

Controlvet – Segurança Alimentar S.A.

Relatório nº 96689/2021 Pg 1/2

Data Emissão: 22-04-2021

N.º de Análise: H / 5638 / 21
Data Colheita: 21-04-2021
Data Receção: 21-04-2021
Data Início Ensaio: 21-04-2021
Data Fim Ensaio: 22-04-2021
Código Cliente: 8435

Exmo(s) Sr(s):
Município de Penamacor
Largo Do Município
Penamacor
6090-543 Penamacor

Unidade: ZA Vale S.Póvoa: PóvoaSol - Residencial Sénior

Identificação da Amostra:**90150 / 21**

Produto: Água de Consumo
Referência: PóvoaSol-Residencial Sénior-Torneira da lavandaria
Acondicionamento: Frasco
A colheita foi efetuada pelo laboratório Aquimisa, com o certificado de acreditação L0398.

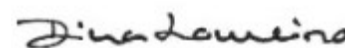
Hora Recolha: 10h30
Nº Entrega: 1552/2021

Ensaio/Método	Resultado	Unidade	V. R.	V. L.	V. P.	Av. C.
Contagem de Coliformes <i>ISO 9308-1:2014/ Amd1:2016</i>	0	ufc/100mL			=0 [978]	C
Contagem de Escherichia coli <i>ISO 9308-1:2014/ Amd1:2016</i>	0	ufc/100mL			=0 [978]	C

Critério: [978] - Decreto-Lei n.º 152/2017 de 7 de Dezembro
Para a declaração de conformidade efetuada não foi contabilizada a incerteza da medição.

Tondela

Zona Industrial Tondela - ZIM II Lote 2 e 6
3460-070 Tondela
Tondela



Técnica Superior Laboratório
Dina Loureiro

Controlvet – Segurança Alimentar S.A.

Relatório nº 96689/2021 Pg 2/2

Data Emissão: 22-04-2021

N.º de Análise: H / 5638 / 21
Data Colheita: 21-04-2021
Data Receção: 21-04-2021
Data Início Ensaio: 21-04-2021
Data Fim Ensaio: 22-04-2021
Código Cliente: 8435

Exmo(s) Sr(s):
Município de Penamacor
Largo Do Município
Penamacor
6090-543 Penamacor

Unidade: ZA Vale S.Póvoa: PóvoaSol - Residencial Sénior

Identificação da Amostra:**90150 / 21**

Produto: Água de Consumo
Referência: PóvoaSol-Residencial Sénior-Torneira da lavandaria

Hora Recolha: 10h30
Nº Entrega: 1552/2021

Acondicionamento: Frasco

A colheita foi efetuada pelo laboratório Aquimisa, com o certificado de acreditação L0398.

Notas

Lista de abreviaturas: NE- Número estimado; UFC- Unidades formadoras de colónias; LQ – Limite de quantificação; LD – limite de detecção; V.L. – Valor Limite; V.R. – Valor Recomendado; VP - Valor Paramétrico; C - Conforme; A - Aceitável; NC - Não Conforme; Unid. - Unidade; DO - Densidade óptica; Av. C. - Avaliação de Conformidade; U – Incerteza expandida.

O ensaio assinalado com (s) foi contratado e não é acreditado.

O ensaio assinalado com (a) foi contratado e é acreditado.

Nos resultados assinalados com (k) os microrganismos estão presentes, mas inferiores a 3xdiluição (quando aplicável).

Nos resultados assinalados com (y) os microrganismos estão presentes, mas inferiores a 4xdiluição.

Para os ensaios assinalados por técnicas de cálculo a metodologia seguida pode ser disponibilizada a pedido.

Incerteza "U" - corresponde à incerteza expandida calculada com um fator de expansão k=2, correspondendo a um nível de confiança aproximadamente igual a 95%. As incertezas apresentadas em % encontram-se em valor relativo e as restantes em valor absoluto. A incerteza do ensaio não inclui incerteza da colheita. A combinação da incerteza da colheita (quando apresentada) e do ensaio pode ser obtida através da fórmula *Ucombinada*.

Microbiologia de Alimentos: A incerteza reportada foi estimada de acordo com a ISO19036:2019 e considerada igual ao desvio padrão da reprodutibilidade intralaboratorial e apresenta-se sob a forma de intervalo.

Microbiologia de Águas: A incerteza reportada foi estimada de acordo com a ISO29201:2012 e apresenta-se sob a forma de intervalo e com o valor de U em %.

Os dados a sublinhado e itálico foram fornecidos pelo cliente e não são da responsabilidade do laboratório.

Este Relatório de Ensaio refere-se apenas às amostras analisadas.

Proibida a reprodução parcial deste documento.

Os ensaios assinalados com * não estão incluídos no âmbito da acreditação.

Os resultados deste relatório de ensaio aplicam-se à amostra conforme rececionada.

$$U_{combinada} = 2 \times \sqrt{\left(\frac{U_{colheita}}{2}\right)^2 + \left(\frac{U_{ensaio}}{2}\right)^2}$$

Tondela

Zona Industrial Tondela - ZIM II Lote 2 e 6
3460-070 Tondela
Tondela



Técnica Superior Laboratório
Dina Loureiro

Controlvet – Segurança Alimentar S.A.

Relatório nº 103960/2021 Pg 1/2

Data Emissão: 03-05-2021

N.º de Análise: QH / 5196 / 21
Data Colheita: 21-04-2021
Data Receção: 21-04-2021
Data Início Ensaio: 21-04-2021
Data Fim Ensaio: 03-05-2021
Código Cliente: 8435

Exmo(s) Sr(s):
Município de Penamacor
Largo Do Município
Penamacor
6090-543 Penamacor

Unidade: ZA Vale S.Póvoa: PóvoaSol - Residencial Sénior

Identificação da Amostra:**90150 / 21**

Produto: Água de Consumo
Referência: PóvoaSol-Residencial Sénior-Torneira da lavandaria
Acondicionamento: Frasco
A colheita foi efetuada pelo laboratório Aquimisa, com o certificado de acreditação L0398.

Hora Recolha: 10h30
Nº Entrega: 1552/2021

Ensaio/Método	Resultado	U	Unidade
(a) Cloro residual livre (no local) PO-072 Rev.6	0.74	0.15	mg(Cl ₂)/L

Controlvet – Segurança Alimentar S.A.

Relatório nº 103960/2021 Pg 2/2

Data Emissão: 03-05-2021

N.º de Análise: QH / 5196 / 21
Data Colheita: 21-04-2021
Data Receção: 21-04-2021
Data Início Ensaio: 21-04-2021
Data Fim Ensaio: 03-05-2021
Código Cliente: 8435

Exmo(s) Sr(s):
Município de Penamacor
Largo Do Município
Penamacor
6090-543 Penamacor

Unidade: ZA Vale S.Póvoa: PóvoaSol - Residencial Sénior

Identificação da Amostra:**90150 / 21**

Produto: Água de Consumo
Referência: PóvoaSol-Residencial Sénior-Torneira da lavandaria

Hora Recolha: 10h30
Nº Entrega: 1552/2021

Acondicionamento: Frasco

A colheita foi efetuada pelo laboratório Aquimisa, com o certificado de acreditação L0398.

Notas

Lista de abreviaturas: NE- Número estimado; UFC- Unidades formadoras de colónias; LQ – Limite de quantificação; LD – limite de detecção; V.L. – Valor Limite; V.R. – Valor Recomendado; VP - Valor Paramétrico; C - Conforme; A - Aceitável; NC - Não Conforme; Unid. - Unidade; DO - Densidade óptica; Av. C. - Avaliação de Conformidade; U – Incerteza expandida.

O ensaio assinalado com (s) foi contratado e não é acreditado.

O ensaio assinalado com (a) foi contratado e é acreditado.

Nos resultados assinalados com (k) os microrganismos estão presentes, mas inferiores a 3xdiluição (quando aplicável).

Nos resultados assinalados com (y) os microrganismos estão presentes, mas inferiores a 4xdiluição.

Para os ensaios assinalados por técnicas de cálculo a metodologia seguida pode ser disponibilizada a pedido.

Incerteza “U” - corresponde à incerteza expandida calculada com um fator de expansão k=2, correspondendo a um nível de confiança aproximadamente igual a 95%. As incertezas apresentadas em % encontram-se em valor relativo e as restantes em valor absoluto. A incerteza do ensaio não inclui incerteza da colheita. A combinação da incerteza da colheita (quando apresentada) e do ensaio pode ser obtida através da fórmula $U_{combinada}$.

Microbiologia de Alimentos: A incerteza reportada foi estimada de acordo com a ISO19036:2019 e considerada igual ao desvio padrão da reprodutibilidade intralaboratorial e apresenta-se sob a forma de intervalo.

Microbiologia de Águas: A incerteza reportada foi estimada de acordo com a ISO29201:2012 e apresenta-se sob a forma de intervalo e com o valor de U em %.

Os dados a sublinhado e itálico foram fornecidos pelo cliente e não são da responsabilidade do laboratório.

Este Relatório de Ensaio refere-se apenas às amostras analisadas.

Proibida a reprodução parcial deste documento.

Os ensaios assinalados com * não estão incluídos no âmbito da acreditação.

A colheita de amostra efectuada não está incluída no âmbito da acreditação.

Os resultados deste relatório de ensaio aplicam-se à amostra conforme rececionada.

$$U_{combinada} = 2 \times \sqrt{\left(\frac{U_{colheita}}{2}\right)^2 + \left(\frac{U_{ensaio}}{2}\right)^2}$$