

Rua Hintze Ribeiro  
Nº 39 a 47  
9500-049 Ponta Delgada  
Tel.: 296 308 455  
Fax.: 296 308 459  
E-mail: agroleico.acores@agroleico.pt

Boletim Definitivo

AMOSTRA Nº: 2987 Versão: 1.0 RECEBIDA NO LABORATÓRIO: 02/08/2016

CLIENTE: Município das Lajes do Pico

MORADA: Rua São Francisco - Lajes do Pico  
9930-135 Lajes do Pico

PRODUTO: Água de consumo humano

COLHEITA: Efectuada por  
Joana Miodonski

LOCAL DE COLHEITA: Zona de Abastecimento Cinco - Restaurante da Ponta da Ilha - 0274.2.0005.00005

DATA COLHEITA: 01/08/2016

HORA COLHEITA: 10:30

INDICAÇÕES Torneira cozinha

DO RÓTULO:

ACONDICIONAMENTO \*Frasco Vidro Cast 250ml (Cor+Turv) + \*Frasco Vidro Cast 500ml (ch+sb) + \*Garrafa de plástico 250ml  
DA AMOSTRA: acid c/HNO3(Mn e AL) + Frasco Vidro Cast 500ml (Lab) + Frasco Vidro escuro 250 mL Oxid (acidificar H2SO4) + Frasco Vidro Esterilizado 500ml (Microbiolg) + Garrafa de Plástico 500ml (Lab)

DATA INÍCIO: 02/08/2016

DATA CONCLUSÃO: 08/08/2016

Parâmetro	Método de Análise	Limite Lei a)	Resultado
Azoto Amoniacal	Absorção Molecular - Método de Nessler - ME-10 rev.08 de 17/11/2014	0,50	< 0,1 (LQ) mg/L NH4+
Colheita de amostras para análise de parâmetros físico-químicos	PT-06 rev.07 de 29-02-2016; ISO 5667-5:2006	---	---
Colheita de amostras para análise de parâmetros subcontratados	PT-06 rev.07 de 29-02-2016; ISO 5667-5:2006	---	---
Condutividade (20 °C)	Conduímetria - NP 732:1969	2500	1418 µS/cm a 20°C
Cor (Escala Pt-Co)	NP 627:1972	20	< 2 (LQ) mg/L PtCo
Manganês	Absorção Molecular - ME-13 rev. 07 de 29/02/2016	50	< 15 (LQ) µg/L Mn
Nitratos	Absorção Molecular - ME-14 rev.06 de 17/11/2014	50	7 mg/L NO3-
Colheita de amostras para análise de parâmetros microbiológicos	PT-06 rev.07 de 29-02-2016; ISO 19458:2006	---	---
Oxidabilidade	Método do permanganato em meio ácido - NP 731:1969	5,0	< 0,8 (LQ) mg/L O2
pH (Det. no local)	NP 411:1966	6,5 - 9,0	7,7 a 23°C Unidades de pH
Turvação	Turbidimetria - ME-16 rev.06 de 17/11/2014	4	< 0,5 (LQ) UNT
Cheiro, a 25°C	EN 1622:2006 - Método simplificado	3	< 3 Factor de diluição
Sabor, a 25°C	### EN 1622:2006 - Método simplificado ###	3	< 3 Factor de diluição

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação.

O ensaio assinalado com # foi subcontratado e não é acreditado.

O ensaio assinalado com ## foi subcontratado e é acreditado.

LQ = Limite de Quantificação / LD = Limite de Detecção

Os resultados expressos em Col. (colónias) são equivalentes aos resultados expressos em UFC (unidades formadoras de colónias).

Os pareceres ou opiniões expressas neste documento, não estão incluídos no âmbito da acreditação.

Toda a informação contida no cabeçalho está fora do âmbito da acreditação.

Ponta Delgada, 08 de Agosto de 2016



P<sup>l</sup>a Directora Técnica  
David Fernandes

**AMOSTRA Nº:** 2987 **Versão:** 1.0 **RECEBIDA NO LABORATÓRIO:** 02/08/2016

**CLIENTE:** Município das Lajes do Pico

**MORADA:** Rua São Francisco - Lajes do Pico  
9930-135 Lajes do Pico

**PRODUTO:** Água de consumo humano

**COLHEITA:** Efectuada por  
Joana Miodonski

**LOCAL DE COLHEITA:** Zona de Abastecimento Cinco - Restaurante da Ponta da Ilha - 0274.2.0005.00005

**DATA COLHEITA:** 01/08/2016

**HORA COLHEITA:** 10:30

**INDICAÇÕES** Torneira cozinha

**DO RÓTULO:**

**ACONDICIONAMENTO** \*Frasco Vidro Cast 250ml (Cor+Turv) + \*Frasco Vidro Cast 500ml (ch+sb) + \*Garrafa de plástico 250ml  
**DA AMOSTRA:** acid c/HNO<sub>3</sub>(Mn e AL) + Frasco Vidro Cast 500ml (Lab) + Frasco Vidro escuro 250 mL Oxid (acidificar H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) + Frasco Vidro Esterilizado 500ml (Microbiolg) + Garrafa de Plástico 500ml (Lab)

**DATA INÍCIO:** 02/08/2016

**DATA CONCLUSÃO:** 08/08/2016

Parâmetro	Método de Análise	Limite Lei a)	Resultado
Contagem do número de microrganismos viáveis a 22°C	Método de incorporação - ISO 6222:1999	Sem alteração anormal	> 300 col/mL
Contagem do número de microrganismos viáveis a 37°C	Método de incorporação - ISO 6222:1999	Sem alteração anormal	> 300 col/mL

a) Os valores paramétricos são definidos no Decreto Lei 306/2007.

De acordo com o Decreto Lei 306/2007, recomenda-se que a concentração de cloro residual livre esteja entre 0,2 e 0,6 mg/L e não é desejável que o número de colónias a 22°C e a 37°C seja superior a 100 e 20, respectivamente.

**Observações:**

**Tipo de Controlo:** CR2

**APRECIACÃO:** Todos os parâmetros analisados cumprem os valores paramétricos definidos no Decreto Lei 306/2007.

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação.

O ensaio assinalado com # foi subcontratado e não é acreditado.

O ensaio assinalado com ## foi subcontratado e é acreditado.

LQ = Limite de Quantificação / LD = Limite de Detecção

Os resultados expressos em Col. (colónias) são equivalentes aos resultados expressos em UFC (unidades formadoras de colónias).

Os pareceres ou opiniões expressas neste documento, não estão incluídos no âmbito da acreditação.

Toda a informação contida no cabeçalho está fora do âmbito da acreditação.

Ponta Delgada, 08 de Agosto de 2016



P'la Directora Técnica  
David Fernandes