

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ nr S/53/2023

Wyniki badań:

Lp.	Kod próbki	Oznaczenie	Metoda badawcza	Wynik*	Niepewność ±	Jednostka	Badania akredytowane/badania podlegające – nr akredytacji**	Dopuszczalne wartości wg RMZ z dnia 07.12.2017***	
1	W118/23	Mętność	PN-EN ISO 7027-1:2016-09	0,42	0,10	NTU	A	1	
2		pH	PN-EN ISO 10523:2012	7,3 T=20,2°C	0,1	---		6,5 - 9,5	
3		Przewodność elektryczna właściwa	PN-EN 27888 1999	811 T=18,0°C	11	µS/cm		2500	
4		Stężenie fluorków	PN-EN ISO 10304-1:2009+AC 2012	0,16	0,02	mg/l		1,5	
5		Stężenie chlorków		28,6	3,3			250	
6		Stężenie siarczanów		54,6	7,2			250	
7		Stężenie azotanów		20,5	3,0			50	
8		Stężenie azotynów		<0,1	---			0,50	
11		Barwa	PN-EN ISO 7887:2012 pkt 6	10	1	mg/l Pt	---		
12		Jon amonowy	PN-EN ISO 11732:2007 pkt 4	0,31	0,05	mg/l	PA (AB 1095)	0,5	
13		Liczba progowa zapachu	PN-EN 1622:2006	<1	---	---		Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian	
14		Liczba progowa smaku		<1	---	---		Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian	
15		Twardość ogólna (z obliczeń)	PN-EN ISO 17294-2:2016-11	420	80	mg/l CaCO3		60-500 mg/l	
16		Liczba bakterii grupy coli	PN-EN ISO 9308-1:2014-12, PN-EN ISO 3908-1:2014-12/A1:2017-04	0	---	jtk/100ml		0	
17		Liczba Escherichia coli	0	---	0				
18		Liczba Enterokoków	0	---	0				
19		Ogólna liczba mikroorganizmów 22°C	PN-EN ISO 17294-2:2016-11	0	---	jtk/ml		-	
20		Stężenie żelaza	PN-EN ISO 17294-2:2016-11	6,1	1,2	µg/l		200	
21		Stężenie manganu		0,84	0,17	µg/l		50	
22		W119/23	Mętność	PN-EN ISO 7027-1:2016-09	0,33	0,07	NTU	A	1
23			pH	PN-EN ISO 17294-2:2016	7,4 T=22,3°C	0,1	---		6,5 - 9,5
24	Przewodność elektryczna właściwa		848 T=26,2°C		12	µS/cm	2500		
25	Stężenie fluorków		PN-EN ISO 10304-1:2009+AC 2012	0,15	0,02	mg/l	1,5		
26	Stężenie chlorków			28,8	3,3		250		
27	Stężenie siarczanów			55,1	7,2		250		
28	Stężenie azotanów			17,8	2,6		50		
29	Stężenie azotynów			<0,1	---		0,50		
30	Barwa		PN-EN ISO 7887:2012 pkt 6	9	1	mg/l Pt	---		
31	Jon amonowy		PN-EN ISO 11732:2007 pkt 4	0,39	0,06	mg/l	0,5		
32	Liczba progowa zapachu		PN-EN ISO 7887:2012 pkt 6	<1	---	---	Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian		
33	Liczba progowa smaku		PN-EN ISO 11732:2007 pkt 4	<1	---	---	Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian		
34	Twardość ogólna (z obliczeń)		PN-EN ISO 9963-1:2001	430	90	mg/l CaCO3	60-500 mg/l		
35	Liczba bakterii grupy coli		PN-EN 1622:2006	0	---	jtk/100ml	0		
36	Liczba Escherichia coli		PN-EN ISO 9963-1:2001	0	---		0		