

MONITORIZAREA OPERAȚIONALĂ A CALITĂȚII APEI POTABILE LA CONSUMATOR ÎN LUNA MARTIE 2024 - BABA NOVAC

PARAMETRII CHIMICI ȘI PARAMETRII INDICATORI

Cod: F.L. 22-15, ed. 02, rev. 01

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	20.03.2024	6,72	0,44	225	< 0,5	0,089	< 0,03	6,14	< 0,025	6,56	0	7,6	0,0025	AC	AC	AC
VALORI ADMISE conform O.G. Nr.7/ si HG 971/2023		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: F.L. 22-16, ed. 02, rev. 01

Locul prelevării	Data prelevării	număr de colonii la 37 °C/ml	număr de colonii la 22 °C/ml	Bacterii coliforme (nr./100 ml)	Escherichia coli (nr./100 ml)	Enterococi intestinali (nr./100 ml)
Baba Novac - bar	20.03.2024	7	0	0	0	0
VALORI ADMISE conform O.G. Nr.7/ si HG 971/2023		n.m.a	n.m.a	0	0	0

Rezultatele încercărilor se referă numai la probele supuse încercării.

Data: 09.04.2024

Întocmit:
Șef laborator: ing. chim. Nistor Sanda