

Informe de análisis

DATOS GENERALES

INFORME Nº: 3133473

ANÁLISIS Nº: 6102199

MUESTRA REMITIDA POR: AYUNTAMIENTO DE INGENIO

DOMICILIO: Plaza de la Candelaria, 1

POBLACION: 35250-Ingenio

DENOMINACIÓN MUESTRA: Restaurante Vega, 18 (Guayadeque)

DESCRIPCIÓN MUESTRA: Plástico estéril 500 mL (Tiosulf. Sódico)(1), conteniendo agua de consumo

FECHA RECEPCIÓN: 20/10/2021

FECHA FINALIZACIÓN Y EMISIÓN: 22/10/2021

Análisis realizado por INTERLAB Canarias. Ensayos cubiertos por la acreditación ENAC nº 1190/LE 2331: C/Josefina Mayor nº20 Polígono industrial del Goro-35219 TELDE (Las Palmas de Gran Canaria) Tel 928700446:

Fecha inicio análisis 20/10/2021.

PARÁMETROS	MÉTODOS	RD 140/2003 y PVS Canario	RESULTADOS	UNIDADES
Caracteres microbiológicos				
Bacterias coliformes	UNE-EN-ISO 9308:1(2014) Filtración de membrana	0	0	u.f.c./100 mL

OBSERVACIONES

Seguimiento de incidencia.

Resultados en microbiología: de 1 a 2 ufc se interpreta como organismo presente y de 3 a 9 ufc como recuento estimado.

Los apartados señalados con el símbolo # corresponde a información suministrada por el cliente, el laboratorio no se hace responsable de dicha información. Este informe sólo afecta a la muestra analizada tal como se recibió y sólo podrá reproducirse parcialmente con la autorización por escrito del laboratorio.

El laboratorio dispone de la incertidumbre de sus medidas a disposición del cliente.

Aprobado en Interlab Canarias por Técnico Superior: Lola Rocha Luján, Director Técnico: Juan Hernandez Jimenez.

Documento firmado electrónicamente en su formato digital. Autenticidad verificable utilizando el certificado raíz de la Fábrica Nacional de Moneda y Timbre.

Emitido en Telde, 22 de Octubre de 2021