

**Sprawozdanie z badań Nr: Ł/0/01/2022/916/FM/5**

**Zleceniodawca:** Wodociągi Gminne w Sobkowie; 28-305 Sobków, ul. Pl. Wolności 16  
**Zlecenie Nr:** Ł/0/01/2022/916

- A - metodyka akredytowana (AB 1095); referencyjna - o ile prawo tak stanowi (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie).  
 AE - metodyka akredytowana (AB 1095) z zakresu elastycznego - referencyjna o ile prawo tak stanowi / równoważna do referencyjnej (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie).  
 AR - metodyka akredytowana (AB 1095) równoważna do referencyjnej (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie).  
 MON - metodyka akredytowana w zakresie OiB  
 GMP+ - metodyka objęta zatwierdzeniem w zakresie GMP+ B11 (badania pasz)  
 A/P - metodyka akredytowana Podwykonawcy  
 P - metodyka nieakredytowana Podwykonawcy

Przedmiot badania:		Woda przeznaczona do spożycia													
Zatwierdzenie do wykonywania badań:		Decyzje: PPIS Legionowo nr HKN 24/2021 z dn. 04.11.2021, PPIS Katowice nr NS/HKiS/4560/ZL/W/48-9/2021 z dn. 24.09.2021													
Punkt pobrania:		Kurek czerpalny					Data: 19 stycznia 2022								
Adres pobrania:		28-305 Sobków													
Miejsce pobrania:		SUW Niziny													
Godzina pobrania:		08:55:00													
Temp. próbki pobranej [°C]:		9,0													
Pobranie próbek wg:		A PN-EN ISO 19458:2007, A PN-ISO 5667-5:2017-10/Apl:2019-07			Pobierający:		Próbkobiorca GBA POLSKA nr: 2159								
Transport próbek:		GBA POLSKA Sp. z o.o.													
Numer próbki:		10886/01/22		Ocena próbki:		bez zastrzeżeń		Data rozpoczęcia badań:		19-01-2022		Data zakończenia badań:		27-01-2022	
Lab.	Badany parametr	j.m.	Akr.	Metodyka badania wg	Wymagania	Wynik	Np.**	N							
M	Liczba bakterii grupy coli	jtk/100ml	AE	PN-EN ISO 9308-1:2014-12, PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04	0; jtk/100ml; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	0									
M	Liczba Escherichia coli	jtk/100ml	AE	PN-EN ISO 9308-1:2014-12, PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04	0; jtk/100ml; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	0									
M	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C	jtk/ml	AE	PN-EN ISO 6222:2004	-; jtk/ml; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	0									
M	Barwa	mg/l Pt	A	PN-EN ISO 7887:2012 pkt 6	-; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	< 5									
M	Mętność	NTU	A	PN-EN ISO 7027-1:2016-09 pkt 5.3	-; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	10	+/-2								
Ł	Liczba progowa smaku (TFN)		A	PN-EN 1622:2006	Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	< 1									
Ł	Liczba progowa zapachu (TON)		A	PN-EN 1622:2006	Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	< 1									

Lab.	Badany parametr	j.m.	Akr.	Metodyka badania wg	Wymagania	Wynik	Np.**	N
PS	pH (in-situ)	-	A	PN-EN ISO 10523:2012	od 6,5 do 9,5; -, Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	6,8	+/-0,2	
PS	Przewodność elektryczna właściwa w temp. 25°C (in-situ)	µS/cm	A	PN-EN 27888:1999	od 0 do 2500; µS/cm; Rozp.MZ. (Dz.U.2017.2294)	657	+/-33	
M	Azotany	mg/l	A	PN-EN ISO 13395:2001	≤ 50; mg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	29	+/-4	

Np.\*\* - niepewność rozszerzona wyniku przy poziomie ufności ok. 95% i współczynniku rozszerzenia k=2, nie uwzględnia niepewności pobierania próbek, za wyjątkiem przypadków gdy zostało to zaznaczone w uwagach

Niepewność wyników podaje się w sytuacji, gdy ma to znaczenie dla miarodajności wyników badań lub zgodności z wartościami granicznymi oraz na życzenie Klienta

Wyniki odnoszą się wyłącznie do badanych próbek.

Sprawozdanie zawiera wyniki badań próbek w ilości: 1 szt i bez pisemnej zgody laboratorium nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości.

W ciągu 14 dni od otrzymania sprawozdania z badań Klient ma prawo do reklamacji.

Laboratorium nie przechowuje próbek po badaniach, chyba że z Klientem ustalono inaczej

Miejsce wykonywania badań: Ł - Łajski, M - Mysłowice, PS - Pomiar In-Situ

UWAGA: Oryginalne sprawozdania z badań są wydawane w formie elektronicznej z rozszerzeniem \*.pdf, podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym. W związku z tym wszystkie wydruki, o ile nie są potwierdzone za zgodność z oryginałem, są kopiami.


#### Uwagi:

Liczba progowa smaku/zapachu: metoda parzysta, pełna, wybór niewymuszony; trzy osoby oceniające. Czas przechowywania próbki przed badaniami: <72h. Temp. badanej próbki: 23±2 °C. Woda odniesienia: woda źródlana butelkowana. Data i godzina badania: 21.01.2022 10:30.

Sprawozdanie sporządzono w 1 egz.

Koniec Sprawozdania

Oryginal pdf: Zleceniodawca, kopia pdf: Archiwum w/m

<b>Sporządzono dnia:</b> 27-01-2022	<b>Autoryzował wynik:</b> Pracownik GBA POLSKA nr: 2120 Pracownik GBA POLSKA nr: 2137 Pracownik GBA POLSKA nr: 2218 Pracownik GBA POLSKA nr: 2261 Pracownik GBA POLSKA nr: 2311	<b>Zatwierdził:</b> Specjalista ds. Środowiska  Pracownik GBA POLSKA nr: 2093	<b>Podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym</b> 
--	--	---	--