

MONITORIZAREA OPERAȚIONALĂ A CALITĂȚII APEI POTABILE LA CONSUMATOR ÎN LUNA FEBRUARIE 2025 - BABA NOVAC

PARAMETRII CHIMICI ȘI PARAMETRII INDICATORI

Cod: F.L. 22-15, ed. 02, rev. 01

Locul prelevării	Data prelevării	pH (unit. pH)	Turbiditate (NTU)	Conductivitate (μS/cm)	Oxidabilitate (mgO ₂ /l)	Fier total (mg/l)	Mangan (mg/l)	Cloruri (mg/l)	Amoniu (mg/l)	Duritate totală (grd germ)	Clor rez. liber (mg/l)	Nitrați (mg/l)	Nitriți (mg/l)	Culoare	Gust	Miros
Baba Novac -bar	12.02.2025	6,70	0,22	243	< 0,5	< 0,01	0,034	10,61	< 0,025	6,45	0	7,96	< 0,0025	AC	AC	AC
VALORI ADMISE conform O.G. Nr.7/2023 si HG 971/2023		6.5-9.5	AC/FMA	2500	5	0.2	0.05	250	0.5	min 5	≥0.1-≤0.5	50	0.5	n.m.a	n.m.a	n.m.a

Rezultatele raportate ca: “<” sunt sub limita de determinare a metodei

n.m.a.-nici o modificare anormală
AC – acceptabil

AC/FMA-Acceptabilă pt.consumatori si fara modificări anormale

PARAMETRII MICROBIOLOGICI

Cod: F.L. 22-16, ed. 02, rev. 01

Locul prelevării	Data prelevării	număr de colonii la 37 °C/ml	număr de colonii la 22 °C/ml	Bacterii coliforme (nr./100 ml)	Escherichia coli (nr./100 ml)	Enterococi intestinali (nr./100 ml)
Baba Novac - bar	12.02.2025	0	2	0	0	0
VALORI ADMISE conform O.G. Nr.7/2023 si HG 971/2023		n.m.a	n.m.a	0	0	0

Rezultatele încercărilor se referă numai la probele supuse încercării.

Data: 04.03.2025

Întocmit:
Responsabil laborator: ing. chim. Nistor Sanda