

Sprawozdanie z badań Nr: Ł/0/03/2024/3332/FM/4

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

Zlecenie Nr: Ł/0/03/2024/3332

- 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).
NA - metodyka nieakredytowana
MON - metodyka akredytowana w zakresie OiB
GMP+ - metodyka objęta zatwierdzeniem w zakresie GMP+ B11 (badania pasz)
A/P - metodyka akredytowana Podwykonawcy
N/P - metodyka nieakredytowana Podwykonawcy

Przedmiot badania:			Woda do spożycia przez ludzi							
Zatwierdzenie do wykonywania badań:			Decyzje: PPIS w Legionowie nr HKN 83/2023 z dn. 02.11.2023, PPIS w Katowicach nr NS.HKiŚ.9027.3.96.29.2023 z dn. 25.09.2023							
Punkt pobrania:			Kran w budce za bramą					Data*: 29 maja 2024		
Adres pobrania:			49-100 Michałowek							
Miejsce pobrania:			Fermia drobiu w Michałowku							
Rodzaj wody do spożycia:			uzdatniona							
Godzina pobrania:			12:40:00							
Temp. próbki pobranej [°C]:			11.9							
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: 2399			
Numer próbki: 41687/05/24			Ocena próbki: bez zastrzeżeń		Data rozpoczęcia badań: 29-05-2024		Data zakończenia badań: 05-06-2024			
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		-; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)		0,75	+/-0,11	
M	Liczba progowa smaku (TFN)	-	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
M	Liczba progowa zapachu (TON)	-	A	PN-EN 1622:2006	Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian.; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	< 1		
PS	pH (in-situ)	-	A	PN-EN ISO 10523:2012	od 6,5 do 9,5; -; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	7,1	+/-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)	156	+/-8	
PS	Chlor wolny	mg/l	A	PB-25/P wyd. 7 z dnia 10.01.2022	od 0,00 do 0,30; mg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	0,11	+/-0,02	
M	Żelazo	µg/l	AE	PN-EN ISO 17294-2:2016-11	≤ 200; µg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	64	+/-13	
M	Mangan	µg/l	AE	PN-EN ISO 17294-2:2016-11	≤ 50; µg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	6,0	+/-1,2	
PS	Chlor związany (stężenie chloramin)	mg/l	A	PB-25/P wyd. 7 z dnia 10.01.2022	≤ 0,5; mg/l; Rozp. MZ (Dz.U. 2017, 2294)	< 0,05		

Data* - w zależności od sposobu pozyskania przez GBA Polska próbki jest datą: poboru (gdy próbka pobierana jest wyłącznie przez pracownika GBA Polska) lub odbioru (gdy próbka odbierana jest od klienta przez pracownika GBA Polska, dostarczana jest przez firmę kurierską bądź dostarczana osobiście przez klienta).

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 uzyskania rezultatów z badań, stwierdzenie zgodności dla rezultatów spełniających wymagania wskazane w Komunikacie PCA 353 z dnia 24.08.2021 będzie realizowane w ramach opinii i interpretacji.

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

Zamieszczone w sprawozdaniu informacje wyróżnione kursywą zostały przekazane przez Klienta. Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności za te informacje. Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności za sposób pobrania i reprezentatywność próbek przekazanych przez Klienta do badań.

Sprawozdanie 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 ("Lab."): Ł - Łajski, L - Lublin, M - Mysłowice, P - Poznań, 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:

Sporządzono dnia: 05-06-2024	Autoryzował wynik: Pracownik GBA POLSKA nr: 2120 Pracownik GBA POLSKA nr: 2202 Pracownik GBA POLSKA nr: 2221 Pracownik GBA POLSKA nr: 2257 Pracownik GBA POLSKA nr: 2434	Autoryzował raport: St.spezjalista ds.Środowiska Pracownik GBA POLSKA nr: 2322	Podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym 
--	--	---	--

Sprawozdanie sporządzono w 1 egz.

Koniec Sprawozdania

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