




|  | | LABORATORIA BADAWCZE mikrobiologia - fizykochemia - sensoryka | |  | |  AB 1095 | | |
|---|--|--|------|---|--|--|---------|---|
| GBA POLSKA Sp. z o.o. Member of GBA GROUP ul. Mochtyńska 65, 03-289 Warszawa | | | | | | | | |
| Sprawozdanie z badań Nr: Ł/0/07/2024/3398/FM/1 | | | | | | | | |
| Zleceniodawca: | | Lesznowolskie Przedsiębiorstwo Komunalne Sp. z o.o.; 05-506 Lesznowola, ul. Poprzeczna 50 | | | | | | |
| Zlecenie Nr: | | Ł/0/07/2024/3398 | | | | | | |
| A - metodyka akredytowana (nr akredytacji AB 1095); referencyjna - o ile prawo tak stanowi (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie). AE - metodyka akredytowana (nr akredytacji AB 1095) z zakresu elastycznego - referencyjna o ile prawo tak stanowi / równoważna do referencyjnej (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie). | | | | | | | | |
| 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, PPIS w Poznaniu nr HK-JW.9022.3.2024.MM z dn. 20.06.2024r | | | | | | |
| Punkt pobrania: | | Kurek czepalny | | | | Data*: 06 sierpnia 2024 | | |
| Adres pobrania: | | 05-506 Lesznowola, ul.Dworkowa 2 | | | | | | |
| Miejsce pobrania: | | SUW Lesznowola PGR | | | | | | |
| Rodzaj wody do spożycia: | | uzdatniona | | | | | | |
| Godzina pobrania: | | 09:00:00 | | | | | | |
| Temp. próbki pobranej [°C]: | | 11.0 | | | | | | |
| Pobranie próbek wg: | | A PN-EN ISO 19458:2007, A PN-ISO 5667-5:2017-10 | | | | Pobierający: | | |
| Transport próbek: | | GBA POLSKA Sp. z o.o. | | | | Próbkioborca GBA POLSKA nr: 2625 | | |
| Numer próbki: | | 5521/08/24 | | Ocena próbki: | | bez zastrzeżeń | | |
| Data rozpoczęcia badań: | | 06-08-2024 | | Data zakończenia badań: | | 09-08-2024 | | |
| Lab. | Badany parametr | j.m. | Akr. | Metodyka badania wg | Wymagania | Wynik | Np.** | S |
| Ł | 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 | | |
| Ł | 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 | | |
| Ł | 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 | +/-1 | |
| M | Mętność | NTU | A | PN-EN ISO 7027-1:2016-09 | -; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294) | 0,28 | +/-0,04 | |
| 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 | | |
| PS | pH (in-situ) | - | A | PN-EN ISO 10523:2012 | od 6,5 do 9,5; -; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294) | 7,6 | +/-0,2 | |

| Lab. | Badany parametr | j.m. | Akr. | Metodyka badania wg | Wymagania | Wynik | Np.** | S |
|------|---|-------|------|---------------------|---|-------|-------|---|
| 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) | 640 | +/-32 | |

Data* - w zależności od sposobu pozyskania przez GBA POLSKA próbki jest datą: pobrania (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.

S – stwierdzenie zgodności z wymaganiami lub specyfikacjami odnoszące się do wyników dla parametrów wskazanych w danym wierszu, gdzie TAK oznacza zgodność, a NIE oznacza brak zgodności. Uzgodniona z Klientem zasada podejmowania decyzji i ryzyko z nią związane oraz identyfikacja, które specyfikacje, normy lub ich części są spełnione, a które nie, podane są w uwagach. W przypadku uzyskania rezultatów z badań, stwierdzenie zgodności dla rezultatów spełniających wymagania wskazane w Komunikacie PCA 353 z dnia 24.08.2021 jest realizowane w ramach opinii i interpretacji. Wyniki odnoszą się wyłącznie do badanych próbek (pobrane lub odebrane) – 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.


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

Miejsce wykonywania badań ("Lab."): Ł - Łajski, ul. Kościelna 2a, 05-119 Legionowo, L - ul. Doświadczalna 50a, 20-280 Lublin, M - ul. Fabryczna 7, 41-404 Mysłowice, P - ul. Kazimierza Tymienieckiego 34, 60-681 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:

Ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C – czas inkubacji 68±4h, zastosowane podłoże Agar z ekstraktem drożdżowym, posiew wgłębny

| | | | |
|--|--|---|--|
| Sporządzono dnia: 13-08-2024 | Autoryzował wynik: Pracownik GBA POLSKA nr: 2120 Pracownik GBA POLSKA nr: 2184 Pracownik GBA POLSKA nr: 2246 Pracownik GBA POLSKA nr: 2261 Pracownik GBA POLSKA nr: 2591 | Autoryzował Sprawozdanie: Specjalista ds. Środowiska Pracownik GBA POLSKA nr: 2740 | Podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym  |
|--|--|---|--|

Sprawozdanie sporządzono w 1 egz.

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

Koniec Sprawozdania