

MONITORIZAREA OPERAȚIONALĂ A CALITĂȚII APEI POTABILE ÎN LUNA NOIEMBRIE 2022 - BELTIUG

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 (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
Beltiug -scoala	22.11.2022	8,27	0,35	335	<0,5	0,012	<0,03	19,93	<0,025	4,89	0	0,834	<0,0025	AC	AC	AC
Beltiug-Primarie	22.11.2022	8,32	0,49	336	0,582	0,015	<0,03	19,93	<0,025	4,89	0	0,538	<0,0025	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 cuantificare 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)
Beltiug -scoala	22.11.2022	3	35	0	0	0
Beltiug - Primarie	22.11.2022	4	7	0	0	0
Valori admise		n.m.a	n.m.a	0	0	0

Rezultatele încercărilor se referă numai la probele supuse încercării.

Data: 05.12.2022

Întocmit:
Șef laborator: ing. chim. Nistor Sanda