

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:** 1076 **Versão:** 1.0 **RECEBIDA NO LABORATÓRIO:** 03/04/2018

**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 Três - Matadouro do Pico - 0274.2.0003.00001.20180402

**DATA COLHEITA:** 02/04/2018

**HORA COLHEITA:** 11:25

**INDICAÇÕES** Torneira cozinha

**DO RÓTULO:**

**ACONDICIONAMENTO DA AMOSTRA:** Frasco de vidro est. 500 mL c/tiosulfato de sódio + Frasco escuro 250ml (Oxi) - 1,25ml/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> 7 mol por L + Frasco Plástico 250ml (Pdl)(Turb) + Frasco Plástico 330ml (NH<sub>4</sub>) - pH<2 c/H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> + Frasco Plástico 500ml (Pdl) (Manganes/Alum) - pH<2 1ml/HNO<sub>3</sub> + Frasco vidro escuro 500ml (Sab/Ch) - Refrigerado + Plástico 1000ml(Pdl)(Cl-/Cond/NO<sub>3</sub>/NO<sub>2</sub>/Turb/pH)-Refrigerado + Vidro escuro 250ml(Pdl)(Cor) -Refrigerado

**DATA INÍCIO:** 03/04/2018

**DATA CONCLUSÃO:** 10/04/2018

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 NH <sub>4</sub> <sup>+</sup>
Colheita de amostras para análise de parâmetros físico-químicos	PT-06 rev.08 de 25-01-2017; ISO 5667-5:2006	---	---
Conductividade (20 °C)	Conductimetria - NP 732:1969	2500	273 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	3 mg/L NO <sub>3</sub> <sup>-</sup>
Oxidabilidade	Método do permanganato em meio ácido - NP 731:1969	5,0	< 0,8 (LQ) mg/L O <sub>2</sub>
pH (Det. no local)	NP 411:1966	6,5 - 9,5	7,9 a 19°C Unidades de pH
Turvação	Turbidimetria - ME-16 rev.06 de 17/11/2014	4	< 0,5 (LQ) UNT
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	79 col/mL
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, 10 de abril de 2018



Directora Técnica  
Rita de Lacerda Martins



**AMOSTRA Nº:** 1076 **Versão:** 1.0 **RECEBIDA NO LABORATÓRIO:** 03/04/2018

**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 Três - Matadouro do Pico - 0274.2.0003.00001.20180402

**DATA COLHEITA:** 02/04/2018

**HORA COLHEITA:** 11:25

**INDICAÇÕES** Torneira cozinha

**DO RÓTULO:**

**ACONDICIONAMENTO** Frasco de vidro est. 500 mL c/tiosulfato de sódio + Frasco escuro 250ml (Oxi) - 1,25ml/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> 7 mol por L + Frasco Plástico 250ml (Pdl)(Turv) + Frasco Plástico 330ml (NH<sub>4</sub>) - pH<2 c/H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> + Frasco Plástico 500ml (Pdl) (Manganes/Alum) - pH<2 1ml/HNO<sub>3</sub> + Frasco vidro escuro 500ml (Sab/Ch) - Refrigerado + Plástico 1000ml(Pdl)(Cl-/Cond/NO<sub>3</sub>/NO<sub>2</sub>/Turv/pH)-Refrigerado + Vidro escuro 250ml(Pdl)(Cor) -Refrigerado

**DATA INÍCIO:** 03/04/2018

**DATA CONCLUSÃO:** 10/04/2018

Parâmetro	Método de Análise	Limite Lei a)	Resultado
Colheita de amostras para análise de parâmetros microbiológicos	PT-06 rev.08 de 25-01-2017; ISO 19458:2006	---	---
Colheita de amostras para análise de parâmetros subcontratados	PT-06 rev.08 de 25-01-2017; ISO 5667-5:2006	---	---

a) Os valores paramétricos são estabelecidos pelo Decreto Lei 306/2007 e posteriores alterações.

De acordo com o Decreto Lei 152/2017, 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, e posteriores alterações.

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, 10 de abril de 2018

Directora Técnica  
Rita de Lacerda Martins