



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 21 - EB28			Código	0961/19-21	Coleta em	14/08/19
Ensaio	Resultado	Unidade	Limite aceitável (L1)	LQ	Método	Data do Ensaio	
Cloretos Totais (ac)	1,99	mg/L Cl	250 mg/L máx.	0,74	ME-PET-LAB-11(SMEWW 4500-Cl-B)	15/08/19	
pH (ac)	7,13	--	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 21 - EB28	Código	0961/19-21	Coleta em	14/08/19	
Ensaio	Resultado	Unidade	Limite aceitável (L1)	LQ	Método	Data do Ensaio
Cor Aparente	4,0	mgPt-Co/L	--	1,0	ME-PET-LAB-18 (SMEWW 2120A/B)	19/08/19
Turbidez	0,02	NTU	40 UNT máx.	0,02	ME-PET-LAB-19(SMEWW 2130B)	19/08/19
Sólidos Dissolvidos Totais (TDS)	23,0	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	4,5	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)	16/08/19
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.