

Relatório de Ensaio nº: 12035/2022 - Versão 1

Colhido por: JS - Técnico Laboratório Tomaz

Tipo Amostra: Água de consumo

Identificação: Fontes - Controlo - Rotina 1 - Asseiceira

Junta Freguesia de Galveias
Largo são Pedro

7400-022 Galveias

Data Colheita: 09/03/2022

Data Entrada Lab.: 09/03/2022

Data Início Análise: 09/03/2022

Data Fim Análise: 14/03/2022

Data de Emissão: 14/03/2022

Definitivo

Ensaio / Método	Resultado ± U	Unidade	V.R.	V.Máx
Pesquisa e Quantificação de Bactérias Coliformes <i>ISO 9308-2:2012</i>	0	NMP/100 ml	---	0
Pesquisa e Quantificação de Escherichia coli <i>ISO 9308-2:2012</i>	0	NMP/100 ml	---	0
Cloro residual livre <i>MI n.º 129 (03.09.2021)</i>	<0,1	mg/l Cl ₂	0,2-0,6	---

O(s) parâmetro(s) encontra(m)-se em conformidade com o V. Máx.

Notas:

V. Máx - Valor Paramétrico definido no Decreto Lei 152/2017.

V. R. - Valor recomendado no Decreto Lei 152/2017.

A colheita não está incluída no âmbito da acreditação.

As opiniões / interpretações técnicas expressos neste relatório de ensaio não estão incluídos no âmbito da acreditação.

A regra de decisão usada na avaliação de conformidade, não tem em conta a incerteza, exceto se acordado com o cliente.

"MI" indica método interno do Laboratório; "SMEWW" indica "Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater".

A acreditação segundo uma norma "NP EN ISO nnnnn" implica a acreditação para as respetivas normas "ISO nnnnn" e "EN ISO nnnnn" (ou respetiva norma nacional equivalente de outro país membro do CEN/CENELEC), quando existentes.

Os métodos de filtração por membrana não se aplicam a águas com elevadas cargas microbianas interferentes e matérias em suspensão.

Método interno equivalente é aquele que tem a mesma área de aplicação (parâmetros e matrizes) e que cumpre as características de desempenho, obtendo resultados comparáveis ao(s) método(s) normalizado(s) junto indicado(s).

"<X" inferior ao limite de quantificação do método de ensaio; Os resultados correspondem apenas às amostras ensaiadas.

Quando aplicável, é indicada a incerteza expandida, para um intervalo de confiança de 95%, com um fator de expansão de K = 2.

U: incerteza apresentada em valor absoluto para os ensaios físico químicos; U: incerteza apresentada em percentagem para os ensaios microbiológicos de águas (Uoperacional relativa; Uam); U: incerteza apresentada em intervalo de número de colónias para os ensaios microbiológicos de alimentos.

A incerteza apresentada para os resultados físico químicos corresponde à incerteza combinada. A incerteza apresentada para os ensaios microbiológicos de águas é a incerteza operacional relativa e para os ensaios microbiológicos de alimentos a incerteza apresentada é a incerteza técnica expandida sob a forma de intervalo de número de colónias. O cálculo da incerteza global é feito com recurso à fórmula $U_{an2} + U_{am2}$, sendo U_{an} a incerteza combinada e U_{am} a incerteza da amostragem. Para ensaios microbiológicos, a incerteza associada ao resultado poderá ser obtida mediante contato com o Laboratório Tomaz.

A componente da incerteza da amostragem apenas é contabilizada quando a colheita é da responsabilidade do Laboratório Tomaz e está incluída no âmbito da acreditação.

A incerteza apresentada encontra-se dentro do âmbito da acreditação se o método de ensaio (componente incerteza da determinação) e de colheita (componente incerteza da amostragem) estão incluídos no âmbito da acreditação. A incerteza apresentada exclui-se do âmbito da acreditação quando o método de colheita ou o método de ensaio não são parte do âmbito da acreditação do Laboratório.

Este relatório de ensaio não pode ser reproduzido, a não ser na íntegra, sem o acordo escrito do Laboratório Tomaz.

Relatório autorizado por:

Pedro Timóteo