



**MONITORIZAREA OPERAȚIONALĂ A CALITĂȚII APEI POTABILE LA CONSUMATOR
ÎN LUNA IANUARIE 2019 - BABA NOVAC**

PARAMETRII CHIMICI ȘI PARAMETRII INDICATORI

Cod: PO-01-ed,2-R0-F9

Locul prelevării	Data prelevării	pH (unit .pH)	Turbiditate (NTU)	Conductivitate (μS/cm)	Oxidabilitate (mgO ₂ /l)	Fier total (mg/l)	Mangan (mg/l)	Cloruri (mg/l)	Amoniu (mg/l)	Duritate totală (grd germ)	Clor rez. liber (mg/l)	Nitrați (mg/l)	Nitriți (mg/l)	Culoare	Gust	Miros
Baba Novac -bar	29.01.2019	6,80	0,12	238	< 0,5	< 0,01	0,164	7,12	< 0,025	5,91	0,3	4,331	<0,0025	AC	AC	AC

PARAMETRII MICROBIOLOGICI

Cod: PO-01-Ed2-R0-F7

Locul prelevării	Data	număr de colonii la 37 °C/ml	număr de colonii la 22 °C/ml	Bacterii coliforme (nr./100 ml)	Escherichia coli (nr./100 ml)	Streptococi fecali (nr./100 ml)
Baba Novac - bar	29.01.2019	7	9	0	0	0

Data: 05.02.2019

Întocmit:
Șef laborator: ing. chim. Nistor Sanda