



SENAI – Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
LABMA-Lab. de Análise de Alimentos Bebidas e Meio Ambiente
Escola Técnica Senai Petrolina
Av. Mons. Ângelo Sampaio, 267, Vila Eduardo, CEP 56.328-000
Petrolina - PE, Brasil, e-mail
petrolina.laboratorio@sistemafiepe.org.br
Fone (87) 3202-1360 / 1369, CNPJ 03.789.272/0008-87

Qualidade
ABNT NBR ISO/IEC
17025
ISO 9001

Relatório de Ensaios LABMA N° 0961/19-1

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 826/19 | 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 | 14/08/19 |

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 - Ponto 19 - EB25 | | | Código | 0961/19-19 | Coleta em | 14/08/19 |
|----------------------|------------------------------|---------|-----------------------|--------|--------------------------------|----------------|----------|
| Ensaio | Resultado | Unidade | Limite aceitável (L1) | LQ | Método | Data do Ensaio | |
| Cloretos Totais (ac) | 4,96 | mg/L Cl | 250 mg/L máx. | 0,74 | ME-PET-LAB-11(SMEWW 4500-Cl-B) | 15/08/19 | |
| pH (ac) | 8,88 | -- | 6.0-9.0 | 0 a 14 | ME-PET-LAB-15(SMEWW-4500 H+ B) | 14/08/19 | |

Legenda

(L1): Resolução nº 357 - 17/03/05 do CONAMA - Águas Doces Classe 1 - Tabela I.

(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.

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 26,7°C. (Termômetro TEG: 02).

Petrolina, 18 de setembro de 2019.

Silvana Souza Martins
Bióloga
CRQ 01.4.00138
Gerente Técnica

Jussara Karla Limoeiro
Tecnóloga de Alimentos
Analista de Alimentos

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 LTCDZ JBA 160.

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° 0961/19-2

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 826/19 | 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 | 14/08/19 |

| Amostra | Água Bruta - Ponto 19 - EB25 | | | Código | 0961/19-19 | Coleta em | 14/08/19 |
|----------------------------------|------------------------------|------------------------|-----------------------|----------|-------------------------------|-----------|----------------|
| Ensaio | Resultado | Unidade | Limite aceitável (L1) | LQ | Método | | Data do Ensaio |
| Cor Aparente | 6,0 | mgPt-Co/L | -- | 1,0 | ME-PET-LAB-18 (SMEWW 2120A/B) | | 19/08/19 |
| Turbidez | 0,94 | NTU | 40 UNT máx. | 0,02 | ME-PET-LAB-19(SMEWW 2130B) | | 19/08/19 |
| Sólidos Dissolvidos Totais (TDS) | 27,0 | mg/L | 500 mg/L máx. | 0 | SMEWW 2540 C | | 19/08/19 |
| Nitrogênio(N) - Nitratos | <0,05 | mg/L-N NO ₃ | 10 mg/L máx. | 1,0 | ME-PET-LAB-039 SMEWW 4500/B | | 19/08/19 |
| Nitrogênio(N) - Nitritos | <0,02 | mg/L-N NO ₂ | 1 mg/L máx. | 0,02 | SMEWW 4500/B | | 19/08/19 |
| Coliformes Totais | <1,8 | NMP/100mL | -- | Ausência | ME-3.19.01 (SMEWW 9221) | | 14/08/19 |
| Coliformes Termotolerantes | <1,8 | NMP/100mL | 200 /100mL máx. | Ausência | MPL-001 (SMEWW 9221) | | 14/08/19 |
| Sulfatos Total | <0,05 | mg/L SO ₄ = | 250 mg/L máx. | -- | SM-4500 SO ₄ | | 19/08/19 |

Legenda

(L1): Resolução nº 357 - 17/03/05 do CONAMA - Águas Doces Classe 1 - Tabela I.

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.

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 26,7°C. (Termômetro TEG: 02).

Petrolina, 18 de setembro de 2019.

Silvana Souza Martins
Bióloga
CRQ 01.4.00138
Gerente Técnica

Jussara Karla Limoeiro
Tecnóloga de Alimentos
Analista de Alimentos

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 LTCDZ JBA 160.

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.