

Sprawozdanie z badań Nr: W/0/06/2022/81/FM/4

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

Zlecenie Nr: W/0/06/2022/81

- 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.HKiŚ.9027.3.58.21.2022 z dn. 26.09.2022							
Punkt pobrania:		Zlewozmywak w kuchni przy wyjściu (stanowisko mycia warzyw)						Data: 28 października 2022		
Adres pobrania:			49-100 Niemodlin							
Miejsce pobrania:			Pizzeria Primavera Niemodlin							
Godzina pobrania:			09:15:00							
Temp. próbki pobranej [°C]:			14.8							
Pobranie próbek wg: A PN-EN ISO 19458:2007, A PN-ISO 5667-5:2017-10										
Transport próbek:			GBA POLSKA Sp. z o.o.		Pobierający:		Próbkobiorca GBA POLSKA nr: 2249			
Numer próbki: 28735/10/22		Ocena próbki: bez zastrzeżeń		Data rozpoczęcia badań: 28-10-2022		Data zakończenia badań: 03-11-2022				
Lab.	Badany parametr	j.m.	Akr.	Metodyka badania wg		Wymagania	Wynik	Np.**	N	
M	Barwa	mg/l Pt	A	PN-EN ISO 7887:2012 pkt 6		-; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	< 5			
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	Liczba progowa smaku (TFN)	-	A	PN-EN 1622:2006		Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian.; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	< 1			
M	Liczba progowa zapachu (TON)	-	A	PN-EN 1622:2006		Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian.; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	< 1			
M	Mangan	µg/l	AE	PN-EN ISO 17294-2:2016-11		≤ 50; µg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	4,8	+/-1,0		

Lab.	Badany parametr	j.m.	Akr.	Metodyka badania wg	Wymagania	Wynik	Np.**	N
M	Mętność	NTU	A	PN-EN ISO 7027-1:2016-09	-; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	0,12	+/-0,02	
M	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C	jtk/ml	AE	PN-EN ISO 6222:2004	-; jtk/ml; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	58		
PS	pH (in-situ)	-	A	PN-EN ISO 10523:2012	od 6,5 do 9,5; -; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	7,3	+/-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)	288	+/-14	
M	Żelazo	µg/l	AE	PN-EN ISO 17294-2:2016-11	≤ 200; µg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	< 1,0		

Np.** - niepewność rozszerzona pomiaru 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 podaje się w sytuacji, gdy ma to znaczenie dla miarodajności wyników badań lub zgodności z wymaganiami / specyfikacjami oraz na życzenie Klienta. Rezultaty badań niższe lub wyższe niż zakresy pomiarowe metod są przedstawiane jako odpowiednio „< wartość dolnej granicy zakresu pomiarowego” lub „> wartość górnej granicy zakresu pomiarowego”. Wartości te stanowią informację o rezultatach badań. Jeśli wraz z tak przedstawionymi rezultatami badań podane są niepewności rozszerzone, dotyczą one wartości dolnej lub górnej granicy zakresu pomiarowego metody. W przypadku rezultatów badań stwierdzenie zgodności należy traktować jako opinię i interpretację. Wyżej opisane postępowanie nie dotyczy badań biologicznych.

Wyniki odnoszą się wyłącznie do badanych próbek (pobranych lub odebranych – zgodnie z informacjami przedstawionymi w sprawozdaniu).

W przypadku próbek dostarczonych przez Klienta, przedstawione w sprawozdaniu informacje dotyczące tychże próbek są informacjami przekazanymi przez Klienta. Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności za te informacje ani za sposób pobrania i reprezentatywność próbek przekazanych przez Klienta do badań.

Sprawozdanie dotyczy 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 - Łąjski, L - Lublin, 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: W próbce 28741/10/22 ze względu na pozytywny wynik badań mikrobiologicznych nie wykonano badań sensorycznych smaku.

Sprawozdanie sporządzono w 1 egz.		Koniec Sprawozdania		Oryginał pdf: Zleceniodawca, kopia pdf: Archiwum w/m	
Sporządzono dnia: 04-11-2022	Autoryzował wynik: Pracownik GBA POLSKA nr: 2120 Pracownik GBA POLSKA nr: 2137 Pracownik GBA POLSKA nr: 2139 Pracownik GBA POLSKA nr: 2261 Pracownik GBA POLSKA nr: 2307 Pracownik GBA POLSKA nr: 2311	Zatwierdził: Kierownik BOK ds. Środowiska Pracownik GBA POLSKA nr: 2094	Podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym		