

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL CLIENTE

INFORME DE ENSAYO: 26204756

GALMAGA, S.L.

Travesía del Rebullón nº 6 TAMEIGA

36416 - PUXEIRO-MOS (PONTEVEDRA)

INFORMACIÓN APORTADA POR EL CLIENTE

Referencia cliente: ETAP SALVATERRA; SALIDA ETAP

Observaciones:

Fecha de Recogida:

Fecha de Envasado:

Lote:

Fecha de Caducidad:

INFORMACIÓN DEL LABORATORIO

Número de muestra: 26204756

Descripción muestra: Agua de consumo humano

Recogida por: (*) El Laboratorio

Otros datos de interés:

Envases 1,5L PE sin tiosulfato de sodio + 0,5L PE con tiosulfato de sodio 24mg/L + 0,5L vidrio.

[Cl] = 0,78ppm.

Fecha de Recepción: 07/04/2026

Fecha de Recogida: 07/04/2026

Tipo de muestreo:

Fecha inicio análisis: 07/04/2026

Fecha final análisis: 17/04/2026

Fecha entrega análisis: 23/04/2026

PARÁMETRO	RESULTADO	MÉTODO DE ENSAYO	LÍMITE DE REFERENCIA (*)
Aluminio	(*) 33,20 µg/l	Espectroscopia absorción atómica (C. Grafito)	<=200
Clostridium perfringens (incluidas esporas)	(*) 0 ufc/20 ml	R.D. 3/2023	
Trihalometanos	(*) , µg/l	PNT-LACC/FQ216	<=100
a/Bromodiolometano	(*) < 5,0 µg/l	PNT-LACC/FQ216	
b/Bromoformo	(*) < 5,0 µg/l	PNT-LACC/FQ216	
c/Cloroformo	(*) < 5,0 µg/l	PNT-LACC/FQ216	
d/Dibromoclorometano	(*) < 5,0 µg/l	PNT-LACC/FQ216	
Suma trihalometanos a+b+c+d	(*) < 5,0 µg/l	PNT-LACC/FQ216	<=100
Conductividad a 20°C	< 76 microS/cm	PNT-LACC/FQ 225 con correccion mediante un sistema de compensacion de temperatura	<=2500
Temp. de medida de conductividad	23,2 °C	.	
Cloritos	(*) < 0,054 mg/l	Cromatografía iónica	<=0.25
Cloratos	(*) 0,10 mg/l	Cromatografía iónica	<=0.25
Rec enterococos intestinales (agua)	(*) 0 ufc/100 ml	UNE-EN-ISO 7899-2:2001	<=0
Rec. microorganismos aerobios 22°C (aguas)	11 ufc/ml	PNT-LACC/MI 017V	<=100
Rec. bacterias coliformes (aguas)	(*) 0 ufc/100 ml	UNE-EN-ISO 9308-1:2014	<=0
Rec. Escherichia coli (aguas)	(*) 0 ufc/100 ml	PNT-LACC/MI080	<=0
Color	(*) < 10 mg Pt-Co/l	Fotometría	<=15
Olor	(*) 3 Indice de dilución	Organoleptico	<=3
Sabor	(*) 1 Indice de dilución	Organoleptico	<=3
pH	.	PNT-LACC/FQ 224	
Valor de pH	6,9 u	PNT-LACC/FQ 224	6.5 a 9,5
Temperatura de medida del pH	23,2 °C	PNT-LACC/FQ 224	



Las incertidumbres de las técnicas acreditadas por ENAC están calculadas y a disposición del cliente. 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 y no está amparada en el alcance de acreditación.

En análisis microbiológicos de alimentos y piensos, los recuentos de entre 4 a 9 ufc en muestras líquidas 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.

Laboratorio Autorizado para Ensayos de Autocontrol de la Producción de Terceros. N° RGLA: 087/GA

Directora Técnica
Victoria de las Cuevas Insua

Página 1 de 2

INDUSTRIA ALIMENTARIA - MEDIO AMBIENTE - INDUSTRIA AGROPECUARIA - INDUSTRIA FARMACEÚTICA

Informe emitido por: Analiza Calidad Galicia S.L (Unipersonal)

Avda. Beiramar, nº 47 • 1ª Planta, Puerta Izq • 36202 Vigo • Pontevedra • Tel 986126954 • E-mail: analizagalicia@analizacalidad.com

(*) Los ensayos y actividades marcadas no están amparadas por la acreditación de ENAC.

INFORME DE ENSAYO: 26204756

GALMAGA, S.L.

Travesía del Rebullón nº 6 TAMEIGA

36416 - PUXEIRO-MOS (PONTEVEDRA)

PARÁMETRO		RESULTADO		MÉTODO DE ENSAYO	LÍMITE DE REFERENCIA (*)
Cloro residual libre	(*)	0,78	mg/l	Fotometria	≤1
Cloro residual combinado	(*)	0,13	mg/l	Fotometria	≤2
Turbidez	(*)	< 1,0	U.N.F	PNT-LACC/FQ 228	≤4
Nitritos	(*)	< 0,03	mg/l	Espectroscopia UV-VIS	≤0.50
Amonio	(*)	< 0,01	mg/l	Espectroscopia UV-VIS	

LÍMITES DE REFERENCIA (*):

Las especificaciones analíticas del R.D. 3/2023, 10 de Enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.

OBSERVACIONES:

En el análisis de microorganismos aerobios a 22°C se ha utilizado la técnica de siembra en profundidad en placa. Medio de cultivo: Agar extracto de levadura. Tiempo de incubación 68 ± 4 horas. Temperatura de incubación 22 ± 2 °C



Las incertidumbres de las técnicas acreditadas por ENAC están calculadas y a disposición del cliente. 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 y no está amparada en el alcance de acreditación.

En análisis microbiológicos de alimentos y piensos, los recuentos de entre 4 a 9 ufc en muestras líquidas 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.

Laboratorio Autorizado para Ensayos de Autocontrol de la Producción de Terceros. Nº RGLA: 087/GA


Directora Técnica
Victoria de las Cuevas Insua

Página 2 de 2

INDUSTRIA ALIMENTARIA - MEDIO AMBIENTE - INDUSTRIA AGROPECUARIA - INDUSTRIA FARMACEÚTICA

Informe emitido por: Analiza Calidad Galicia S.L (Unipersonal)

Avda. Beiramar, nº 47 • 1ª Planta, Puerta Izq • 36202 Vigo • Pontevedra • Tel 986126954 • E-mail: analizagalicia@analizacalidad.com

(*) Los ensayos y actividades marcadas no están amparadas por la acreditación de ENAC.