Wyniki badań wody pobranej w dniu 14.05.2019

Miejsce poboru: Automatyczna Stacja Wodociągowa w Dobromierzu

Lp.	Parametry fizykochemiczne i organoleptyczne	Wynik	Jednostka	Dopuszczalne wartości wskaźników	Jednostka
1	Barwa	8	mg/l	akceptowalna przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian	-
2	Odczyn (pH)	8,0	-	6,5 - 9,5	-
3	Mętność	0,52	NTU	akceptowalna przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian; zalecany zakres wartości do 1,0	NTU
4	Przewodność	394	µS/cm	2500	µS/cm
5	Glin	< 10	µg/l	200	µg/l
6	Zapach /Liczba progowa zapachu/ TON	1 akceptowalny, bez nieprawidłowych zmian	-	akceptowalny przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian	-
7	Smak /Liczba progowa smaku/ TFN	1 akceptowalny, bez nieprawidłowych zmian	-	akceptowalny przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian	-
Lp.	**Parametry mikrobiologiczne**	**Wynik**	**Jednostka**	**Dopuszczalne wartości wskaźników**	**Jednostka**
1	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22ºC	41	jtk/1 ml	bez nieprawidłowych zmian	-
2	Liczba bakterii grupy coli	0	jtk/100 ml	0	jtk/100 ml
3	Liczba Escherichia coli	0	jtk/100 ml	0	jtk/100 ml
4	Liczba Clostridium perfringens	0	jtk/100 ml	0	jtk/100 ml

Wyniki badań wody pobranej w dniu 14.05.2019

Miejsce poboru: Spółdzielnia Mieszkaniowa ul. Królowej Elżbiety 1

Lp.	Parametry fizykochemiczne i organoleptyczne	Wynik	Jednostka	Dopuszczalne wartości wskaźników	Jednostka
1	Barwa	5	mg/l	akceptowalna przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian	-
2	Odczyn (pH)	8,0	-	6,5 - 9,5	-
3	Mętność	0,43	NTU	akceptowalna przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian; zalecany zakres wartości do 1,0	NTU
4	Przewodność	375	µS/cm	2500	µS/cm
5	Glin	16	µg/l	200	µg/l
6	Zapach /Liczba progowa zapachu/ TON	1 akceptowalny, bez nieprawidłowych zmian	-	akceptowalny przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian	-
7	Smak /Liczba progowa smaku/ TFN	1 akceptowalny, bez nieprawidłowych zmian	-	akceptowalny przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian	-
Lp.	**Parametry mikrobiologiczne**	**Wynik**	**Jednostka**	**Dopuszczalne wartości wskaźników**	**Jednostka**
1	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22ºC	27	jtk/1 ml	bez nieprawidłowych zmian	-
2	Liczba bakterii grupy coli	0	jtk/100 ml	0	jtk/100 ml
3	Liczba Escherichia coli	0	jtk/100 ml	0	jtk/100 ml
4	Liczba Clostridium perfringens	0	jtk/100 ml	0	jtk/100 ml

Wyniki badań wody pobranej w dniu 14.05.2019

Miejsce poboru: Ciernie 53

Lp.	Parametry fizykochemiczne i organoleptyczne	Wynik	Jednostka	Dopuszczalne wartości wskaźników	Jednostka
1	Barwa	6	mg/l	akceptowalna przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian	-
2	Odczyn (pH)	8,0	-	6,5 - 9,5	-
3	Mętność	0,89	NTU	akceptowalna przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian; zalecany zakres wartości do 1,0	NTU
4	Przewodność	371	µS/cm	2500	µS/cm
5	Glin	< 10	µg/l	200	µg/l
6	Zapach /Liczba progowa zapachu/ TON	1 akceptowalny, bez nieprawidłowych zmian	-	akceptowalny przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian	-
7	Smak /Liczba progowa smaku/ TFN	1 akceptowalny, bez nieprawidłowych zmian	-	akceptowalny przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian	-
Lp.	**Parametry mikrobiologiczne**	**Wynik**	**Jednostka**	**Dopuszczalne wartości wskaźników**	**Jednostka**
1	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22ºC	21	jtk/1 ml	bez nieprawidłowych zmian	-
2	Liczba bakterii grupy coli	0	jtk/100 ml	0	jtk/100 ml
3	Liczba Escherichia coli	0	jtk/100 ml	0	jtk/100 ml
4	Liczba Clostridium perfringens	0	jtk/100 ml	0	jtk/100 ml