

MONITORIZAREA OPERAȚIONALĂ A CALITĂȚII APEI POTABILE LA CONSUMATOR ÎN LUNA MAI 2022 - BARSAU

PARAMETRII CHIMICI ȘI PARAMETRII INDICATORI

Cod: F.L. 22-15, ed. 01, rev. 0

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
Barsau – robinet put	25.05.2022	8,204	1,58	1220	3,426	0,073	< 0,03	166,36	5,025	1,96	-	0,267	0,0535	AC	AC	AC
Barsau – cism. fata scolii	25.05.2022	8,037	1,34	1194	3,363	0,027	< 0,03	149,52	7,281	2,37	0	0,120	0,0855	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: F.L. 22-16, ed. 01, rev. 0

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)
Barsau – robinet put	25.05.2022	25	5	0	0	0
Barsau – cism. fata scolii	25.05.2022	39	40	0	0	0
VALORI ADMISE Lg.458/2002 și Lg.311/2004		n.m.a	n.m.a	0	0	0

Rezultatele încercărilor se referă numai la probele supuse încercării.

Data: 07.06.2022

Întocmit:

Șef laborator: ing. chim. Nistor Sanda