



Member of **GBAGROUP**

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

LABORATORIA BADAWCZE

mikrobiologia - fizykochemia - sensoryka



AB 1095

Sprawozdanie z badań Nr: L/0/08/2021/43/FM/1

Zlecaniodawca: Zakład Gospodarki Komunalnej; 26-060 Chęciny, ul. Małogoska 13

Zlecenie Nr: L/0/08/2021/43

- 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:		Decyzja: PPIS Legionowo nr HKN 24/2020 z dn. 04.11.2020, PPIS Katowice nr NS/HKiŚ/4560/ZL/W/22-11/2020 z dn. 25.09.2020						
Punkt pobrania:		Kurek czerpalny					Data: 23 sierpnia 2021	
Adres pobrania:		26-060 Korzecko, Korzecko 82						
Miejsce pobrania:		Szkoła Podstawowa Korzecko N50°46'51,77" E20°24'19,53"; wodociąg Korzecko						
Godzina pobrania:		11:45:00						
Temp. próbki pobranej [°C]:		10.3						
Pobranie próbek wg: A PN-EN ISO 19458:2007, A PN-ISO 5667-5:2017-10/Ap1:2019-07							Pobierający: Próbkobiorca JARS nr: 2364	
Transport próbek: JARS S.A.								
Numer próbki: 18227/08/21		Ocena próbki: bez zastrzeżeń		Data rozpoczęcia badań: 23-08-2021		Data zakończenia badań: 30-08-2021		
Lab.	Badany parametr	j.m.	Akr.	Metodyka badania wg	Wymagania	Wynik	Np.**	N
M	Barwa	mg/l Pt	A	PN-EN ISO 7887:2012 pkt 6	-; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	< 5		
M	Mętność	NTU	A	PN-EN ISO 7027-1:2016-09 pkt 5.3	-; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	0,53	+/-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)	< 1		
Ł	Liczba progowa zapachu (TON)		A	PN-EN 1622:2006	Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian.; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	< 1		
PS	pH (in-situ)	-	A	PN-EN ISO 10523:2012	od 6,5 do 9,5; -; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	7,3	+/-1,5	
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)	675	+/-34	
M	Azotyny	mg/l	A	PN-EN ISO 13395:2001	≤ 0,50; mg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	< 0,066		

Lab.	Badany parametr	j.m.	Akr.	Metodyka badania wg	Wymagania	Wynik	Np.**	N
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		
M	Żelazo ogólne	µg/l	AE	PN-EN ISO 17294-2:2016-11	≤ 200; µg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	7,7	+/-1,5	
M	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		
M	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		
M	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C	jtk/ml	AE	PN-EN ISO 6222:2004	-; jtk/ml; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	183		
M	Chlorki	mg/l	A	PN-EN ISO 10304-1:2009, PN-EN ISO 10304-1:2009/AC:2012	≤ 250; mg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	22	+/-3	
M	Azotany	mg/l	A	PN-EN ISO 13395:2001	≤ 50; mg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	42	+/-6	
M	Mangan	µg/l	AE	PN-EN ISO 17294-2:2016-11	≤ 50; µg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	< 0,50		
M	Liczba Enterokoków	jtk/100ml	AE	PN-EN ISO 7899-2:2004	0; jtk/100ml; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	0		

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:

Liczba progowa smaku/zapachu: metoda parzysta, pełna, wybór niewymuszony; trzy osoby oceniające. Czas przechowywania próbki przed badaniami: <72h. Temp. badanej próbki: 23±2 °C. Woda odniesienia: woda źródłana butelkowana. Data i godzina badania: 25.08.2021 12:00.

Sprawozdanie sporządzono w 1 egz.

Koniec Sprawozdania

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

Sporządzono dnia: 31-08-2021	Autoryzował wynik: Pracownik JARS nr: 2139 Pracownik JARS nr: 2190 Pracownik JARS nr: 2226 Pracownik JARS nr: 2227 Pracownik JARS nr: 2307 Pracownik JARS nr: 2311	Zatwierdził: Specjalista ds.Środowiska Pracownik JARS nr: 2093	Podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym 
--	---	---	--