

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB – Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte do Covelo

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	22/05/2024	Recepção:	22/05/2024	Início dos Ensaios:	22/05/2024	Fim dos Ensaios:	25/05/2024
------------------	------------	------------------	------------	----------------------------	------------	-------------------------	------------

Parâmetro Microbiológico

Método de ensaio	Valor	Unidades	VP
1 Pesquisa e quantificação de Bactérias Coliformes ISO 9308-1:2014 Amd1:2016	>100*	ufc/100ml	0
1 Clostridium perfringens ISO 14189:2013	0	ufc/100ml	0
1 Número de Colónias a (22 ± 2) °C ISO 6222:1999	270	ufc/ml	
1 Pesquisa e quantificação de Enterococos intestinais ISO 7899-2:2000	0	ufc/100ml	0
1 Pesquisa e quantificação de Escherichia coli ISO 9308-1:2014 Amd1:2016	0	ufc/100ml	0

Parâmetro Físico-Químico

Método de ensaio	Valor	Unidades	VP
1 Determinação do Cheiro PA 61 (16-02-2024)	<1	Factor de diluição	3
1 Condutividade eléctrica a 20 °C NP EN 27888:1996	109	µS/cm	2500
1 Determinação da Cor NP 627:1972	<3,0 (Lq)	mg/L escala Pt-Co	20

Data de Emissão: 28/05/2024

Responsável pela emissão do relatório:



(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL- Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2424419

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB – Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte do Covelo

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	22/05/2024	Recepção:	22/05/2024	Início dos Ensaios:	22/05/2024	Fim dos Ensaios:	25/05/2024
Parâmetro Físico-Químico							
Método de ensaio		Valor	Unidades	VP			
1 pH	PA01(2019-08-28) equivalente a SMEWW 4500 H+B (23.ªEd.)	5,5*	Escala Sorensen	[6.5 , 9.5]			
1 pH- Temperatura de leitura	-/-	20	°C				
1 Determinação do Sabor	PA 61 (16-02-2024)	<1 (Lq)	Factor de diluição	3			
1 Turvação	ISO 7027-1:2016	<1,0 (Lq)	NTU	4			

Apreciação:

*O(s) parâmetro(s) assinalado(s) não respeita(m) o Valor Paramétrico de acordo com o Decreto-Lei nº69/2023, de 21 de agosto, para a Qualidade da água destinada ao consumo humano.

Nota: Água imprópria para consumo humano.

Data de Emissão: 28/05/2024

Responsável pela emissão do relatório:



(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL- Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2424419

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB – Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte Porto de Pesca

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	22/05/2024	Recepção:	22/05/2024	Início dos Ensaios:	22/05/2024	Fim dos Ensaios:	25/05/2024
------------------	------------	------------------	------------	----------------------------	------------	-------------------------	------------

Parâmetro Microbiológico

Método de ensaio	Valor	Unidades	VP
1 Pesquisa e quantificação de Bactérias Coliformes ISO 9308-1:2014 Amd1:2016	17*	ufc/100ml	0
1 Clostridium perfringens ISO 14189:2013	0	ufc/100ml	0
1 Número de Colónias a (22 ± 2) °C ISO 6222:1999	4	ufc/ml	
1 Pesquisa e quantificação de Enterococos intestinais ISO 7899-2:2000	0	ufc/100ml	0
1 Pesquisa e quantificação de Escherichia coli ISO 9308-1:2014 Amd1:2016	0	ufc/100ml	0

Parâmetro Físico-Químico

Método de ensaio	Valor	Unidades	VP
1 Determinação do Cheiro PA 61 (16-02-2024)	<1	Factor de diluição	3
1 Condutividade eléctrica a 20 °C NP EN 27888:1996	168	µS/cm	2500
1 Determinação da Cor NP 627:1972	<3,0 (Lq)	mg/L escala Pt-Co	20

Data de Emissão: 28/05/2024

Responsável pela emissão do relatório:



(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL- Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2424416

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB – Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte Porto de Pesca

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	22/05/2024	Recepção:	22/05/2024	Início dos Ensaios:	22/05/2024	Fim dos Ensaios:	25/05/2024
Parâmetro Físico-Químico							
Método de ensaio		Valor	Unidades	VP			
1 pH	PA01(2019-08-28) equivalente a SMEWW 4500 H+B (23.ªEd.)	5,3*	Escala Sorensen	[6.5 , 9.5]			
1 pH- Temperatura de leitura	-/-	20	°C				
1 Determinação do Sabor	PA 61 (16-02-2024)	<1 (Lq)	Factor de diluição	3			
1 Turvação	ISO 7027-1:2016	<1,0 (Lq)	NTU	4			

Apreciação:

*O(s) parâmetro(s) assinalado(s) não respeita(m) o Valor Paramétrico de acordo com o Decreto-Lei nº69/2023, de 21 de agosto, para a Qualidade da água destinada ao consumo humano.

Nota: Água imprópria para consumo humano.

Data de Emissão: 28/05/2024

Responsável pela emissão do relatório:



(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL- Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2424416

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB – Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte do Rebolinho

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	22/05/2024	Recepção:	22/05/2024	Início dos Ensaios:	22/05/2024	Fim dos Ensaios:	25/05/2024
------------------	------------	------------------	------------	----------------------------	------------	-------------------------	------------

Parâmetro Microbiológico

Método de ensaio	Valor	Unidades	VP
1 Pesquisa e quantificação de Bactérias Coliformes ISO 9308-1:2014 Amd1:2016	0	ufc/100ml	0
1 Clostridium perfringens ISO 14189:2013	0	ufc/100ml	0
1 Número de Colónias a (22 ± 2) °C ISO 6222:1999	4	ufc/ml	
1 Pesquisa e quantificação de Enterococos intestinais ISO 7899-2:2000	0	ufc/100ml	0
1 Pesquisa e quantificação de Escherichia coli ISO 9308-1:2014 Amd1:2016	0	ufc/100ml	0

Parâmetro Físico-Químico

Método de ensaio	Valor	Unidades	VP
1 Determinação do Cheiro PA 61 (16-02-2024)	<1	Factor de diluição	3
1 Condutividade eléctrica a 20 °C NP EN 27888:1996	160	µS/cm	2500
1 Determinação da Cor NP 627:1972	<3,0 (Lq)	mg/L escala Pt-Co	20

Data de Emissão: 28/05/2024

Responsável pela emissão do relatório:



(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL- Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2424417

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB – Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte do Rebolinho

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	22/05/2024	Recepção:	22/05/2024	Início dos Ensaios:	22/05/2024	Fim dos Ensaios:	25/05/2024
Parâmetro Físico-Químico							
Método de ensaio		Valor	Unidades	VP			
1 pH	PA01(2019-08-28) equivalente a SMEWW 4500 H+B (23.ªEd.)	5,5*	Escala Sorensen	[6.5 , 9.5]			
1 pH- Temperatura de leitura	-/-	20	°C				
1 Determinação do Sabor	PA 61 (16-02-2024)	<1 (Lq)	Factor de diluição	3			
1 Turvação	ISO 7027-1:2016	<1,0 (Lq)	NTU	4			

Apreciação:

*O(s) parâmetro(s) assinalado(s) não respeita(m) o Valor Paramétrico de acordo com o Decreto-Lei nº69/2023, de 21 de agosto, para a Qualidade da água destinada ao consumo humano.

Nota: Água própria para consumo humano, quanto aos parâmetros analisados.

Data de Emissão: 28/05/2024

Responsável pela emissão do relatório:



(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL- Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2424417

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB – Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte da Rapadura

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	22/05/2024	Recepção:	22/05/2024	Início dos Ensaios:	22/05/2024	Fim dos Ensaios:	25/05/2024
------------------	------------	------------------	------------	----------------------------	------------	-------------------------	------------

Parâmetro Microbiológico

Método de ensaio	Valor	Unidades	VP
1 Pesquisa e quantificação de Bactérias Coliformes ISO 9308-1:2014 Amd1:2016	>100*	ufc/100ml	0
1 Clostridium perfringens ISO 14189:2013	13*	ufc/100ml	0
1 Número de Colónias a (22 ± 2) °C ISO 6222:1999	>300	ufc/ml	
1 Pesquisa e quantificação de Enterococos intestinais ISO 7899-2:2000	59*	ufc/100ml	0
1 Pesquisa e quantificação de Escherichia coli ISO 9308-1:2014 Amd1:2016	>100*	ufc/100ml	0

Parâmetro Físico-Químico

Método de ensaio	Valor	Unidades	VP
1 Determinação do Cheiro PA 61 (16-02-2024)	<1	Factor de diluição	3
1 Condutividade eléctrica a 20 °C NP EN 27888:1996	122	µS/cm	2500
1 Determinação da Cor NP 627:1972	<3,0 (Lq)	mg/L escala Pt-Co	20

Data de Emissão: 28/05/2024

Responsável pela emissão do relatório:



(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL- Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2424418

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB – Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte da Rapadoura

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	22/05/2024	Recepção:	22/05/2024	Início dos Ensaios:	22/05/2024	Fim dos Ensaios:	25/05/2024
Parâmetro Físico-Químico							
Método de ensaio		Valor	Unidades	VP			
1 pH	PA01(2019-08-28) equivalente a SMEWW 4500 H+B (23.ªEd.)	5,5*	Escala Sorensen	[6.5 , 9.5]			
1 pH- Temperatura de leitura	-/-	20	°C				
1 Determinação do Sabor	PA 61 (16-02-2024)	<1 (Lq)	Factor de diluição	3			
1 Turvação	ISO 7027-1:2016	<1,0 (Lq)	NTU	4			

Apreciação:

*O(s) parâmetro(s) assinalado(s) não respeita(m) o Valor Paramétrico de acordo com o Decreto-Lei nº69/2023, de 21 de agosto, para a Qualidade da água destinada ao consumo humano.

Nota: Água imprópria para consumo humano.

Data de Emissão: 28/05/2024

Responsável pela emissão do relatório:



(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL- Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2424418

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB – Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte da Esqueireira

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	22/05/2024	Recepção:	22/05/2024	Início dos Ensaios:	22/05/2024	Fim dos Ensaios:	25/05/2024
------------------	------------	------------------	------------	----------------------------	------------	-------------------------	------------

Parâmetro Microbiológico

Método de ensaio	Valor	Unidades	VP
1 Pesquisa e quantificação de Bactérias Coliformes ISO 9308-1:2014 Amd1:2016	0	ufc/100ml	0
1 Clostridium perfringens ISO 14189:2013	1*	ufc/100ml	0
1 Número de Colónias a (22 ± 2) °C ISO 6222:1999	0	ufc/ml	
1 Pesquisa e quantificação de Enterococos intestinais ISO 7899-2:2000	0	ufc/100ml	0
1 Pesquisa e quantificação de Escherichia coli ISO 9308-1:2014 Amd1:2016	0	ufc/100ml	0

Parâmetro Físico-Químico

Método de ensaio	Valor	Unidades	VP
1 Determinação do Cheiro PA 61 (16-02-2024)	<1	Factor de diluição	3
1 Condutividade eléctrica a 20 °C NP EN 27888:1996	125	µS/cm	2500
1 Determinação da Cor NP 627:1972	<3,0 (Lq)	mg/L escala Pt-Co	20

Data de Emissão: 28/05/2024

Responsável pela emissão do relatório:



(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL- Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2424415

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB – Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte da Esqueireira

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	22/05/2024	Recepção:	22/05/2024	Início dos Ensaios:	22/05/2024	Fim dos Ensaios:	25/05/2024
Parâmetro Físico-Químico							
Método de ensaio				Valor	Unidades	VP	
1 pH	PA01(2019-08-28) equivalente a SMEWW 4500 H+B (23.ªEd.)			5,6*	Escala Sorensen	[6.5 , 9.5]	
1 pH- Temperatura de leitura	-/-			20	°C		
1 Determinação do Sabor	PA 61 (16-02-2024)			<1 (Lq)	Factor de diluição	3	
1 Turvação	ISO 7027-1:2016			<1,0 (Lq)	NTU	4	

Apreciação:

*O(s) parâmetro(s) assinalado(s) não respeita(m) o Valor Paramétrico de acordo com o Decreto-Lei nº69/2023, de 21 de agosto, para a Qualidade da água destinada ao consumo humano.

Nota: Água imprópria para consumo humano.

Data de Emissão: 28/05/2024

Responsável pela emissão do relatório:



(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL- Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2424415

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB – Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte da Urgeira

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	22/05/2024	Recepção:	22/05/2024	Início dos Ensaios:	22/05/2024	Fim dos Ensaios:	25/05/2024
------------------	------------	------------------	------------	----------------------------	------------	-------------------------	------------

Parâmetro Microbiológico

Método de ensaio	Valor	Unidades	VP
1 Pesquisa e quantificação de Bactérias Coliformes ISO 9308-1:2014 Amd1:2016	6*	ufc/100ml	0
1 Clostridium perfringens ISO 14189:2013	0	ufc/100ml	0
1 Número de Colónias a (22 ± 2) °C ISO 6222:1999	14	ufc/ml	
1 Pesquisa e quantificação de Enterococos intestinais ISO 7899-2:2000	0	ufc/100ml	0
1 Pesquisa e quantificação de Escherichia coli ISO 9308-1:2014 Amd1:2016	2*	ufc/100ml	0

Parâmetro Físico-Químico

Método de ensaio	Valor	Unidades	VP
1 Determinação do Cheiro PA 61 (16-02-2024)	<1	Factor de diluição	3
1 Condutividade eléctrica a 20 °C NP EN 27888:1996	136	µS/cm	2500
1 Determinação da Cor NP 627:1972	<3,0 (Lq)	mg/L escala Pt-Co	20

Data de Emissão: 28/05/2024

Responsável pela emissão do relatório:



(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL- Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2424414

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB – Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte da Urgeira

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	22/05/2024	Recepção:	22/05/2024	Início dos Ensaios:	22/05/2024	Fim dos Ensaios:	25/05/2024
Parâmetro Físico-Químico							
Método de ensaio		Valor	Unidades	VP			
1 pH	PA01(2019-08-28) equivalente a SMEWW 4500 H+B (23.ªEd.)	5,0*	Escala Sorensen	[6.5 , 9.5]			
1 pH- Temperatura de leitura	-/-	20	°C				
1 Determinação do Sabor	PA 61 (16-02-2024)	<1 (Lq)	Factor de diluição	3			
1 Turvação	ISO 7027-1:2016	<1,0 (Lq)	NTU	4			

Apreciação:

*O(s) parâmetro(s) assinalado(s) não respeita(m) o Valor Paramétrico de acordo com o Decreto-Lei nº69/2023, de 21 de agosto, para a Qualidade da água destinada ao consumo humano.

Nota: Água imprópria para consumo humano.

Data de Emissão: 28/05/2024

Responsável pela emissão do relatório:



(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL- Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2424414

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.