



L0297  
Ensaios

**Cliente:**

Município de São Pedro do Sul  
 Paços do Concelho  
 3660 - 436 S. Pedro do Sul



**Relatório de Ensaios Nr: 446**

Versão: 1.0

Pag 1 de 2

**Identificação da Amostra:**

Tipo de amostra: Águas de Consumo Humano

Área: Lourosa da Trapa

Local de Colheita: Café Pastelaria "O Manolo"

Controlo: CR2\_PCQA

Colhida por: Cliente - São Pedro do Sul

Acondicionamento: De acordo com as especificações

Boletim Definitivo

Data da Colheita: 08/01/2018

Hora da Colheita: --:--

Data de Recepção: 08/01/2018

Data Inic. Análise: 08/01/2018

Data Fim Análise: 16/01/2018

Data de Emissão: 16/01/2018

Ensaio	Resultado	Unidade	U(%)	VMR	Valor Limite
Cloro Residual Livre * <i>Método de Ensaio do cliente</i>	0,75	mg Cl <sub>2</sub> /L		---	---
Cor <i>PT-MET-69 (2015-10-02)</i>	<5	mg PtCo/L		---	20
Turvação <i>PT-MET-25 (2015-09-04)</i>	0,3	UNT		---	4
Oxidabilidade <i>PT-MET-17 (2016-04-14)</i>	<2,0	mg O <sub>2</sub> /L		---	5,0
Nitrato <i>PT-MET-72 (2017-09-29)</i>	<1,0	mg NO <sub>3</sub> /L		---	50
Amónio <i>PT-MET-03 (2016-04-28)</i>	<0,050	mg NH <sub>4</sub> /L		---	0,50
Manganês <i>PT-MET-114 (2017-09-29)</i>	<10	µg Mn/L		---	50
Bactérias Coliformes <i>ISO 9308-1:2014</i>	0	N/100ml		---	0
Escherichia Coli <i>ISO 9308-1:2014</i>	0	N/100ml		---	0
Número de Colónias a 22 °C <i>ISO 6222:1999 (E)</i>	1	N/ml a 22°C		---	s/ alter. anormal
Número de Colónias a 36 °C <i>ISO 6222:1999 (E)</i>	Não Detectado	N/ml a 36°C		---	s/ alter. anormal
<b>pH ( 19 °C )</b> <i>PT-MET-19 (2013-01-23)</i>	<b>5,7</b>	<b>Escala de Sorensen</b>		---	<b>≥6,5 e ≤9,5</b>
Condutividade <i>PT-MET-09 (2013-01-24)</i>	27,4	µS/cm, a 20 °C		---	2500
Cheiro, a 25°C <i>PT-MET-99 (2016-08-01)</i>	<1	Fator de diluição		---	3
Sabor, a 25°C <i>PT-MET-99 (2016-08-01)</i>	<1	Fator de diluição		---	3

**Cliente:**

Município de São Pedro do Sul  
Paços do Concelho  
3660 - 436 S. Pedro do Sul

**Relatório de Ensaios Nr: 446**

Versão: 1.0

Pag 2 de 2

**Identificação da Amostra:**

Tipo de amostra: Águas de Consumo Humano

Área: Lourosa da Trapa

Local de Colheita: Café Pastelaria "O Manolo"

Controlo: CR2\_PCQA

Colhida por: Cliente - São Pedro do Sul

Acondicionamento: De acordo com as especificações

Boletim Definitivo

Data da Colheita: 08/01/2018

Hora da Colheita: --:--

Data de Recepção: 08/01/2018

Data Inic. Análise: 08/01/2018

Data Fim Análise: 16/01/2018

Data de Emissão: 16/01/2018

**Notas**

A amostragem efectuada encontra-se no âmbito da acreditação. Amostras colhidas de acordo com o PT-MET-80 (2017-01-09).

Valores Paramétricos de acordo com Decreto-Lei nº 152/2017

Resultados indicados como "<val.", o val. apresentado é, por norma, o limite de quantificação. Quando val. se refere ao limite de detecção, tal é indicado como "<val. (LD)". Salvo indicação em contrário, LD=1/3 do Limite de quantificação.

No cálculo referente à soma de resultados individuais é considerado o seguinte: quando uma ou mais parcelas individuais são inferiores ao limite de quantificação, LQ, do método, mas pelo menos uma das parcelas é quantificável, o resultado da soma é apresentado ignorando-se a(s) parcela(s) inferiores ao LQ (se o valor apurado for inferior ao LQ de alguma(s) parcelas consideradas, reporta-se o maior LQ); Quando todas as parcelas são inferiores ao LQ, o resultado da soma é indicado como inferior ao LQ da parcela com o LQ mais elevado.

O ensaio assinalado com (#) foi contratado a laboratório acreditado para a realização desse ensaio. O ensaio assinalado com (# \*) foi contratado a laboratório que não se encontra acreditado para a realização desse ensaio.

Os ensaios assinalados com (\*) não estão incluídos no âmbito da acreditação.

Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra com autorização do cliente. Os Resultados referem-se exclusivamente aos itens ensaiados. A representatividade das amostras só é garantida pelo CESAB quando a recolha é efectuada pelos seus técnicos.

EPA - Indica "Environmental Protection Agency".

PT-MET-nn - Indica Método Interno do Laboratório.

U(%) - Incerteza expandida, para um intervalo de confiança de 95%, com um factor de expansão K=2 e apresentada em percentagem.

VMR - Valor máximo recomendado (pela legislação/regulamentação sectorial aplicável)

Director Técnico  
Dr.ª Elsa Barracho