

# Ecologia Sebina s.r.l.

SCIENZE E TECNOLOGIE AMBIENTALI  
CONSULENZA E FORMAZIONE

Sede Legale: Via G. Marconi, 97  
24065 LOVERE (Bergamo)  
Sede Amm.va: Via Dossi, 36  
25050 PIAN CAMUNO (Brescia)  
Tel. 0364 590787/0364 599096 - Fax 0364 592483  
e-mail: info@ecologiasebina.com  
www.ecologiasebina.com  
Codice Fiscale e Partita I.V.A.: 02 071 450 163  
Registro Imprese di Bergamo: 02 071 450 163  
R.E.A. n° 260668 - Iscr. Trib. Bg n° 40693 vol. 39742  
Cap. Soc. € 30.000,00 i.v.

ECOLOGIA SEBINA s.r.l.  
LABORATORIO ANALISI  
Prot. N. 600.5.59.846/2981 del 16/11/00  
Ministero della Sanità  
Dip. alimenti, nutrizione, veterinaria



LAB N° 1012

Spett.le  
Valle Camonica Servizi S.p.A.  
via Rigamonti, 65  
25047 Darfo Boario Terme (BS)

## Rapporto di Prova n° 227/13

Descrizione campione:	acqua destinata al consumo umano	Codice campione:	227/13	
Richiedente:	Valle Camonica Servizi S.p.A.			
Prelevatore:	Nostro Tecnico - Gheza Ronny	rif. IO 1 Rev. 6 (*)	Data di prelievo:	21/03/2013
Località e punto di prelievo:	<b>Incudine - Municipio</b>			
Condizioni di prelievo:	cielo sereno			
Data di ricevimento:	21/03/2013			
Data inizio analisi:	22/03/2013	Data fine analisi:	24/03/2013	

### Analisi acque destinate al consumo umano ai sensi del D.Lgs. 2 febbraio 2001, n° 31

PARAMETRI	RISULTATO	VALORI LIMITE D.Lgs. n° 31/01	VALORI GUIDA D.Lgs. n° 31/01	UNITA' DI MISURA	METODO	INCERTEZZA <sup>§</sup>	LQ
pH (*)	7,4	/	6,5 < pH < 9,5	unità pH	APAT CNR IRSA 2060	/	/
Conducibilità (*)	91	/	2500	µS/cm	Metodo interno 14	/	/
Cloro residuo libero (*)	n.d.	/	0,2	mg/l	Metodo interno 10	/	/
Azoto ammoniacale (*)	< 0,01	/	0,50	mg/l	Metodo interno 3	/	/
Coliformi totali	< 1	/	0	UFC/100ml	UNI EN ISO 9308-1: 2002	n.a.	1
Escherichia coli	< 1	0	/	UFC/100ml	UNI EN ISO 9308-1: 2002	n.a.	1
Torbidità (*)	4,3	/	Accettabile per	mg/l	Metodo interno 31	/	/
Colore (*)	incolore	/	i consumatori e	/	/	/	/
Odore (*)	inodore	/	senza variazioni	/	/	/	/
Sapore (*)	n.d.	/	anomale	/	/	/	/

Iscrizione n° 030017315001 nel Registro della Regione Lombardia dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari - Decreto Direzione Generale Sanità del 2 febbraio 2011 n° 893.

#### Parei ed interpretazioni - non oggetto di accreditamento ACCREDIA:

I parametri torbidità, colore ed odore non hanno subito variazioni anomale pertanto rispettano i valori guida del D.Lgs. 2 febbraio 2001 n° 31.

#### Note:

\* = prova / procedura non accreditata da ACCREDIA

# = parametro non conforme

□ = parametro indicatore di scarsa qualità

n.d. = non determinato

<sup>§</sup> Incertezza, per valori inferiori o uguali a 15 UFC, calcolata come intervallo di confidenza ad un livello di probabilità del 95%.

<sup>§</sup> Incertezza, per valori compresi tra 16 e 200 UFC, calcolata come incertezza estesa ad un livello di probabilità del 95% e k=2.

Il presente Rapporto di Prova riguarda soltanto i campioni sottoposti a prova, i quali vengono conservati sino all'emissione dello stesso.

Il presente Rapporto di Prova non può essere riprodotto, neppure parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio e viene conservato presso la nostra sede per un periodo di 10 anni dalla data di emissione.

Pian Camuno, 25/03/2013

il Tecnico di Laboratorio  
dott. Marco Caso

il Responsabile di Laboratorio  
dott.ssa Laura Imperadori

