



### Relatório de Ensaios LABMA N° 1263/18-1

Revisão 00

<b>Cliente</b>	DISTRITO DE IRRIGACAO DO PERIMETRO SENADOR NILO COELHO	<b>Telefone</b>	87/ 3986-3565
<b>Endereço</b>	NUCLEO HABITACIONAL C-1, PROJ S NILO COELHO, Petrolina-PE, CEP: 56332-175		
<b>Proposta</b>	LABMA 989/18	<b>Contato(s)</b>	Humberto Arrunátegui/Vera Regina Becker
<b>e-Mail(s)</b>	go@dinc.org.br	<b>CNPJ/CPF</b>	12.656.690/0001-10
<b>Amostra(s)</b>	Água Bruta	<b>Recepção</b>	28/12/18

Laboratório de ensaios acreditado pela norma ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005

O escopo da acreditação pode ser visto em:

<http://www.inmetro.gov.br/laboratorios/rble/docs/CRL1208.pdf>



Amostra	Água Bruta - EB28				Código	1263/18-27	Coleta em	28/12/18
Ensaio	Resultado	Unidade	Limite aceitável (L1)	LQ	Método		Data do Ensaio	
Cloretos Totais (ac)	<b>2,69</b>	mg/L Cl	250 mg/L máx.	0,74	ME-PET-LAB-11(SMEWW 4500-CI-B)		02/01/19	
pH (ac)	<b>8,33</b>	--	6.0-9.0	0 a 14	ME-PET-LAB-15(SMEWW-4500 H+ B)		28/12/18	

#### Legenda

(L1): Resolução nº 357 - 17/03/05 do CONAMA - Águas Doces Classe III - Tabela III.

(ac): Ensaio acreditado pela Cgcre (Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro) com base na norma NBR ISO/IEC 17025.

SM: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23th. Edition, 2017.

Resultado: Resultados fora de faixas aparecem sublinhados.

LQ: Limite de Quantificação.

#### Informações de Coleta

Coleta efetuada pelo cliente.

A descrição do material ensaiado é de inteira responsabilidade do cliente.

Temperatura da amostra 28,1°C. (Termômetro TEG: 02).

Petrolina, 23 de janeiro de 2019.

William da Silva Soares  
Técnico em  
Alimentos/Química  
CRQ 01.400455  
Analista de Alimentos

Jussira Karla Limoeiro  
Tecnóloga de Alimentos  
Analista de Alimentos

Maria Aparecida de Souza  
Técnica em  
Química/Alimentos  
Técnica de Laboratório

**Documento verificado e aprovado por meios eletrônicos**

**A verificação da autenticidade deste documento pode ser feita baixando o documento original em [labwin.pe.senai.br/labwin](http://labwin.pe.senai.br/labwin) usando o código LSDDQ XBZ 246.**

**Laboratório reconhecido na ISO 17025 pela Rede Metrológica - REMEPE conforme certificado de reconhecimento nº 0007**

O prazo de guarda das amostras de alimentos é de 30 dias após entrada. Águas e outras amostras perecíveis são descartadas após ensaiadas.

Os resultados têm significado restrito às amostras ensaiadas. Este relatório somente poderá ser reproduzido em sua totalidade. O LAABMA se isenta de qualquer responsabilidade pela reprodução parcial do mesmo.



## Relatório de Ensaios LABMA N° 1263/18-2

Revisão 00

<b>Cliente</b>	DISTRITO DE IRRIGACAO DO PERIMETRO SENADOR NILO COELHO	<b>Telefone</b>	87/ 3986-3565
<b>Endereço</b>	NUCLEO HABITACIONAL C-1, PROJ S NILO COELHO, Petrolina-PE, CEP: 56332-175		
<b>Proposta</b>	LABMA 989/18	<b>Contato(s)</b>	Humberto Arrunátegui/Vera Regina Becker
<b>e-Mail(s)</b>	go@dinc.org.br	<b>CNPJ/CPF</b>	12.656.690/0001-10
<b>Amostra(s)</b>	Água Bruta	<b>Recepção</b>	28/12/18

Amostra	Água Bruta - EB28				Código	1263/18-27	Coleta em	28/12/18
Ensaio	Resultado	Unidade	Limite aceitável (L1)	LQ	Método		Data do Ensaio	
Sulfato Total	<0,05	mg/L SO <sub>4</sub> =	250 mg/L máx.	0	SMEWW-4500 SO <sub>4</sub>		02/01/19	
Cor Aparente	2,0	mgPt-Co/L	75 mgPt/L máx.	1,0	ME-PET-LAB-18 (SMEWW 2120A/B)		02/01/19	
Turbidez	0,02	NTU	100 UNT máx.	0,02	ME-PET-LAB-19(SMEWW 2130B)		02/01/19	
Sólidos Dissolvidos Totais (TDS)	54,0	mg/L	500 mg/L máx.	0	SMEWW 2540 C		03/01/19	
Nitrogênio(N) - Nitratos	<1,0	mg/L-N NO <sub>3</sub>	10 mg/Lmáx	1,0	ME-PET-LAB-039 SMEWW 4500/B		28/12/18	
Nitrogênio(N) - Nitritos	<0,02	mg/L-N NO <sub>2</sub>	1 mg/Lmáx.	0,02	SMEWW 4500/B		28/12/18	
Coliformes Totais TM (Águas)	<1,8	NMP/100mL	--	Ausência	ME-3.19.01 (SMEWW 9221)		28/12/18	
Coliformes Termotolerantes TM (águas)	<1,8	NMP/100mL	4000/100mL máx.	Ausência	MPL-001 (SMEWW 9221)		28/12/18	

### Legenda

(L1): Resolução nº 357 - 17/03/05 do CONAMA - Águas Doces Classe III - Tabela III.

SM: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23th. Edition, 2017.

NMP: Número Mais Provável.

<X: Em ensaios microbiológicos indicam compatibilidade com ausência de crescimento microbiano na amostra analisada.

**Resultado:** Resultados fora de faixas aparecem sublinhados.

LQ: Limite de Quantificação.

### Observações

Os resultados das amostras de águas nos ensaios microbiológicos de Coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes/*Escherichia Coli* <1,8 e <1.1 equivalem à ausência, conforme metodologia supracitada.

### Informações de Coleta

Coleta efetuada pelo cliente.

A descrição do material ensaiado é de inteira responsabilidade do cliente.

Temperatura da amostra 28,1°C. (Termômetro TEG: 02).

Petrolina, 23 de janeiro de 2019.

William da Silva Soares  
Técnico em  
Alimentos/Química  
CRQ 01.400455  
Analista de Alimentos

Jussira Karla Limoeiro  
Tecnóloga de Alimentos  
Analista de Alimentos

Maria Aparecida de Souza  
Técnica em  
Química/Alimentos  
Técnica de Laboratório

**Documento verificado e aprovado por meios eletrônicos**

**A verificação da autenticidade deste documento pode ser feita baixando o documento original em [labwin.pe.senai.br/labwin](http://labwin.pe.senai.br/labwin) usando o código LSDDQ XBZ 246.**

**Laboratório reconhecido na ISO 17025 pela Rede Metrológica - REMEPE conforme certificado de reconhecimento nº 0007**

O prazo de guarda das amostras de alimentos é de 30 dias após entrada. Águas e outras amostras perecíveis são descartadas após ensaiadas.

Os resultados têm significado restrito às amostras ensaiadas. Este relatório somente poderá ser reproduzido em sua totalidade. O LAABMA se isenta de qualquer responsabilidade pela reprodução parcial do mesmo.