



BOLETIM DE ANÁLISES

(ao abrigo do protocolo entre a Câmara Municipal de Fornos de Algodres e o LABMIA)

MODELO
PS.104.03

1. IDENTIFICAÇÃO DO CLIENTE

Cliente: *Câmara Municipal de Fornos de Algodres*

NIF:

Morada: *Estrada Nacional 16, Apartado 15*

Localidade: *Fornos de Algodres*

Código Postal: -

Boletim nº.:

Orçamento nº.:

2. Identificação da Localidade do Fontanário

Junta de Freguesia: *Freguesia de Muxagata*

Morada: *Rua da Lage, n.º 77, 6370-361 Muxagata*

Localidade: *Muxagata*

Fontanário: *Fonte de Chafariz*

3. DADOS DA AMOSTRA

Tipo de amostra: *Água*

Local da colheita: *Fontanário nº 42*

Responsável pela colheita: *Responsável do laboratório*

Data da colheita:
D D M M A A A A

Hora da colheita: :
H H M M

Data da receção:
D D M M A A A A

Hora de receção: :
H H M M

Data do início da análise:
D D M M A A A A

Data do fim da análise:
D D M M A A A A

4. RESULTADOS

Análise (método analítico)	Resultados	Unidades	Valores de referência *
<i>Clostrídios sulfito redutores (NP EN 26461-2)</i>	<i>N.D.</i>	<i>U.F.C./100 ml</i>	<i>0</i>
<i>Coliformes totais (ISO 9308-1)</i>	<i>52</i>	<i>U.F.C./100 ml</i>	<i>0</i>
<i>E. coli (ISO 9308-1/Recomendação IRAR nº 05/2005)</i>	<i>N.D.</i>	<i>U.F.C./100 ml</i>	<i>0</i>
<i>Enterococos intestinais (ISO 7899-2)</i>	<i>N.D.</i>	<i>U.F.C./100 ml</i>	<i>0</i>
<i>Microrganismos viáveis - 22°C (ISO 6222)</i>	<i>87</i>	<i>U.F.C./ml</i>	<i>100</i>
<i>Microrganismos viáveis - 37°C (ISO 6222)</i>	<i>44</i>	<i>U.F.C./ml</i>	<i>20</i>
<i>pH (ISO 10523)</i>	<i>5,5</i>	<i>Escala de Sorensen</i>	<i>≥ 6,5 e ≤ 9,5</i>
<i>Conductividade eléctrica (NP EN 27888)</i>	<i>49,1</i>	<i>µS/cm a 20° C</i>	<i>2500</i>

* Segundo o Decreto-Lei nº 152/2017 de 7 de Dezembro

Nota: N.D. - Não Detetado

6. Observação

De acordo com os resultados obtidos, a água não se encontra em conformidade com o Decreto-Lei nº 152/2017 de 7 de Dezembro.

7. O RESPONSÁVEL DO LABORATÓRIO

Data

O Técnico do Laboratório

D D M M A A A A