



Relatório de Ensaios LABMA Nº 1263/18-1

Revisão 00

Cliente	DISTRITO DE IRRIGACAO DO PERIMETRO SENADOR NILO COELHO	Telefone	87/ 3986-3565
Endereço	NUCLEO HABITACIONAL C-1, PROJ S NILO COELHO, Petrolina-PE, CEP: 56332-175		
Proposta	LABMA 989/18	Contato(s)	Humberto Arrunátegui/Vera Regina Becker
e-Mail(s)	go@dinc.org.br	CNPJ/CPF	12.656.690/0001-10
Amostra(s)	Água Bruta	Recepção	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 -R3	Código	1263/18-03	Coleta em	28/12/18	
Ensaio	Resultado	Unidade	Limite aceitável (L1)	LQ	Método	Data do Ensaio
Cloretos Totais (ac)	5,87	mg/L Cl	250 mg/L máx.	0,74	ME-PET-LAB-11(SMEWW 4500-CI-B)	02/01/19
pH (ac)	7,45	--	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 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

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

Amostra	Água Bruta -R3	Código	1263/18-03	Coleta em	28/12/18	
Ensaio	Resultado	Unidade	Limite aceitável (L1)	LQ	Método	Data do Ensaio
Sulfato Total	<0,05	mg/L SO ₄ =	250 mg/L máx.	0	SMEWW-4500 SO ₄	02/01/19
Cor Aparente	15,0	mgPt-Co/L	75 mgPt/L máx.	1,0	ME-PET-LAB-18 (SMEWW 2120A/B)	02/01/19
Turbidez	0,56	NTU	100 UNT máx.	0,02	ME-PET-LAB-19(SMEWW 2130B)	02/01/19
Sólidos Dissolvidos Totais (TDS)	42,0	mg/L	500 mg/L máx.	0	SMEWW 2540 C	03/01/19
Nitrogênio(N) - Nitratos	<1,0	mg/L-N NO ₃	10 mg/Lmáx	1,0	ME-PET-LAB-039 SMEWW 4500/B	28/12/18
Nitrogênio(N) - Nitritos	<0,02	mg/L-N NO ₂	1 mg/Lmáx.	0,02	SMEWW 4500/B	28/12/18
Coliformes Totais TM (Águas)	6,1	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)	30/12/18

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 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.