



Município de Arraiolos

## EDITAL

Controlo de Qualidade Humana Destinada ao Consumo Humano  
Demonstração de Conformidade - art.º 17º, Dec. Lei n.º 306/2008, de 27 de Setembro

ANO 2014

Sistema de Abastecimento  
Arraiolos e Ilhas

| Parâmetros                   | Unidades    | N.º de Análises | % Análises Realizadas | % Análises Cumprem | Data da Amostragem                   |                               |                               | Médio   | Mínimo | Máximo | VP        |
|------------------------------|-------------|-----------------|-----------------------|--------------------|--------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|---------|--------|--------|-----------|
|                              |             |                 |                       |                    | 06-10-2014                           | 10-11-2014                    | 09-12-2014                    |         |        |        |           |
|                              |             |                 |                       |                    | Restaurante "O Alpendre" - Arraiolos | Metalonicho - Zona Industrial | Pastelaria "Reis" - Arraiolos |         |        |        |           |
| <b>Controlo de Rotina R1</b> |             |                 |                       |                    |                                      |                               |                               |         |        |        |           |
| Bactérias coliformes         | UFC/100 ml  | 3               | 100.00%               | 100.00%            | 0                                    | 0                             | 0                             | 0       | 0      | 0      | 0         |
| Desinfetante residual        | mg/l        | 3               | 100.00%               | 100.00%            | 0.3                                  | < 0.1                         | 0.3                           | < 0.233 | < 0.1  | 0.3    | 0.2 - 0.6 |
| Escherichia coli (E. coli)   | UFC/100 ml  | 3               | 100.00%               | 100.00%            | 0                                    | 0                             | 0                             | 0       | 0      | 0      | 0         |
| <b>Controlo de Rotina R2</b> |             |                 |                       |                    |                                      |                               |                               |         |        |        |           |
| Número de colónias a 22 °C   | UFC/1 ml    | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 0                                    |                               |                               | 0       | 0      | 0      | < 100     |
| Número de colónias a 37 °C   | UFC/1 ml    | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 4                                    |                               |                               | 4       | 4      | 4      | < 20      |
| Amónio                       | mg/l NH4    | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 0.02                               |                               |                               | < 0.02  | < 0.02 | < 0.02 | 0.5       |
| Condutividade                | uS/cm a 20º | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 529                                  |                               |                               | 529     | 529    | 529    | 2500      |
| Cor                          | Mg/l Pt-Co  | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 2                                  |                               |                               | < 2     | < 2    | < 2    | 20        |
| pH                           | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 7.7                                  |                               |                               | 7.7     | 7.7    | 7.7    | 6.5-9     |
| Manganês                     | Ug/l Mn     | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 15                                 |                               |                               | < 15    | < 15   | < 15   | 50        |
| Oxidabilidade                | mg/l O2     | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 1.6                                  |                               |                               | 1.6     | 1.6    | 1.6    | 5         |
| Cheiro a 25°C                | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 1                                  |                               |                               | < 1     | < 1    | < 1    | 3         |
| Sabor a 25°C                 | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 1                                  |                               |                               | < 1     | < 1    | < 1    | 3         |
| Turvação                     | NTU         | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 0.5                                |                               |                               | < 0.5   | < 0.5  | < 0.5  | 4         |



Município de Arraiolos

## EDITAL

Controlo de Qualidade Humana Destinada ao Consumo Humano  
Demonstração de Conformidade - art.º 17º, Dec. Lei n.º 306/2008, de 27 de Setembro

ANO 2014

Sistema de Abastecimento  
Igrejinha

| Parâmetros                   | Unidades    | N.º de Análises | % Análises Realizadas | % Análises Cumprem | Data da Amostragem  |                     |                    | Médio  | Mínimo | Máximo | VP        |
|------------------------------|-------------|-----------------|-----------------------|--------------------|---------------------|---------------------|--------------------|--------|--------|--------|-----------|
|                              |             |                 |                       |                    | 06-10-2014          | 10-11-2014          | 09-12-2014         |        |        |        |           |
|                              |             |                 |                       |                    | Pastelaria "Tulipa" | Escola Pré-primária | Junta de Freguesia |        |        |        |           |
| <b>Controlo de Rotina R1</b> |             |                 |                       |                    |                     |                     |                    |        |        |        |           |
| Bactérias coliformes         | UFC/100 ml  | 3               | 100.00%               | 100.00%            | 0                   | 0                   | 0                  | 0      | 0      | 0      | 0         |
| Desinfetante residual        | mg/l        | 3               | 100.00%               | 100.00%            | 0.5                 | 0.6                 | 0.2                | 0.433  | 0.2    | 0.6    | 0.2 - 0.6 |
| Escherichia coli (E. coli)   | UFC/100 ml  | 3               | 100.00%               | 100.00%            | 0                   | 0                   | 0                  | 0      | 0      | 0      | 0         |
| <b>Controlo de Rotina R2</b> |             |                 |                       |                    |                     |                     |                    |        |        |        |           |
| Número de colónias a 22 °C   | UFC/1 ml    | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 0                   |                     |                    | 0      | 0      | 0      | < 100     |
| Número de colónias a 37 °C   | UFC/1 ml    | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 0                   |                     |                    | 0      | 0      | 0      | < 20      |
| Amónio                       | mg/l NH4    | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 0.02              |                     |                    | < 0.02 | < 0.02 | < 0.02 | 0.5       |
| Condutividade                | uS/cm a 20º | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 716                 |                     |                    | 716    | 716    | 716    | 2500      |
| Cor                          | Mg/l Pt-Co  | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 2                 |                     |                    | < 2    | < 2    | < 2    | 20        |
| pH                           | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 7.6                 |                     |                    | 7.6    | 7.6    | 7.6    | 6.5-9     |
| Manganês                     | Ug/l Mn     | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 15                |                     |                    | < 15   | < 15   | < 15   | 50        |
| Oxidabilidade                | mg/l O2     | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 1.4                 |                     |                    | 1.4    | 1.4    | 1.4    | 5         |
| Cheiro a 25°C                | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 1                 |                     |                    | < 1    | < 1    | < 1    | 3         |
| Sabor a 25°C                 | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 1                 |                     |                    | < 1    | < 1    | < 1    | 3         |
| Turvação                     | NTU         | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 0.5               |                     |                    | < 0.5  | < 0.5  | < 0.5  | 4         |



Município de Arraiolos

## EDITAL

Controlo de Qualidade Humana Destinada ao Consumo Humano  
Demonstração de Conformidade - art.º 17º, Dec. Lei n.º 306/2008, de 27 de Setembro

ANO 2014

Sistema de Abastecimento  
S. Pedro da Gafanhoeira

| Parâmetros                   | Unidades    | N.º de Análises | % Análises Realizadas | % Análises Cumprem | Data da Amostragem                    |                 | Médio  | Mínimo | Máximo | VP        |
|------------------------------|-------------|-----------------|-----------------------|--------------------|---------------------------------------|-----------------|--------|--------|--------|-----------|
|                              |             |                 |                       |                    | 06-10-2014                            | 09-12-2014      |        |        |        |           |
|                              |             |                 |                       |                    | Padaria "Florimundo Antonio Barrocas" | Escola Primária |        |        |        |           |
| <b>Controlo de Rotina R1</b> |             |                 |                       |                    |                                       |                 |        |        |        |           |
| Bactérias coliformes         | UFC/100 ml  | 2               | 100.00%               | 100.00%            | 0                                     | 0               | 0      | 0      | 0      | 0         |
| Desinfetante residual        | mg/l        | 2               | 100.00%               | 100.00%            | 0.2                                   | < 0.1           | < 0.15 | < 0.1  | 0.2    | 0.2 - 0.6 |
| Escherichia coli (E. coli)   | UFC/100 ml  | 2               | 100.00%               | 100.00%            | 0                                     | 0               | 0      | 0      | 0      | 0         |
| <b>Controlo de Rotina R2</b> |             |                 |                       |                    |                                       |                 |        |        |        |           |
| Número de colónias a 22 °C   | UFC/1 ml    | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 0                                     |                 | 0      | 0      | 0      | < 100     |
| Número de colónias a 37 °C   | UFC/1 ml    | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 0                                     |                 | 0      | 0      | 0      | < 20      |
| Amónio                       | mg/l NH4    | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 0.02                                |                 | < 0.02 | < 0.02 | < 0.02 | 0.5       |
| Condutividade                | uS/cm a 20º | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 433                                   |                 | 433    | 433    | 433    | 2500      |
| Cor                          | Mg/l Pt-Co  | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 2                                   |                 | < 2    | < 2    | < 2    | 20        |
| pH                           | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 7.2                                   |                 | 7.2    | 7.2    | 7.2    | 6.5-9     |
| Manganês                     | Ug/l Mn     | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 21                                    |                 | 21     | 21     | 21     | 50        |
| Oxidabilidade                | mg/l O2     | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 2.6                                   |                 | 2.6    | 2.6    | 2.6    | 5         |
| Cheiro a 25°C                | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 1                                   |                 | < 1    | < 1    | < 1    | 3         |
| Sabor a 25°C                 | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 1                                   |                 | < 1    | < 1    | < 1    | 3         |
| Turvação                     | NTU         | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 0.55                                  |                 | 0.55   | 0.55   | 0.55   | 4         |



Município de Arraiolos

## EDITAL

Controlo de Qualidade Humana Destinada ao Consumo Humano  
Demonstração de Conformidade - art.º 17º, Dec. Lei n.º 306/2008, de 27 de Setembro

ANO 2014

Sistema de Abastecimento  
Vimieiro

| Parâmetros                   | Unidades    | N.º de Análises | % Análises Realizadas | % Análises Cumprem | Data da Amostragem |                        |                  | Médio  | Mínimo | Máximo | VP        |
|------------------------------|-------------|-----------------|-----------------------|--------------------|--------------------|------------------------|------------------|--------|--------|--------|-----------|
|                              |             |                 |                       |                    | 06-10-2014         | 10-11-2014             | 09-12-2014       |        |        |        |           |
|                              |             |                 |                       |                    | Café Com Brinde    | Pensão "Antiga Moagem" | Farmácia Moreira |        |        |        |           |
| <b>Controlo de Rotina R1</b> |             |                 |                       |                    |                    |                        |                  |        |        |        |           |
| Bactérias coliformes         | UFC/100 ml  | 3               | 100.00%               | 100.00%            | 0                  | 0                      | 0                | 0      | 0      | 0      | 0         |
| Desinfetante residual        | mg/l        | 3               | 100.00%               | 100.00%            | 0.6                | 0.4                    | 0.5              | 0.5    | 0.4    | 0.6    | 0.2 - 0.6 |
| Escherichia coli (E. coli)   | UFC/100 ml  | 3               | 100.00%               | 100.00%            | 0                  | 0                      | 0                | 0      | 0      | 0      | 0         |
| <b>Controlo de Rotina R2</b> |             |                 |                       |                    |                    |                        |                  |        |        |        |           |
| Número de colónias a 22 °C   | UFC/1 ml    | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 20                 |                        |                  | 20     | 20     | 20     | < 100     |
| Número de colónias a 37 °C   | UFC/1 ml    | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 28                 |                        |                  | 28     | 28     | 28     | < 20      |
| Amónio                       | mg/l NH4    | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 0.02             |                        |                  | < 0.02 | < 0.02 | < 0.02 | 0.5       |
| Condutividade                | uS/cm a 20º | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 805                |                        |                  | 805    | 805    | 805    | 2500      |
| Cor                          | Mg/l Pt-Co  | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 2                |                        |                  | < 2    | < 2    | < 2    | 20        |
| pH                           | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 7.9                |                        |                  | 7.9    | 7.9    | 7.9    | 6.5-9     |
| Manganês                     | Ug/l Mn     | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 15               |                        |                  | < 15   | < 15   | < 15   | 50        |
| Oxidabilidade                | mg/l O2     | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 1                |                        |                  | < 1    | < 1    | < 1    | 5         |
| Cheiro a 25°C                | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 1                |                        |                  | < 1    | < 1    | < 1    | 3         |
| Sabor a 25°C                 | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 0.5              |                        |                  | < 0.5  | < 0.5  | < 0.5  | 3         |



Município de Arraiolos

## EDITAL

Controlo de Qualidade Humana Destinada ao Consumo Humano  
Demonstração de Conformidade - art.º 17º, Dec. Lei n.º 306/2008, de 27 de Setembro

ANO 2014

Sistema de Abastecimento  
Vale do Pereiro

| Parâmetros                   | Unidades    | N.º de Análises | % Análises Realizadas | % Análises Cumpridas | Data da Amostragem              |                    | Médio  | Mínimo | Máximo | VP        |
|------------------------------|-------------|-----------------|-----------------------|----------------------|---------------------------------|--------------------|--------|--------|--------|-----------|
|                              |             |                 |                       |                      | 06-10-2014                      | 09-12-2014         |        |        |        |           |
|                              |             |                 |                       |                      | Estaleiro da Junta de Freguesia | Junta de Freguesia |        |        |        |           |
| <b>Controlo de Rotina R1</b> |             |                 |                       |                      |                                 |                    |        |        |        |           |
| Bactérias coliformes         | UFC/100 ml  | 2               | 100.00%               | 100.00%              | 0                               | 0                  | 0      | 0      | 0      | 0         |
| Desinfetante residual        | mg/l        | 2               | 100.00%               | 100.00%              | < 0.1                           | < 0.1              | < 0.1  | < 0.1  | < 0.1  | 0.2 - 0.6 |
| Escherichia coli (E. coli)   | UFC/100 ml  | 2               | 100.00%               | 100.00%              | 0                               | 0                  | 0      | 0      | 0      | 0         |
| <b>Controlo de Rotina R2</b> |             |                 |                       |                      |                                 |                    |        |        |        |           |
| Número de colónias a 22 °C   | UFC/1 ml    | 1               | 100.00%               | 100.00%              | 0                               |                    | 0      | 0      | 0      | < 100     |
| Número de colónias a 37 °C   | UFC/1 ml    | 1               | 100.00%               | 100.00%              | 0                               |                    | 0      | 0      | 0      | < 20      |
| Amónio                       | mg/l NH4    | 1               | 100.00%               | 100.00%              | < 0.02                          |                    | < 0.02 | < 0.02 | < 0.02 | 0.5       |
| Condutividade                | uS/cm a 20º | 1               | 100.00%               | 100.00%              | 492                             |                    | 492    | 492    | 492    | 2500      |
| Cor                          | Mg/l Pt-Co  | 1               | 100.00%               | 100.00%              | < 2                             |                    | < 2    | < 2    | < 2    | 20        |
| pH                           | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%              | 7                               |                    | 7      | 7      | 7      | 6.5-9     |
| Manganês                     | Ug/l Mn     | 1               | 100.00%               | 100.00%              | 55                              |                    | 55     | 55     | 55     | 50        |
| Nitratos                     | Mg/l NO3    | 1               | 100.00%               | 100.00%              | 15                              |                    | 15     | 15     | 15     | 50        |
| Oxidabilidade                | mg/l O2     | 1               | 100.00%               | 100.00%              | 1.7                             |                    | 1.7    | 1.7    | 1.7    | 5         |
| Cheiro a 25°C                | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%              | < 1                             |                    | < 1    | < 1    | < 1    | 3         |
| Sabor a 25°C                 | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%              | < 1                             |                    | < 1    | < 1    | < 1    | 3         |
| Turvação                     | NTU         | 1               | 100.00%               | 100.00%              | < 0.5                           |                    | < 0.5  | < 0.5  | < 0.5  | 4         |

### Contra Análise

| Parâmetros | Unidades | DATA       | VR   |
|------------|----------|------------|------|
| Manganês   | Ug/l Mn  | 07-11-2014 | < 15 |



Município de Arraiolos

## EDITAL

Controlo de Qualidade Humana Destinada ao Consumo Humano  
Demonstração de Conformidade - art.º 17º, Dec. Lei n.º 306/2008, de 27 de Setembro

ANO 2014

Sistema de Abastecimento  
Santana do Campo

| Parâmetros                   | Unidades    | N.º de Análises | % Análises Realizadas | % Análises Cumprem | Data da Amostragem |              | Médio  | Mínimo | Máximo | VP        |
|------------------------------|-------------|-----------------|-----------------------|--------------------|--------------------|--------------|--------|--------|--------|-----------|
|                              |             |                 |                       |                    | 06-10-2014         | 09-12-2014   |        |        |        |           |
|                              |             |                 |                       |                    | Escola Primária    | Posto Médico |        |        |        |           |
| <b>Controlo de Rotina R1</b> |             |                 |                       |                    |                    |              |        |        |        |           |
| Bactérias coliformes         | UFC/100 ml  | 2               | 100.00%               | 100.00%            | 0                  | 0            | 0      | 0      | 0      | 0         |
| Desinfetante residual        | mg/l        | 2               | 100.00%               | 100.00%            | 1                  | 0.2          | 0.6    | 0.2    | 1      | 0.2 - 0.6 |
| Escherichia coli (E. coli)   | UFC/100 ml  | 2               | 100.00%               | 100.00%            | 0                  | 0            | 0      | 0      | 0      | 0         |
| <b>Controlo de Rotina R2</b> |             |                 |                       |                    |                    |              |        |        |        |           |
| Número de colónias a 22 °C   | UFC/1 ml    | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 0                  |              | 0      | 0      | 0      | < 100     |
| Número de colónias a 37 °C   | UFC/1 ml    | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 0                  |              | 0      | 0      | 0      | < 20      |
| Amónio                       | mg/l NH4    | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 0.02             |              | < 0.02 | < 0.02 | < 0.02 | 0.5       |
| Condutividade                | uS/cm a 20º | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 517                |              | 517    | 517    | 517    | 2500      |
| Cor                          | Mg/l Pt-Co  | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 2                |              | < 2    | < 2    | < 2    | 20        |
| pH                           | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 7.9                |              | 7.9    | 7.9    | 7.9    | 6.5-9     |
| Manganês                     | Ug/l Mn     | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 15               |              | < 15   | < 15   | < 15   | 50        |
| Nitratos                     | Mg/l NO3    | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 10               |              | < 10   | < 10   | < 10   | 50        |
| Oxidabilidade                | mg/l O2     | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 1.8                |              | 1.8    | 1.8    | 1.8    | 5         |
| Cheiro a 25°C                | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 1                |              | < 1    | < 1    | < 1    | 3         |
| Sabor a 25°C                 | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 1                |              | < 1    | < 1    | < 1    | 3         |
| Turvação                     | NTU         | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 1.1                |              | 1.1    | 1.1    | 1.1    | 4         |



Município de Arraiolos

## EDITAL

Controlo de Qualidade Humana Destinada ao Consumo Humano  
Demonstração de Conformidade - art.º 17º, Dec. Lei n.º 306/2008, de 27 de Setembro

ANO 2014

Sistema de Abastecimento  
Aldeia da Serra / Bardeiras

| Parâmetros                   | Unidades    | N.º de Análises | % Análises Realizadas | % Análises Cumpridas | Data da Amostragem                   |                                      | Médio  | Mínimo | Máximo | VP        |
|------------------------------|-------------|-----------------|-----------------------|----------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------|--------|--------|-----------|
|                              |             |                 |                       |                      | 06-10-2014                           | 09-12-2014                           |        |        |        |           |
|                              |             |                 |                       |                      | Restaurante "O Telheiro" - Carrascal | Sociedade Recreativa Aldeia da Serra |        |        |        |           |
| <b>Controlo de Rotina R1</b> |             |                 |                       |                      |                                      |                                      |        |        |        |           |
| Bactérias coliformes         | UFC/100 ml  | 2               | 100.00%               | 100.00%              | 0                                    | 0                                    | 0      | 0      | 0      | 0         |
| Desinfetante residual        | mg/l        | 2               | 100.00%               | 100.00%              | < 0.1                                | < 0.1                                | < 0.1  | < 0.1  | < 0.1  | 0.2 - 0.6 |
| Escherichia coli (E. coli)   | UFC/100 ml  | 2               | 100.00%               | 100.00%              | 0                                    | 0                                    | 0      | 0      | 0      | 0         |
| <b>Controlo de Rotina R2</b> |             |                 |                       |                      |                                      |                                      |        |        |        |           |
| Número de colónias a 22 °C   | UFC/1 ml    | 1               | 100.00%               | 100.00%              | 4                                    |                                      | 4      | 4      | 4      | < 100     |
| Número de colónias a 37 °C   | UFC/1 ml    | 1               | 100.00%               | 100.00%              | 0                                    |                                      | 0      | 0      | 0      | < 20      |
| Amónio                       | mg/l NH4    | 1               | 100.00%               | 100.00%              | < 0.02                               |                                      | < 0.02 | < 0.02 | < 0.02 | 0.5       |
| Condutividade                | uS/cm a 20º | 1               | 100.00%               | 100.00%              | 692                                  |                                      | 692    | 692    | 692    | 2500      |
| Cor                          | Mg/l Pt-Co  | 1               | 100.00%               | 100.00%              | < 2                                  |                                      | < 2    | < 2    | < 2    | 20        |
| pH                           | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%              | 7.5                                  |                                      | 7.5    | 7.5    | 7.5    | 6.5-9     |
| Manganês                     | Ug/l Mn     | 1               | 100.00%               | 100.00%              | < 15                                 |                                      | < 15   | < 15   | < 15   | 50        |
| Nitratos                     | Mg/l NO3    | 1               | 100.00%               | 100.00%              | 42                                   |                                      | 42     | 42     | 42     | 50        |
| Oxidabilidade                | mg/l O2     | 1               | 100.00%               | 100.00%              | 2                                    |                                      | 2      | 2      | 2      | 5         |
| Cheiro a 25°C                | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%              | < 1                                  |                                      | < 1    | < 1    | < 1    | 3         |
| Sabor a 25°C                 | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%              | < 1                                  |                                      | < 1    | < 1    | < 1    | 3         |
| Turvação                     | NTU         | 1               | 100.00%               | 100.00%              | < 0.5                                |                                      | < 0.5  | < 0.5  | < 0.5  | 4         |



Município de Arraiolos

## EDITAL

Controlo de Qualidade Humana Destinada ao Consumo Humano  
Demonstração de Conformidade - art.º 17º, Dec. Lei n.º 306/2008, de 27 de Setembro

ANO 2014

Sistema de Abastecimento  
Venda do Duque

| Parâmetros                   | Unidades    | N.º de Análises | % Análises Realizadas | % Análises Cumprem | Data da Amostragem |               | Médio  | Mínimo | Máximo | VP        |
|------------------------------|-------------|-----------------|-----------------------|--------------------|--------------------|---------------|--------|--------|--------|-----------|
|                              |             |                 |                       |                    | 06-10-2014         | 09-12-2014    |        |        |        |           |
|                              |             |                 |                       |                    | Monte da Estalagem | Estação da CP |        |        |        |           |
| <b>Controlo de Rotina R1</b> |             |                 |                       |                    |                    |               |        |        |        |           |
| Bactérias coliformes         | UFC/100 ml  | 2               | 100.00%               | 100.00%            | 0                  | 0             | 0      | 0      | 0      | 0         |
| Desinfetante residual        | mg/l        | 2               | 100.00%               | 100.00%            | 1.2                | 0.7           | 0.95   | 0.7    | 1.2    | 0.2 - 0.6 |
| Escherichia coli (E. coli)   | UFC/100 ml  | 2               | 100.00%               | 100.00%            | 0                  | 0             | 0      | 0      | 0      | 0         |
| <b>Controlo de Rotina R2</b> |             |                 |                       |                    |                    |               |        |        |        |           |
| Número de colónias a 22 °C   | UFC/1 ml    | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 0                  |               | 0      | 0      | 0      | < 100     |
| Número de colónias a 37 °C   | UFC/1 ml    | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 0                  |               | 0      | 0      | 0      | < 20      |
| Amónio                       | mg/l NH4    | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 0.02             |               | < 0.02 | < 0.02 | < 0.02 | 0.5       |
| Condutividade                | uS/cm a 20º | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 818                |               | 818    | 818    | 818    | 2500      |
| Cor                          | Mg/l Pt-Co  | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 2                |               | < 2    | < 2    | < 2    | 20        |
| pH                           | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 7.7                |               | 7.7    | 7.7    | 7.7    | 6.5-9     |
| Manganês                     | Ug/l Mn     | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 15               |               | < 15   | < 15   | < 15   | 50        |
| Nitratos                     | Mg/l NO3    | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 10               |               | < 10   | < 10   | < 10   | 50        |
| Oxidabilidade                | mg/l O2     | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 1.5                |               | 1.5    | 1.5    | 1.5    | 5         |
| Cheiro a 25°C                | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 1                |               | < 1    | < 1    | < 1    | 3         |
| Sabor a 25°C                 | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 1                |               | < 1    | < 1    | < 1    | 3         |
| Turvação                     | NTU         | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 0.5              |               | < 0.5  | < 0.5  | < 0.5  | 4         |





Município de Arraiolos

## EDITAL

Controlo de Qualidade Humana Destinada ao Consumo Humano  
Demonstração de Conformidade - art.º 17º, Dec. Lei n.º 306/2008, de 27 de Setembro

ANO 2014

Sistema de Abastecimento  
Sabugueiro

| Parâmetros                   | Unidades    | N.º de Análises | % Análises Realizadas | % Análises Cumprem | Data da Amostragem |                      | Médio  | Mínimo | Máximo | VP        |
|------------------------------|-------------|-----------------|-----------------------|--------------------|--------------------|----------------------|--------|--------|--------|-----------|
|                              |             |                 |                       |                    | 06-10-2014         | 09-12-2014           |        |        |        |           |
|                              |             |                 |                       |                    | Lar Idosos         | Supermercado "Canoa" |        |        |        |           |
| <b>Controlo de Rotina R1</b> |             |                 |                       |                    |                    |                      |        |        |        |           |
| Bactérias coliformes         | UFC/100 ml  | 2               | 100.00%               | 100.00%            | 0                  | 0                    | 0      | 0      | 0      | 0         |
| Desinfetante residual        | mg/l        | 2               | 100.00%               | 100.00%            | < 0.1              | 0.1                  | < 0.1  | < 0.1  | 0.1    | 0.2 - 0.6 |
| Escherichia coli (E. coli)   | UFC/100 ml  | 2               | 100.00%               | 100.00%            | 0                  | 0                    | 0      | 0      | 0      | 0         |
| <b>Controlo de Rotina R2</b> |             |                 |                       |                    |                    |                      |        |        |        |           |
| Número de colónias a 22 °C   | UFC/1 ml    | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 42                 |                      | 42     | 42     | 42     | < 100     |
| Número de colónias a 37 °C   | UFC/1 ml    | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 11                 |                      | 11     | 11     | 11     | < 20      |
| Amónio                       | mg/l NH4    | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 0.02             |                      | < 0.02 | < 0.02 | < 0.02 | 0.5       |
| Condutividade                | uS/cm a 20º | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 553                |                      | 553    | 553    | 553    | 2500      |
| Cor                          | Mg/l Pt-Co  | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 2                |                      | < 2    | < 2    | < 2    | 20        |
| pH                           | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 8                  |                      | 8      | 8      | 8      | 6.5-9     |
| Manganês                     | Ug/l Mn     | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 15               |                      | < 15   | < 15   | < 15   | 50        |
| Nitratos                     | Mg/l NO3    | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 38                 |                      | 38     | 38     | 38     | 50        |
| Oxidabilidade                | mg/l O2     | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 3.1                |                      | 3.1    | 3.1    | 3.1    | 5         |
| Cheiro a 25°C                | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 1                |                      | < 1    | < 1    | < 1    | 3         |
| Sabor a 25°C                 | --          | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 1                |                      | < 1    | < 1    | < 1    | 3         |
| Turvação                     | NTU         | 1               | 100.00%               | 100.00%            | < 0.5              |                      | < 0.5  | < 0.5  | < 0.5  | 4         |
| Clostridium perfringens      | UFC/100 ml  | 1               | 100.00%               | 100.00%            | 0                  |                      | 0      | 0      | 0      | 0         |