INFORME DE ENSAYO: 26355757

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL CLIENTE

ENTIDAD URBANÍSTICA "EL BOSQUE"

C/ Bidasoa, 3

28670 - Villaviciosa de Odón (MADRID)

INFORMACIÓN APORTADA POR EL CLIENTE

Referencia cliente: Grifo aseo cocina C/ Vidasoa

Observaciones:

Fecha de Recogida:
Fecha de Envasado:
Lote:
Fecha de Caducidad:

INFORMACIÓN DEL LABORATORIO

Número de muestra: 26355757
Descripción muestra: Agua abastecimiento

Recogida por: (*) El Laboratorio
Otros datos de interés:
Control grifo

Fecha de Recepción: 06/10/2026
Fecha de Recogida: 06/10/2026
Tipo de muestreo:

Fecha inicio análisis: 06/10/2026 **Fecha final análisis:** 15/10/2026 **Fecha entrega análisis:** 16/10/2026

PARÁMETRO	RESULTADO		MÉTODO DE ENSAYO
Arsénico	5,6 ±0,6	microg/l	PE-Q-AG-090 (Basado en EPA 6020 B)
Olor	0	Indice de dilución	PE-Q-AG-046 (diluciones sucesivas)
Sabor	0	Indice de dilución	PE-Q-AG-046 (diluciones sucesivas)
Color	< 5	mg Pt-Co/l	PE-Q-AG-070 (comparación visua. Escala.PT-Co)
Turbidez	< 0,3	U.N.F.	PE-Q-AG-039 (Nefelometría)
pH (aguas)	7,64	Unidades de pH	PE-Q-AG-001 (Basado en UNE-ISO 10523)
Conductividad	413	microS/cm	PE-Q-AG-002 (Basado en UNE-EN 27888)
Amonio	< 0,05	mg/l	PE-Q-AG-003 (Basado en ISO 7150-1:)
Rec. Escherichia coli (aguas)	0	ufc/100ml.	UNE-EN-ISO 9308-1
Rec. bacterias aerobias 22ºC (aguas)	7	ufc/ml	UNE-EN-ISO 6222
Cloro libre in situ	0,33	mg/l	IT-I-TM-005 Método espectrofotometrico
Cloro total in situ	0,33	mg/l	IT-I-TM-005 Método espectrofotometrico
Cloro combinado in situ	< 0,10	mg/l	IT-I-TM-005 Método espectrofotometrico
Plomo	< 2,0	microg/l	PE-Q-AG-090 (Basado en EPA 6020 B)
Temperatura del agua "in situ"	23,1	ºC	Termometría
Nitritos	< 0,02	mg/l	PE-Q-AG-004 (Basado en UNE–EN 26777)

Los datos analíticos solo corresponden a las muestras sometidas a ensayo.
Este informe no deberá reproducirse total o parcialmente sin la aprobación por escrito del laboratorio.
El laboratorio no se hace cargo de la información identificada como aportada por el cliente.
En análisis microbiológicos de alimentos y piensos, los recuentos de entre 4 a 9 ufc en muestras liquidas y de 40 a 90 ufc en muestras sólidas, son números estimados.
En análisis microbiológicos de aguas, los recuentos de entre 3 a 9 ufc son números estimados.

Sandra

Responsable Departamento Instrumental
Sandra Tejerina

INDUSTRIA ALIMENTARIA - MEDIO AMBIENTE - INDUSTRIA AGROPECUARIA - INDUSTRIA FARMACEÚTICA
Informe emitido por: Analiza Calidad Madrid, S.L.
Avda. Castilla, 32 - Nave 76 - Pol . Ind. San Fernando • 28830 San Fernando de Henares - Madrid • Tel 91 655 98 33 • E-mail: madrid4@analizacalidad.com

INFORME DE ENSAYO: 26355757

ENTIDAD URBANÍSTICA "EL BOSQUE"

C/ Bidasoa, 3

28670 - Villaviciosa de Odón (MADRID)

PARÁMETRO	RESULTADO	MÉTODO DE ENSAYO

Los datos analíticos solo corresponden a las muestras sometidas a ensayo.
Este informe no deberá reproducirse total o parcialmente sin la aprobación por escrito del laboratorio.
El laboratorio no se hace cargo de la información identificada como aportada por el cliente.
En análisis microbiológicos de alimentos y piensos, los recuentos de entre 4 a 9 ufc en muestras liquidas y de 40 a 90 ufc en muestras sólidas, son números estimados.
En análisis microbiológicos de aguas, los recuentos de entre 3 a 9 ufc son números estimados.

Responsable Departamento Instrumental
Sandra Tejerina