



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

PARAMETRII CHIMICI ȘI PARAMETRII INDICATORI

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

Locul prelevării	Data	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	17.04.2019	6,49	0,08	242	< 0,5	0,149	0,241	6,84	< 0,025	6,24	0	5,442	0,01	AC	AC	AC
VALORI ADMISE Lg.458/2002 și Lg.311/2004		6.5-9.5	5	2500	5	0.2	0.05	250	0.5	min 5	≥0.1- ≤0.5	50	0.5	n.m.a	n.m.a	n.m.a

Rezultatele raportate ca: "<" sunt sub limita de determinare a metodei

n.m.a.-nici o modificare anormală
AC - acceptabil

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	17.04.2019	33	18	0	0	0
VALORI ADMISE Lg.458/2002 și Lg.311/2004		n.m.a	n.m.a	0	0	0

Data: 06.05.2019

Întocmit:
Șef laborator: ing. chim. Nistor Sanda