwykonawcy

Przedmiot badania:		Woda przeznaczona do spożycia													
Zatwierdzenie do wykonywania badań:		Decyzje: PPIS Legionowo nr HKN 24/2021 z dn. 04.11.2021, PPIS Katowice nr NS/HKiŚ/4560/ZL/W/48-9/2021 z dn. 24.09.2021													
Punkt pobrania:		Kurek czerpalny - stołówka					Data: 14 grudnia 2021								
Adres pobrania:		05-250 Słupno, Al. Jana Pawła II 14													
Miejsce pobrania:		Szkoła Podstawowa w Słupnie													
Godzina pobrania:		09:30:00													
Temp. próbki pobranej [°C]:		13.0													
Pobranie próbek wg:		A PN-EN ISO 19458:2007, A PN-ISO 5667-5:2017-10/Apl:2019-07				Pobierający: Próbkobiorca JARS nr: 2152									
Transport próbek:		JARS S.A.													
Numer próbki:		11461/12/21		Ocena próbki:		bez zastrzeżeń		Data rozpoczęcia badań:		14-12-2021		Data zakończenia badań:		21-12-2021	
Lab.	Badany parametr	j.m.	Akr.	Metodyka badania wg	Wymagania	Wynik	Np.**	N							
Ł	Liczba bakterii grupy coli	jtk/100ml	AE	PN-EN ISO 9308-1:2014-12, PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04	0; jtk/100ml; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	0									
Ł	Liczba Escherichia coli	jtk/100ml	AE	PN-EN ISO 9308-1:2014-12, PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04	0; jtk/100ml; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	0									
Ł	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C	jtk/ml	AE	PN-EN ISO 6222:2004	-; jtk/ml; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	62									
M	Barwa	mg/l Pt	A	PN-EN ISO 7887:2012 pkt 6	-; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	9	+/-1								
M	Mętność	NTU	A	PN-EN ISO 7027-1:2016-09 pkt 5.3	-; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	0,55	+/-0,08								
Ł	Liczba progowa smaku (TFN)		A	PN-EN 1622:2006	Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	nie wykonano									
Ł	Liczba progowa zapachu (TON)		A	PN-EN 1622:2006	Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	< 1									

Lab.	Badany parametr	j.m.	Akr.	Metodyka badania wg	Wymagania	Wynik	Np.**	N
PS	pH (in-situ)	-	A	PN-EN ISO 10523:2012	od 6,5 do 9,5; -, Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	7,3	+/-0,2	
PS	Przewodność elektryczna właściwa w temp. 25°C (in-situ)	µS/cm	A	PN-EN 27888:1999	od 0 do 2500; µS/cm; Rozp.MZ. (Dz.U.2017.2294)	449	+/-22	
PS	Chlor związany (stężenie chloramin)	mg/l	A	PB-25/P wyd. 6 z dnia 13.06.2019		< 0,05		
M	Żelazo ogólne	µg/l	AE	PN-EN ISO 17294-2:2016-11	; µg/l; Rozp.MZ. (Dz.U.2017.2294)	53	+/-11	
M	Mangan	µg/l	AE	PN-EN ISO 17294-2:2016-11	≤ 50; µg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	22	+/-4	
M	Azotany	mg/l	A	PN-EN ISO 13395:2001	≤ 50; mg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	< 0,89		
M	Azotyny	mg/l	A	PN-EN ISO 13395:2001	≤ 0,50; mg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	0,35	+/-0,05	
M	Jon amonowy / amoniak	mg/l	A	PN-EN ISO 11732:2007 pkt 4	≤ 0,50; mg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	< 0,13		

Np.\*\* - niepewność rozszerzona wyniku przy poziomie ufności ok. 95% i współczynniku rozszerzenia k=2, nie uwzględnia niepewności pobierania próbek, za wyjątkiem przypadków gdy zostało to zaznaczone w uwagach

Niepewność wyników podaje się w sytuacji, gdy ma to znaczenie dla miarodajności wyników badań lub zgodności z wartościami granicznymi oraz na życzenie Klienta

Wyniki odnoszą się wyłącznie do badanych próbek

Sprawozdanie zawiera wyniki badań próbek w ilości: 1 szt i bez pisemnej zgody laboratorium nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości.

W ciągu 14 dni od otrzymania sprawozdania z badań Klient ma prawo do reklamacji.

Laboratorium nie przechowuje próbek po badaniach, chyba że z Klientem ustalono inaczej

Miejsce wykonywania badań: Ł - Łajski, M - Mysłowice, PS - Pomiar In-Situ

UWAGA: Oryginalne sprawozdania z badań są wydawane w formie elektronicznej z rozszerzeniem \*.pdf, podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym. W związku z tym wszystkie wydruki, o ile nie są potwierdzone za zgodność z oryginałem, są kopiami.


#### Uwagi:

W próbce ze względu na nieprawidłowy wygląd nie wykonano badań sensorycznych smaku.

Sprawozdanie sporządzono w 1 egz.

Koniec Sprawozdania

Oryginał pdf: Zleceniodawca, kopia pdf: Archiwum w/m

<b>Sporządzono dnia:</b> 21-12-2021	<b>Autoryzował wynik:</b> Pracownik JARS nr: 2120 Pracownik JARS nr: 2218 Pracownik JARS nr: 2261 Pracownik JARS nr: 2282 Pracownik JARS nr: 2307 Pracownik JARS nr: 2311	<b>Zatwierdził:</b> St.specjalista ds.Środowiska  Pracownik JARS nr: 2089	<b>Podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym</b> 
--	---	---	--