

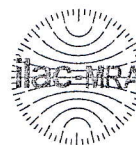


JARS S.A.

# LABORATORIA BADAWCZE

mikrobiologia - fizykochemia - sensoryka

Lajski, ul. Kościelna 2a, 05-119 Legionowo



AB 1095

## Sprawozdanie z badań Nr: W/0/08/2021/295/FM/1

Zleceniodawca: Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej 49-100 Niemodlin, ul. Wojska Polskiego 3

Zlecenie Nr: W/0/08/2021/295

- 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: Decyzja: PPIS Legionowo nr HKN 24/2020 z dn. 04.11.2020, PPIS Katowice nr NS/HKiŚ/4560/ZL/W/22-11/2020 z dn. 25.09.2020

### Punkt pobrania: Kurek czerpalny

Data: 8 października 2021

Adres pobrania: 49-100 Niemodlin  
 Miejsce pobrania: Pizzeria Primavera Niemodlin  
 Godzina pobrania: 09:00:00  
 Temp. próbki pobranej [°C]: 11.4

Pobranie próbek wg: A PN-EN ISO 19458:2007, A PN-ISO 5667-5:2017-10/Apl:2019-07  
 Transport próbek: JARS S.A.

Pobierający: Próbkobiorca JARS nr: 2183

Numer próbki: 6229/10/21 Ocena próbki: bez zastrzeżeń Data rozpoczęcia badań: 08-10-2021 Data zakończenia badań: 18-10-2021

| 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)                                                           | 0,14  | +/-0,02 |   |
| L    | Liczba proguwa smaku (TFN)             |           | A    | PN-EN 1622:2006                                               | Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian.; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294) | < 1   |         |   |
| L    | Liczba proguwa 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<br>(Dz.U.2017.2294)     | 6,6   | +/-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.<br>(Dz.U.2017.2294) | 193   | +/-10  |   |
| M    | Żelazo ogólne                                           | µg/l  | AE   | PN-EN ISO 17294-2:2016-11 | ≤ 200; µg/l; Rozp.MZ<br>(Dz.U.2017.2294)          | 5,2   | +/-1,0 |   |
| M    | Mangan                                                  | µg/l  | AE   | PN-EN ISO 17294-2:2016-11 | ≤ 50; µg/l; Rozp.MZ<br>(Dz.U.2017.2294)           | 2,3   | +/-0,5 |   |

Np.\*\* - niepewność rozszerzona wyniku przy poziomie ufności ok. 95% i współczynniku rozszerzenia k=2

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.

ciagu 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 - Mysłówice, 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:

Sprawozdanie sporządzono w 1 egz.

Koniec Sprawozdania

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

|                                 |                                                                                                                                                                                      |                                                                 |                                                                                                                                           |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sporządzono dnia:<br>19-10-2021 | Autoryzował wynik:<br>Pracownik JARS nr: 2120<br>Pracownik JARS nr: 2139<br>Pracownik JARS nr: 2166<br>Pracownik JARS nr: 2227<br>Pracownik JARS nr: 2257<br>Pracownik JARS nr: 2311 | Zatwierdził:<br>Doradca Handlowy<br><br>Pracownik JARS nr: 2338 | Podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym<br> |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|