

ALIMENT LAB	
ΕΚΘΕΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΟΚΙΜΩΝ ΥΔΑΤΩΝ	E 560-4
ALIMENT LAB- Μάγρα Ταξιαρχούλα & συν. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΝΕΡΩΝ ΓΡΑΦΕΙΟ ΣΥΜΒΟΥΛΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ν. Πλαστήρα 3 (Τριανδρία), 553 37 Θεσσαλονίκη τηλ/fax: 2310-837135, κιν: 6942-900883, email: info@alimentlab.gr - www.alimentlab.gr	

ΕΚΘΕΣΗ ΔΟΚΙΜΩΝ / TEST REPORT

Πελάτης / Client	Δήμος Πυλαίας-Χορτιάτη
Διεύθυνση πελάτη / Client's address	Ασβεστοχώρι
Περιγραφή δείγματος / Sample description	Νερά
Δειγματοληψία / Sampling	Από πελάτη κατά δήλωσή του
Ημερομηνία δειγματοληψίας / Sampling date	14.10.2015
Κατάσταση δείγματος κατά την παραλαβή / Sample condition upon receipt	Κανονική
Μεταφορά δείγματος / Transportation	4°C
Κωδικός δείγματος / Sample code	150755-150758
Είδος ανάλυσης/ Type of analysis	Φυσικοχημική
Αριθμός πρωτοκόλλου / Protocol number	16.10.2015
Περίοδος ανάλυσης/ Period of analysis	14.10.2015

Κωδικός δείγματος	Σημείο δειγματοληψίας
150755	Στρατόπεδο Δράγου Α' (Πρ.Ηλία)
150756	Στρατόπεδο Δράγου Β'
150757	ΚΕΜ Ματαπά Α'
150758	3 ^α Πλατάνια δ.Σαμαρά

ALIMENT LAB	
ΕΚΘΕΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΟΚΙΜΩΝ ΥΔΑΤΩΝ	E 560-4
ALIMENT LAB- Μάγρα Ταξιαρχούλα & συν. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΝΕΡΩΝ ΓΡΑΦΕΙΟ ΣΥΜΒΟΥΛΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ν. Πλαστήρα 3 (Τριανδρία), 553 37 Θεσσαλονίκη τηλ/fax: 2310-837135, κιν: 6942-900883, email: info@alimentlab.gr - www.alimentlab.gr	

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ / RESULTS

	Μονάδες Units	Όρια νομοθεσίας*	150755	150756	150757	150758	Μέθοδος Method
pH	-	6,5<pH<9,5	7,91	7,77	7,69	7,73	pH meter
Αγωγιμότητα	μS/cm στους 20°C	2500	654	635	642	641	Conductivity meter
Ελεύθερο Χλώριο	mg Cl ₂ /L	-	0,052	0,059	0,161	0,35	DPD, Hach
NO₃⁻	mg/l	50	<11	<11	<11	<11	NitraVer®5 Reagent Powder Pillow, Hach
NO₂⁻	mg/l	0,50	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	NitriVer® 3 Reagent Powder Pillow, Hach
NH₄⁺	mg/l	0,50	0,19	<0,05	<0,05	<0,05	Ammonia Salicylate & Cyanourate reagent powder pillows, Hach
Fe	mg/l	0,20	<0,02	0,045	<0,02	<0,02	FerroVer® Iron Reagent Powder Pillow, Hach
Οσμή / Odor	Αποδεκτή στους καταναλωτές & άνευ ασυνήθους μεταβολής	-	Αποδεκτή	Αποδεκτή	Αποδεκτή	Αποδεκτή	U.S. Standard Methods 2150
Γεύση / Taste	Αποδεκτή στους καταναλωτές & άνευ ασυνήθους μεταβολής	-	Αποδεκτή	Αποδεκτή	Αποδεκτή	Αποδεκτή	U.S. Standard Methods 2160
Θολρότητα / Turbidity	Αποδεκτή στους καταναλωτές & άνευ ασυνήθους μεταβολής	-	Αποδεκτή	Αποδεκτή	Αποδεκτή	Αποδεκτή	U.S. Standard Methods 2160

ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΧΗΜΙΚΩΝ ΔΟΚΙΜΩΝ

*ΚΥΑ Υ2/2600/2001 σε συμμόρφωση με 98/83/ΕΚ.

Τα αποτελέσματα σχετίζονται μόνο με το δείγμα που εξετάστηκε – Results valid for the examined sample only

Η μερική αναπαραγωγή του παρόντος δεν επιτρέπεται χωρίς την έγγραφη άδεια του Εργαστηρίου –

Partial reproduction is not allowed without the written Laboratory's consent.

1.0/31.08.2015

ΣΥΝΤΑΞΗ: Υπεύθυνος Ποιότητας
ΕΓΚΡΙΣΗ: Διευθυντής Εργαστηρίου

Σελίδα 2 από 2

Η Υπεύθυνη του Εργαστηρίου

Μάγρα Ταξιαρχούλα

Γεωπόνος-Τεχν. Τροφίμων, MSc