



Spett.
COMUNE DI GONZAGA
P.ZZA CASTELLO, 1
46023 Gonzaga (MN)

Castellucchio: 28/06/2024

Rapporto di Prova n° 24LA13518

DATI RELATIVI AL CAMPIONE

Prodotto: Pozzo
Data accettazione: 18/06/2024
Dati identificativi: EROGATORE CASSETTA DELL'ACQUA PALIDANO
Contenitore: Barattolo in plastica con tappo a vite
T° ricevimento: 4 °C
Modalità di trasporto: Personale del Laboratorio
Categoria merceologica: ACQUA
Campione Idoneo: S

DATI RELATIVI AL CAMPIONAMENTO

Data prelievo: 18/06/2024
Punto di prelievo: EROGATORE CASSETTA DELL'ACQUA PALIDANO
Modalità di campionamento: Campione effettuato da personale del laboratorio secondo IO40 rev.0 del 30/06/2020 (*)
Trasporto effettuato da: Personale autorizzato dal Laboratorio
Modalità trasporto: Trasporto refrigerato con mezzo aziendale

Parametro	Inizio analisi	U.M.	Risultato	Limiti
<i>Metodo</i>	<i>Fine analisi</i>			
pH	19/06/2024 19/06/2024	unità di pH	6,80	6,5÷9,5
Conducibilità	19/06/2024 19/06/2024	µS/cm	92,1	≤2500
Durezza totale	19/06/2024 19/06/2024	°F	6,20	≥ 15
Residuo fisso a 180°C	19/06/2024 19/06/2024	mg/l	67,0	
IONE Ammonio	19/06/2024 24/06/2024	mg/l	0,253	≤0,50
Nitriti	19/06/2024 21/06/2024	mg/l	0,0533	≤0,5
Nitrati	19/06/2024 21/06/2024	mg/l	< 1	≤50
*Fosfati	19/06/2024 21/06/2024	mg/l	< 0,2	
Cloruri	19/06/2024 21/06/2024	mg/l	13,0	≤250
Solfati	19/06/2024 21/06/2024	mg/l	< 1	≤250
Potassio	19/06/2024 24/06/2024	mg/l	< 0,3	
Ferro	19/06/2024 24/06/2024	µg/l	< 10	≤200
Manganese	19/06/2024 24/06/2024	µg/l	7,2	≤50
Arsenico	19/06/2024 24/06/2024	µg/l	1,34	≤10

COMUNE DI GONZAGA
Comune di Gonzaga

segue Rapporto di prova n° **24LA13518** del **28/06/2024**

Parametro <i>Metodo</i>	Inizio analisi Fine analisi	U.M.	Risultato	Limiti
Microorganismi vitali a 22°C <i>UNI EN ISO 6222:2001</i>	18/06/2024 21/06/2024	UFC/ml	900	
Microorganismi vitali a 36°C <i>UNI EN ISO 6222:2001</i>	18/06/2024 20/06/2024	UFC/ml	480	
Batteri coliformi <i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>	18/06/2024 19/06/2024	UFC/100 ml	Microorganismi non rilevabili	≤0
Enterococchi intestinali <i>UNI EN ISO 7899-2:2003</i>	18/06/2024 20/06/2024	UFC/100 ml	Microorganismi non rilevabili	≤0
Clostridium perfringens <i>UNI EN ISO 14189:2016</i>	18/06/2024 19/06/2024	UFC/100ml	Microorganismi non rilevabili	≤0
Escherichia coli <i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>	18/06/2024 19/06/2024	UFC/100 ml	Microorganismi non rilevabili	≤0
Pseudomonas aeruginosa <i>UNI EN ISO 16266:2008</i>	18/06/2024 20/06/2024	UFC/100ml	Microorganismi non rilevabili	≤0

► i parametri contraddistinti dal simbolo a lato sono fuori limite.

(*): Le Prove e/o le attività di campionamento così contrassegnate, non sono accreditate da ACCREDIA

Limiti: Decreto Legislativo 23 febbraio 2023, n.18

Note:

I risultati si riferiscono ai soli campioni testati e, ove applicabile, alle attività di campionamento effettuate direttamente dal laboratorio, o così come ricevuti se campionato dal cliente. Qualora i risultati siano ottenuti mediante calcoli che implicano l'utilizzo di dati rilevati durante il prelievo, il ricalcolo è effettuato sulla base della misura espressamente dichiarata da chi ha eseguito il campionamento. Nel caso di campionamento a cura del committente, i dati forniti e le informazioni aggiuntive sono state comunicate a STUDIO F2 dal committente sotto la sua responsabilità. Il laboratorio non si ritiene responsabile dei dati forniti ma solo della metodica analitica utilizzata. I metodi di prova utilizzati per le singole determinazioni sono a disposizione del cliente. Il laboratorio assume, se non specificato dal metodo normato, un fattore di copertura $K=2$ al fine di esprimere l'incertezza di misura espressa come incertezza estesa (U) nella stessa unità di misura del misurando con un intervallo di fiducia pari al 95%. L'incertezza estesa per le prove microbiologiche su alimenti e tamponi è stimata in accordo con la UNI EN ISO 19036:2020 ed è basata sull'incertezza di tipo composta (derivata dalle componenti di matrice, distribuzione ed analitica). Eventuali dichiarazioni di conformità non tengono conto dell'incertezza di misura. La riproduzione parziale del presente rapporto di prova è vietata senza approvazione scritta del laboratorio. Il laboratorio declina la responsabilità sui dati forniti qualora venga accettato il campione a condizioni non idonee. Al termine delle analisi, i campioni saranno conservati, tenendo conto dell'emissione del rapporto di prova, se non richiesto diversamente dal Cliente, per 24 ore (latte e panna), 3 giorni (alimenti ed acque) e 14 giorni (mangimi, terreni, rifiuti), salvo il caso siano utilizzati completamente per le analisi. Per evitare lo smaltimento risulta necessaria una Vs comunicazione preliminare scritta per garantire idonea conservazione e collocazione dei campioni.

Il documento originale è in formato elettronico e con firma digitale del Responsabile sotto indicato. Qualsiasi stampa è una copia dell'originale. Il documento originale in formato elettronico è conservato presso gli archivi di STUDIO F2 SRL per una durata non inferiore a quattro anni dalla data di emissione dello stesso.

Il Direttore di Laboratorio
Fabio Fregni
Ordine dei P. Ind. e dei P. Ind. Laureati Mantova
Iscrizione n. 468

Fine del rapporto di prova n° **24LA13518**