



AB 451

Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna  
w Olsztynie  
Laboratorium Badań Środowiskowych i Żywności  
**Oddział Badania Wody, Gleby, Powietrza**  
10-561 Olsztyn, ul. Żołnierska 16  
tel. 89 5248302, fax 89 5248338

strona 1/ liczba stron 1  
Olsztyn, 26.04.2019 r.

Znak sprawy: LBŚiŻ-OBW.9051.5.429.2019

### Sprawozdanie LBŚiŻ-OBW/774z/2019 z badania próbki wody

1. Badania wykonano na zlecenie: **Przedsiębiorstwo Handlowo Usługowe W. Witkowski, M. Gręda, 14-330 Małdyty, Zajezierze 12**; zlecenie nr 429z/2019 z dnia 23.04.2019 r.
- 1.1 Cel badania: ocena zgodności z wymaganiami dokumentów w obszarze regulowanym prawnie
2. Miejsce, data i godzina pobrania próbki zgodnie z oświadczeniem klienta: **SUW Małdyty Szkolna – woda uzdatniona**; pobrana dnia 23.04.2019 r. godz. 9<sup>00</sup> – 10<sup>00</sup>
3. Data i godzina przyjęcia próbki do laboratorium: 23.04.2019 r. godz. 11<sup>10</sup>
4. Próbką pobrana wg I-02/PN-ISO 5667-5:2003, I-02/PN-EN ISO 19458:2007 metodami nieakredytowanymi przez zleceniodawcę (przeszkolony próbkobiorca, zaświadczenie nr 232/06)
5. Informacja o stanie próbki w chwili przyjęcia – przydatna do badań

| kod próbki                      |                                                |                                |                  | 774z                         | Najwyższe dopuszczalne wartości wg Rozp. M.Z. z dnia 07.12.2017 r. Dz. U. poz. 2294                       |
|---------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------|------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lp                              | Badana cecha                                   | Metoda badań                   | Jednostka miary  | Wyniki badania               |                                                                                                           |
| <b>badania fizyczne</b>         |                                                |                                |                  |                              |                                                                                                           |
| 1                               | Barwa                                          | PN-EN ISO 7887:2012, roz.7     | mg/l Pt          | 5                            | akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian (dla mętności zalecany zakres wartości do 1,0) |
| 2                               | Mętność                                        | PN-EN ISO 7027-1:2016-09       | NTU              | 0,68                         |                                                                                                           |
| 3                               | Zapach                                         | PN-72/C-04557                  | -                | z0<br>(brak zapachu)         |                                                                                                           |
| 4                               | Smak                                           |                                | -                | z0<br>(brak smaku i posmaku) |                                                                                                           |
| 5                               | pH                                             | PN-EN ISO 10523:2012           | -                | 7,3<br>w temp. 20,9°C        | 6,5-9,5                                                                                                   |
| 6                               | Przewodność elektryczna właściwa $\gamma_{25}$ | PN-EN 27888:1999               | $\mu\text{S/cm}$ | 790                          | 2500                                                                                                      |
| <b>badania mikrobiologiczne</b> |                                                |                                |                  | Wyniki badania               |                                                                                                           |
| 7                               | <i>Escherichia coli</i>                        | PN-EN ISO 9308-1:2014 +A1:2017 | jtk/100 ml       | 0                            | 0                                                                                                         |
| 8                               | Enterokoki                                     | PN-EN ISO 7899-2:2004          | jtk/100 ml       | 0                            | 0                                                                                                         |
| 9                               | Bakterie grupy coli                            | PN-EN ISO 9308-1:2014 +A1:2017 | jtk/100 ml       | 0                            | 0                                                                                                         |
| 10                              | Ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C           | PN-EN ISO 6222:2004            | jtk/ 1 ml        | nie wykryto w 1 ml           | bez nieprawidłowych zmian                                                                                 |

jtk – jednostki tworzące kolonie

Badania fizyczne wykonano 23-26.04.2019 r.

Badania mikrobiologiczne wykonano 23-26.04.2019 r.

Wyniki badań odnoszą się wyłącznie do badanej próbki.

Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności za pobranie i transport próbki.

Bez pisemnej zgody Laboratorium sprawozdanie nie może być powielane inaczej jak tylko w całości.

autoryzuje

autoryzuje

zatwierdza