



LAB N° 1838 L

# Analisi microbiologiche di routine

(Gruppo A)

**La "Acque di Casalotto S.p.A." effettua costantemente, nel proprio laboratorio d'analisi, i controlli microbiologici e chimico - fisici dell'acqua potabile distribuita.**

(\*) Può talvolta verificarsi la variabilità dei valori, da un minimo ad un massimo dovuta soprattutto al fatto che l'acqua distribuita proviene da numerosi pozzi e, a seconda delle necessità, essa viene miscelata in rapporto sempre diverso.

A causa di lavori ( **manutenzione - manovre** ) eseguiti sulla rete di distribuzione o eseguiti da terzi quali la **manutenzione delle strade**, alcuni valori possono, per brevi periodi, superare lievemente i riferimenti di legge (**soprattutto il ferro, la torbidità, il colore** ).

Come stabilito dal Decreto del 14 giugno 2017 del Ministero della Salute (Gazzetta Ufficiale n. 192 del 18 agosto 2017), sulle acque potabili si effettuano due tipi di controlli: quelli del gruppo A, da fare come routine su tutti i punti di prelievo stabiliti con frequenza minima bimestrale, e quelli del gruppo B con cadenza annuale in punti rappresentativi per distribuzione

## Analisi microbiologiche gruppo A eseguite il 11 maggio 2020

|                          |   |                   |                             |  |
|--------------------------|---|-------------------|-----------------------------|--|
| Descrizione campione:    | <b>Acqua</b>                              |                   |                             |  |
| Metodo di campionamento  | <b>APAT CNR ISRA 1030 MAN 29 2003</b>     |                   |                             |  |
| Fonte Prelievo :         | <b>serb Alto Ficarazzi Via Trieste 39</b> |                   |                             |  |
| Prelievo effettuato il : | <b>11/05/2020</b>                         | Prelevato da:     | <b>Dott. Luigi Lucchesi</b> |  |
| Data inizio prova :      | <b>11/05/2020</b>                         | Data fine prova : | <b>15/05/2020</b>           |  |

### Microbiologia

| Parametro/Metodo   | U. M.         | Risultato | Incertezza | Valore di parametro<br>D. Lgs. n. 31<br>2/2/2001 |
|--|---------------|-----------|------------|--|
| Microorganismi vitali a 22° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>8</b>  | [*]        | 100/1 ml   |
| Microorganismi vitali a 36° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>6</b>  | [*]        | 20/1 ml  |
| Coliformi totali<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |
| Escherichia coli<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |
| Enterococchi (Streptococchi fecali)                          | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |

### Analisi chimico-fisiche

| Parametro/Metodo                                | U. M. | Risultato          | Incertezza | Valore di parametro                                      |
|---|-------|--------------------|------------|--|
| Colore<br><i>APAT CNR IRSA 2020 Man 29 2003</i> | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Odore   | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Sapore  | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |

|  |              |                |             |  |
|--|--------------|----------------|-------------|--|
| Torbidità  | <b>NTU</b>   | <b>0,2</b>     | ---         | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Ammoniaca  | <b>mg/L</b>  | <b>0,05</b>    | ---         | 0,50 mg/L  |
| Cloro Libero   | <b>mg/L</b>  |                | ---         | valore minimo 0,2 mg/L                                   |
| Conducibilità<br><i>APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003</i> | <b>µS/cm</b> | <b>920</b>     | <b>±6</b>   | 2500 µS/cm a 20°C  |
| pH<br><i>APAT CNR IRSA 7050 Man 29 2003</i>            | <b>pH</b>    | <b>7,44</b>    | <b>±0,1</b> | 6,5<pH<9,5   |
| Nitriti  | <b>mg/L</b>  | <b>&lt;lim</b> | ---         | 0,50 mg/L  |
| Nitrati  | <b>mg/L</b>  | <b>15</b>      | ---         | 50 mg/L  |
| Ferro  | <b>µg/L</b>  | <b>&lt;lim</b> | ---         | 200 µg/L   |
|  |              |                |             |  |

Note :

Il presente rapporto di prova è riferito esclusivamente al campione esaminato.

L'incertezza riportata si riferisce all'incertezza estesa con un fattore di copertura K=2 (95%)

E' vietata la riproduzione del presente rapporto di prova salvo approvazione scritta della Acque di Casalotto S.p.A.

L'Analista  
**Dott. Luigi LUCCHESI**

Il Direttore  
**Dott. Antonino GUIDOTTO**



LAB N° 1838 L

# Analisi microbiologiche di routine

(Gruppo A)

**La "Acque di Casalotto S.p.A." effettua costantemente, nel proprio laboratorio d'analisi, i controlli microbiologici e chimico - fisici dell'acqua potabile distribuita.**

(\*) Può talvolta verificarsi la variabilità dei valori, da un minimo ad un massimo dovuta soprattutto al fatto che l'acqua distribuita proviene da numerosi pozzi e, a seconda delle necessità, essa viene miscelata in rapporto sempre diverso.

A causa di lavori ( **manutenzione - manovre** ) eseguiti sulla rete di distribuzione o eseguiti da terzi quali la **manutenzione delle strade**, alcuni valori possono, per brevi periodi, superare lievemente i riferimenti di legge (**soprattutto il ferro, la torbidità, il colore** ).

Come stabilito dal Decreto del 14 giugno 2017 del Ministero della Salute (Gazzetta Ufficiale n. 192 del 18 agosto 2017), sulle acque potabili si effettuano due tipi di controlli: quelli del gruppo A, da fare come routine su tutti i punti di prelievo stabiliti con frequenza minima bimestrale, e quelli del gruppo B con cadenza annuale in punti rappresentativi per distribuzione

## Analisi microbiologiche gruppo A eseguite il 04 giugno 2020

|                          |   |                   |                             |  |
|--------------------------|---|-------------------|-----------------------------|--|
| Descrizione campione:    | <b>Acqua</b>                                  |                   |                             |  |
| Metodo di campionamento  | <b>APAT CNR ISRA 1030 MAN 29 2003</b>         |                   |                             |  |
| Fonte Prelievo :         | <b>serb_Vecchio_Acitrezza via Litteri 254</b> |                   |                             |  |
| Prelievo effettuato il : | <b>04/06/2020</b>                             | Prelevato da:     | <b>Dott. Luigi Lucchesi</b> |  |
| Data inizio prova :      | <b>04/06/2020</b>                             | Data fine prova : | <b>08/06/2020</b>           |  |

### Microbiologia

| Parametro/Metodo   | U. M.         | Risultato | Incertezza | Valore di parametro<br>D. Lgs. n. 31<br>2/2/2001 |
|--|---------------|-----------|------------|--|
| Microorganismi vitali a 22° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>4</b>  | ---        | 100/1 ml   |
| Microorganismi vitali a 36° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>1</b>  | ---        | 20/1 ml  |
| Coliformi totali<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |
| Escherichia coli<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |
| Enterococchi (Streptococchi fecali)                          | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |

### Analisi chimico-fisiche

| Parametro/Metodo                                | U. M. | Risultato          | Incertezza | Valore di parametro                                      |
|---|-------|--------------------|------------|--|
| Colore<br><i>APAT CNR IRSA 2020 Man 29 2003</i> | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Odore   | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Sapore  | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |

|  |              |                |     |  |
|--|--------------|----------------|-----|--|
| Torbidità  | <b>NTU</b>   | <b>0,3</b>     | --- | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Ammoniaca  | <b>mg/L</b>  | <b>0,04</b>    | --- | 0,50 mg/L  |
| Cloro Libero   | <b>mg/L</b>  |                | --- | valore minimo 0,2 mg/L                                   |
| Conducibilità<br><i>APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003</i> | <b>µS/cm</b> | <b>963</b>     | --- | 2500 µS/cm a 20°C  |
| pH<br><i>APAT CNR IRSA 7050 Man 29 2003</i>            | <b>pH</b>    | <b>7,90</b>    | --- | 6,5<pH<9,5   |
| Nitriti  | <b>mg/L</b>  | <b>&lt;lim</b> | --- | 0,50 mg/L  |
| Nitrati  | <b>mg/L</b>  | <b>11</b>      | --- | 50 mg/L  |
| Ferro  | <b>µg/L</b>  | <b>100</b>     | --- | 200 µg/L   |
|  |              |                |     |  |

Note :

Il presente rapporto di prova è riferito esclusivamente al campione esaminato.

L'incertezza riportata si riferisce all'incertezza estesa con un fattore di copertura K=2 (95%)

E' vietata la riproduzione del presente rapporto di prova salvo approvazione scritta della Acque di Casalotto S.p.A.

L'Analista  
**Dott. Luigi LUCCHESI**

Il Direttore  
**Dott. Antonino GUIDOTTO**



LAB N° 1838 L

# Analisi microbiologiche di routine

(Gruppo A)

**La "Acque di Casalotto S.p.A." effettua costantemente, nel proprio laboratorio d'analisi, i controlli microbiologici e chimico - fisici dell'acqua potabile distribuita.**

(\*) Può talvolta verificarsi la variabilità dei valori, da un minimo ad un massimo dovuta soprattutto al fatto che l'acqua distribuita proviene da numerosi pozzi e, a seconda delle necessità, essa viene miscelata in rapporto sempre diverso.

A causa di lavori ( **manutenzione - manovre** ) eseguiti sulla rete di distribuzione o eseguiti da terzi quali la **manutenzione delle strade**, alcuni valori possono, per brevi periodi, superare lievemente i riferimenti di legge (**soprattutto il ferro, la torbidità, il colore** ).

Come stabilito dal Decreto del 14 giugno 2017 del Ministero della Salute (Gazzetta Ufficiale n. 192 del 18 agosto 2017), sulle acque potabili si effettuano due tipi di controlli: quelli del gruppo A, da fare come routine su tutti i punti di prelievo stabiliti con frequenza minima bimestrale, e quelli del gruppo B con cadenza annuale in punti rappresentativi per distribuzione

## Analisi microbiologiche gruppo A eseguite il 04 giugno 2020

|                          |                                       |                   |                             |  |
|--------------------------|---------------------------------------|-------------------|-----------------------------|--|
| Descrizione campione:    | <b>Acqua</b>                          |                   |                             |  |
| Metodo di campionamento  | <b>APAT CNR ISRA 1030 MAN 29 2003</b> |                   |                             |  |
| Fonte Prelievo :         | <b>serb Carrubbazza via M Polo 14</b> |                   |                             |  |
| Prelievo effettuato il : | <b>04/06/2020</b>                     | Prelevato da:     | <b>Dott. Luigi Lucchesi</b> |  |
| Data inizio prova :      | <b>04/06/2020</b>                     | Data fine prova : | <b>08/06/2020</b>           |  |

### Microbiologia

| Parametro/Metodo   | U. M.         | Risultato | Incertezza | Valore di parametro<br>D. Lgs. n. 31<br>2/2/2001 |
|--|---------------|-----------|------------|--|
| Microorganismi vitali a 22° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>2</b>  | ---        | 100/1 ml   |
| Microorganismi vitali a 36° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>0</b>  | ---        | 20/1 ml  |
| Coliformi totali<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |
| Escherichia coli<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |
| Enterococchi (Streptococchi fecali)                          | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |

### Analisi chimico-fisiche

| Parametro/Metodo                                | U. M. | Risultato          | Incertezza | Valore di parametro                                      |
|---|-------|--------------------|------------|--|
| Colore<br><i>APAT CNR IRSA 2020 Man 29 2003</i> | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Odore   | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Sapore  | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |

|  |              |                |     |  |
|--|--------------|----------------|-----|--|
| Torbidità  | <b>NTU</b>   | <b>0,2</b>     | --- | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Ammoniaca  | <b>mg/L</b>  | <b>0,07</b>    | --- | 0,50 mg/L  |
| Cloro Libero   | <b>mg/L</b>  |                | --- | valore minimo 0,2 mg/L                                   |
| Conducibilità<br><i>APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003</i> | <b>µS/cm</b> | <b>998</b>     | --- | 2500 µS/cm a 20°C  |
| pH<br><i>APAT CNR IRSA 7050 Man 29 2003</i>            | <b>pH</b>    | <b>7,85</b>    | --- | 6,5<pH<9,5   |
| Nitriti  | <b>mg/L</b>  | <b>&lt;lim</b> | --- | 0,50 mg/L  |
| Nitrati  | <b>mg/L</b>  | <b>13</b>      | --- | 50 mg/L  |
| Ferro  | <b>µg/L</b>  | <b>&lt;lim</b> | --- | 200 µg/L   |
|  |              |                |     |  |

Note :

Il presente rapporto di prova è riferito esclusivamente al campione esaminato.

L'incertezza riportata si riferisce all'incertezza estesa con un fattore di copertura K=2 (95%)

E' vietata la riproduzione del presente rapporto di prova salvo approvazione scritta della Acque di Casalotto S.p.A.

L'Analista  
**Dott. Luigi LUCCHESI**

Il Direttore  
**Dott. Antonino GUIDOTTO**



LAB N° 1838 L

# Analisi microbiologiche di routine

(Gruppo A)

**La "Acque di Casalotto S.p.A." effettua costantemente, nel proprio laboratorio d'analisi, i controlli microbiologici e chimico - fisici dell'acqua potabile distribuita.**

(\*) Può talvolta verificarsi la variabilità dei valori, da un minimo ad un massimo dovuta soprattutto al fatto che l'acqua distribuita proviene da numerosi pozzi e, a seconda delle necessità, essa viene miscelata in rapporto sempre diverso.

A causa di lavori ( **manutenzione - manovre** ) eseguiti sulla rete di distribuzione o eseguiti da terzi quali la **manutenzione delle strade**, alcuni valori possono, per brevi periodi, superare lievemente i riferimenti di legge (**soprattutto il ferro, la torbidità, il colore** ).

Come stabilito dal Decreto del 14 giugno 2017 del Ministero della Salute (Gazzetta Ufficiale n. 192 del 18 agosto 2017), sulle acque potabili si effettuano due tipi di controlli: quelli del gruppo A, da fare come routine su tutti i punti di prelievo stabiliti con frequenza minima bimestrale, e quelli del gruppo B con cadenza annuale in punti rappresentativi per distribuzione

## Analisi microbiologiche gruppo A eseguite il 15 giugno 2020

|                          |                                       |                   |                             |  |
|--------------------------|---------------------------------------|-------------------|-----------------------------|--|
| Descrizione campione:    | <b>Acqua</b>                          |                   |                             |  |
| Metodo di campionamento  | <b>APAT CNR ISRA 1030 MAN 29 2003</b> |                   |                             |  |
| Fonte Prelievo :         | <b>serb_Parafera_Via_A da Messina</b> |                   |                             |  |
| Prelievo effettuato il : | <b>15/06/2020</b>                     | Prelevato da:     | <b>Dott. Luigi Lucchesi</b> |  |
| Data inizio prova :      | <b>15/06/2020</b>                     | Data fine prova : | <b>19/06/2020</b>           |  |

### Microbiologia

| Parametro/Metodo   | U. M.         | Risultato | Incertezza | Valore di parametro<br>D. Lgs. n. 31<br>2/2/2001 |
|--|---------------|-----------|------------|--|
| Microorganismi vitali a 22° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>1</b>  | ---        | 100/1 ml   |
| Microorganismi vitali a 36° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>0</b>  | ---        | 20/1 ml  |
| Coliformi totali<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |
| Escherichia coli<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |
| Enterococchi (Streptococchi fecali)                          | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |

### Analisi chimico-fisiche

| Parametro/Metodo                                | U. M. | Risultato          | Incertezza | Valore di parametro                                      |
|---|-------|--------------------|------------|--|
| Colore<br><i>APAT CNR IRSA 2020 Man 29 2003</i> | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Odore   | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Sapore  | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |

|  |              |                |             |  |
|--|--------------|----------------|-------------|--|
| Torbidità  | <b>NTU</b>   | <b>0,1</b>     | ---         | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Ammoniaca  | <b>mg/L</b>  | <b>0,05</b>    | ---         | 0,50 mg/L  |
| Cloro Libero   | <b>mg/L</b>  |                | ---         | valore minimo 0,2 mg/L                                   |
| Conducibilità<br><i>APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003</i> | <b>µS/cm</b> | <b>926</b>     | <b>7,4%</b> | 2500 µS/cm a 20°C  |
| pH<br><i>APAT CNR IRSA 7050 Man 29 2003</i>            | <b>pH</b>    | <b>8,14</b>    | <b>8%</b>   | 6,5<pH<9,5   |
| Nitriti  | <b>mg/L</b>  | <b>&lt;lim</b> | ---         | 0,50 mg/L  |
| Nitrati  | <b>mg/L</b>  | <b>13</b>      | ---         | 50 mg/L  |
| Ferro  | <b>µg/L</b>  | <b>40</b>      | ---         | 200 µg/L   |
|  |              |                |             |  |

Note :

Il presente rapporto di prova è riferito esclusivamente al campione esaminato.

L'incertezza riportata si riferisce all'incertezza estesa con un fattore di copertura K=2 (95%)

E' vietata la riproduzione del presente rapporto di prova salvo approvazione scritta della Acque di Casalotto S.p.A.

L'Analista  
**Dott. Luigi LUCCHESI**

Il Direttore  
**Dott. Antonino GUIDOTTO**





LAB N° 1838 L

# Analisi microbiologiche di routine

(Gruppo A)

**La "Acque di Casalotto S.p.A." effettua costantemente, nel proprio laboratorio d'analisi, i controlli microbiologici e chimico - fisici dell'acqua potabile distribuita.**

(\*) Può talvolta verificarsi la variabilità dei valori, da un minimo ad un massimo dovuta soprattutto al fatto che l'acqua distribuita proviene da numerosi pozzi e, a seconda delle necessità, essa viene miscelata in rapporto sempre diverso.

A causa di lavori ( **manutenzione - manovre** ) eseguiti sulla rete di distribuzione o eseguiti da terzi quali la **manutenzione delle strade**, alcuni valori possono, per brevi periodi, superare lievemente i riferimenti di legge (**soprattutto il ferro, la torbidità, il colore** ).

Come stabilito dal Decreto del 14 giugno 2017 del Ministero della Salute (Gazzetta Ufficiale n. 192 del 18 agosto 2017), sulle acque potabili si effettuano due tipi di controlli: quelli del gruppo A, da fare come routine su tutti i punti di prelievo stabiliti con frequenza minima bimestrale, e quelli del gruppo B con cadenza annuale in punti rappresentativi per distribuzione

## Analisi microbiologiche gruppo A eseguite il 15 giugno 2020

|                          |                                       |                   |                             |  |
|--------------------------|---------------------------------------|-------------------|-----------------------------|--|
| Descrizione campione:    | <b>Acqua</b>                          |                   |                             |  |
| Metodo di campionamento  | <b>APAT CNR ISRA 1030 MAN 29 2003</b> |                   |                             |  |
| Fonte Prelievo :         | <b>serb_Oliva_S Mauro_Vetroresina</b> |                   |                             |  |
| Prelievo effettuato il : | <b>15/06/2020</b>                     | Prelevato da:     | <b>Dott. Luigi Lucchesi</b> |  |
| Data inizio prova :      | <b>15/06/2020</b>                     | Data fine prova : | <b>19/06/2020</b>           |  |

### Microbiologia

| Parametro/Metodo   | U. M.         | Risultato | Incertezza | Valore di parametro<br>D. Lgs. n. 31<br>2/2/2001 |
|--|---------------|-----------|------------|--|
| Microorganismi vitali a 22° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>0</b>  | ---        | 100/1 ml   |
| Microorganismi vitali a 36° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>3</b>  | ---        | 20/1 ml  |
| Coliformi totali<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |
| Escherichia coli<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |
| Enterococchi (Streptococchi fecali)                          | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |

### Analisi chimico-fisiche

| Parametro/Metodo                                | U. M. | Risultato          | Incertezza | Valore di parametro                                      |
|---|-------|--------------------|------------|--|
| Colore<br><i>APAT CNR IRSA 2020 Man 29 2003</i> | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Odore   | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Sapore  | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |

|  |              |                |             |  |
|--|--------------|----------------|-------------|--|
| Torbidità  | <b>NTU</b>   | <b>0,1</b>     | ---         | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Ammoniaca  | <b>mg/L</b>  | <b>0,09</b>    | ---         | 0,50 mg/L  |
| Cloro Libero   | <b>mg/L</b>  |                | ---         | valore minimo 0,2 mg/L                                   |
| Conducibilità<br><i>APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003</i> | <b>µS/cm</b> | <b>901</b>     | <b>±29</b>  | 2500 µS/cm a 20°C  |
| pH<br><i>APAT CNR IRSA 7050 Man 29 2003</i>            | <b>pH</b>    | <b>7,79</b>    | <b>±0,1</b> | 6,5<pH<9,5   |
| Nitriti  | <b>mg/L</b>  | <b>&lt;lim</b> | ---         | 0,50 mg/L  |
| Nitrati  | <b>mg/L</b>  | <b>33</b>      | ---         | 50 mg/L  |
| Ferro  | <b>µg/L</b>  | <b>&lt;lim</b> | ---         | 200 µg/L   |
|  |              |                |             |  |

Note :

Il presente rapporto di prova è riferito esclusivamente al campione esaminato.

L'incertezza riportata si riferisce all'incertezza estesa con un fattore di copertura K=2 (95%)

E' vietata la riproduzione del presente rapporto di prova salvo approvazione scritta della Acque di Casalotto S.p.A.

L'Analista  
**Dott. Luigi LUCCHESI**

Il Direttore  
**Dott. Antonino GUIDOTTO**



LAB N° 1838 L

# Analisi microbiologiche di routine

(Gruppo A)

**La "Acque di Casalotto S.p.A." effettua costantemente, nel proprio laboratorio d'analisi, i controlli microbiologici e chimico - fisici dell'acqua potabile distribuita.**

(\*) Può talvolta verificarsi la variabilità dei valori, da un minimo ad un massimo dovuta soprattutto al fatto che l'acqua distribuita proviene da numerosi pozzi e, a seconda delle necessità, essa viene miscelata in rapporto sempre diverso.

A causa di lavori ( **manutenzione - manovre** ) eseguiti sulla rete di distribuzione o eseguiti da terzi quali la **manutenzione delle strade**, alcuni valori possono, per brevi periodi, superare lievemente i riferimenti di legge (**soprattutto il ferro, la torbidità, il colore** ).

Come stabilito dal Decreto del 14 giugno 2017 del Ministero della Salute (Gazzetta Ufficiale n. 192 del 18 agosto 2017), sulle acque potabili si effettuano due tipi di controlli: quelli del gruppo A, da fare come routine su tutti i punti di prelievo stabiliti con frequenza minima bimestrale, e quelli del gruppo B con cadenza annuale in punti rappresentativi per distribuzione

## Analisi microbiologiche gruppo A eseguite il 15 giugno 2020

|                          |  |                   |                             |  |
|--------------------------|--|-------------------|-----------------------------|--|
| Descrizione campione:    | <b>Acqua</b>                               |                   |                             |  |
| Metodo di campionamento  | <b>APAT CNR ISRA 1030 MAN 29 2003</b>      |                   |                             |  |
| Fonte Prelievo :         | <b>serb_Nuovo_Acitrezza_Campo_sportivo</b> |                   |                             |  |
| Prelievo effettuato il : | <b>15/06/2020</b>                          | Prelevato da:     | <b>Dott. Luigi Lucchesi</b> |  |
| Data inizio prova :      | <b>15/06/2020</b>                          | Data fine prova : | <b>19/06/2020</b>           |  |

### Microbiologia

| Parametro/Metodo   | U. M.         | Risultato | Incertezza | Valore di parametro<br>D. Lgs. n. 31<br>2/2/2001 |
|--|---------------|-----------|------------|--|
| Microorganismi vitali a 22° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>2</b>  | ---        | 100/1 ml   |
| Microorganismi vitali a 36° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>1</b>  | ---        | 20/1 ml  |
| Coliformi totali<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |
| Escherichia coli<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |
| Enterococchi (Streptococchi fecali)                          | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |

### Analisi chimico-fisiche

| Parametro/Metodo                                | U. M. | Risultato          | Incertezza | Valore di parametro                                      |
|---|-------|--------------------|------------|--|
| Colore<br><i>APAT CNR IRSA 2020 Man 29 2003</i> | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Odore   | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Sapore  | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |

|  |              |                |              |  |
|--|--------------|----------------|--------------|--|
| Torbidità  | <b>NTU</b>   | <b>&lt;lim</b> | ---          | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Ammoniaca  | <b>mg/L</b>  | <b>0,05</b>    | ---          | 0,50 mg/L  |
| Cloro Libero   | <b>mg/L</b>  |                | ---          | valore minimo 0,2 mg/L                                   |
| Conducibilità<br><i>APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003</i> | <b>µS/cm</b> | <b>915</b>     | <b>±29</b>   | 2500 µS/cm a 20°C  |
| pH<br><i>APAT CNR IRSA 7050 Man 29 2003</i>            | <b>pH</b>    | <b>7,60</b>    | <b>±0,58</b> | 6,5<pH<9,5   |
| Nitriti  | <b>mg/L</b>  | <b>&lt;lim</b> | ---          | 0,50 mg/L  |
| Nitrati  | <b>mg/L</b>  | <b>31</b>      | ---          | 50 mg/L  |
| Ferro  | <b>µg/L</b>  | <b>40</b>      | ---          | 200 µg/L   |
|  |              |                |              |  |

Note :

Il presente rapporto di prova è riferito esclusivamente al campione esaminato.

L'incertezza riportata si riferisce all'incertezza estesa con un fattore di copertura K=2 (95%)

E' vietata la riproduzione del presente rapporto di prova salvo approvazione scritta della Acque di Casalotto S.p.A.

L'Analista  
**Dott. Luigi LUCCHESI**

Il Direttore  
**Dott. Antonino GUIDOTTO**



LAB N° 1838 L

# Analisi microbiologiche di routine

(Gruppo A)

**La "Acque di Casalotto S.p.A." effettua costantemente, nel proprio laboratorio d'analisi, i controlli microbiologici e chimico - fisici dell'acqua potabile distribuita.**

(\*) Può talvolta verificarsi la variabilità dei valori, da un minimo ad un massimo dovuta soprattutto al fatto che l'acqua distribuita proviene da numerosi pozzi e, a seconda delle necessità, essa viene miscelata in rapporto sempre diverso.

A causa di lavori ( **manutenzione - manovre** ) eseguiti sulla rete di distribuzione o eseguiti da terzi quali la **manutenzione delle strade**, alcuni valori possono, per brevi periodi, superare lievemente i riferimenti di legge (**soprattutto il ferro, la torbidità, il colore** ).

Come stabilito dal Decreto del 14 giugno 2017 del Ministero della Salute (Gazzetta Ufficiale n. 192 del 18 agosto 2017), sulle acque potabili si effettuano due tipi di controlli: quelli del gruppo A, da fare come routine su tutti i punti di prelievo stabiliti con frequenza minima bimestrale, e quelli del gruppo B con cadenza annuale in punti rappresentativi per distribuzione

## Analisi microbiologiche gruppo A eseguite il 14 luglio 2020

|                          |                                       |                   |                             |  |
|--------------------------|---------------------------------------|-------------------|-----------------------------|--|
| Descrizione campione:    | <b>Acqua</b>                          |                   |                             |  |
| Metodo di campionamento  | <b>APAT CNR ISRA 1030 MAN 29 2003</b> |                   |                             |  |
| Fonte Prelievo :         | <b>serb Marchesana</b>                |                   |                             |  |
| Prelievo effettuato il : | <b>14/07/2020</b>                     | Prelevato da:     | <b>Dott. Luigi Lucchesi</b> |  |
| Data inizio prova :      | <b>14/07/2020</b>                     | Data fine prova : | <b>17/07/2020</b>           |  |

### Microbiologia

| Parametro/Metodo   | U. M.         | Risultato | Incertezza | Valore di parametro<br>D. Lgs. n. 31<br>2/2/2001 |
|--|---------------|-----------|------------|--|
| Microorganismi vitali a 22° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>8</b>  | ---        | 100/1 ml   |
| Microorganismi vitali a 36° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>1</b>  | ---        | 20/1 ml  |
| Coliformi totali<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |
| Escherichia coli<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |
| Enterococchi (Streptococchi fecali)                          | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |

### Analisi chimico-fisiche

| Parametro/Metodo                                | U. M. | Risultato          | Incertezza | Valore di parametro                                      |
|---|-------|--------------------|------------|--|
| Colore<br><i>APAT CNR IRSA 2020 Man 29 2003</i> | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Odore   | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Sapore  | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |

|  |              |                |              |  |
|--|--------------|----------------|--------------|--|
| Torbidità  | <b>NTU</b>   | <b>&lt;lim</b> | ---          | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Ammoniaca  | <b>mg/L</b>  | <b>0,08</b>    | ---          | 0,50 mg/L  |
| Cloro Libero   | <b>mg/L</b>  |                | ---          | valore minimo 0,2 mg/L                                   |
| Conducibilità<br><i>APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003</i> | <b>µS/cm</b> | <b>992</b>     | <b>±29</b>   | 2500 µS/cm a 20°C  |
| pH<br><i>APAT CNR IRSA 7050 Man 29 2003</i>            | <b>pH</b>    | <b>7,78</b>    | <b>±0,58</b> | 6,5<pH<9,5   |
| Nitriti  | <b>mg/L</b>  | <b>&lt;lim</b> | ---          | 0,50 mg/L  |
| Nitrati  | <b>mg/L</b>  | <b>12</b>      | ---          | 50 mg/L  |
| Ferro  | <b>µg/L</b>  | <b>40</b>      | ---          | 200 µg/L   |
|  |              |                |              |  |

Note :

Il presente rapporto di prova è riferito esclusivamente al campione esaminato.

L'incertezza riportata si riferisce all'incertezza estesa con un fattore di copertura K=2 (95%)

E' vietata la riproduzione del presente rapporto di prova salvo approvazione scritta della Acque di Casalotto S.p.A.

L'Analista  
**Dott. Luigi LUCCHESI**

Il Direttore  
**Dott. Antonino GUIDOTTO**



LAB N° 1838 L

# Analisi microbiologiche di routine

(Gruppo A)

**La "Acque di Casalotto S.p.A." effettua costantemente, nel proprio laboratorio d'analisi, i controlli microbiologici e chimico - fisici dell'acqua potabile distribuita.**

(\*) Può talvolta verificarsi la variabilità dei valori, da un minimo ad un massimo dovuta soprattutto al fatto che l'acqua distribuita proviene da numerosi pozzi e, a seconda delle necessità, essa viene miscelata in rapporto sempre diverso.

A causa di lavori ( **manutenzione - manovre** ) eseguiti sulla rete di distribuzione o eseguiti da terzi quali la **manutenzione delle strade**, alcuni valori possono, per brevi periodi, superare lievemente i riferimenti di legge (**soprattutto il ferro, la torbidità, il colore** ).

Come stabilito dal Decreto del 14 giugno 2017 del Ministero della Salute (Gazzetta Ufficiale n. 192 del 18 agosto 2017), sulle acque potabili si effettuano due tipi di controlli: quelli del gruppo A, da fare come routine su tutti i punti di prelievo stabiliti con frequenza minima bimestrale, e quelli del gruppo B con cadenza annuale in punti rappresentativi per distribuzione

## Analisi microbiologiche gruppo A eseguite il 14 luglio 2020

|                          |                                       |                   |                             |  |
|--------------------------|---------------------------------------|-------------------|-----------------------------|--|
| Descrizione campione:    | <b>Acqua</b>                          |                   |                             |  |
| Metodo di campionamento  | <b>APAT CNR ISRA 1030 MAN 29 2003</b> |                   |                             |  |
| Fonte Prelievo :         | <b>serb_Tavolone_Via_S_Giacomo</b>    |                   |                             |  |
| Prelievo effettuato il : | <b>14/07/2020</b>                     | Prelevato da:     | <b>Dott. Luigi Lucchesi</b> |  |
| Data inizio prova :      | <b>14/07/2020</b>                     | Data fine prova : | <b>17/07/2020</b>           |  |

### Microbiologia

| Parametro/Metodo   | U. M.         | Risultato | Incertezza | Valore di parametro<br>D. Lgs. n. 31<br>2/2/2001 |
|--|---------------|-----------|------------|--|
| Microorganismi vitali a 22° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>3</b>  | ---        | 100/1 ml   |
| Microorganismi vitali a 36° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>0</b>  | ---        | 20/1 ml  |
| Coliformi totali<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |
| Escherichia coli<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |
| Enterococchi (Streptococchi fecali)                          | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |

### Analisi chimico-fisiche

| Parametro/Metodo                                | U. M. | Risultato          | Incertezza | Valore di parametro                                      |
|---|-------|--------------------|------------|--|
| Colore<br><i>APAT CNR IRSA 2020 Man 29 2003</i> | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Odore   | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Sapore  | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |

|  |              |                |              |  |
|--|--------------|----------------|--------------|--|
| Torbidità  | <b>NTU</b>   | <b>&lt;lim</b> | ---          | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Ammoniaca  | <b>mg/L</b>  | <b>0,04</b>    | ---          | 0,50 mg/L  |
| Cloro Libero   | <b>mg/L</b>  |                | ---          | valore minimo 0,2 mg/L                                   |
| Conducibilità<br><i>APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003</i> | <b>µS/cm</b> | <b>762</b>     | <b>±29</b>   | 2500 µS/cm a 20°C  |
| pH<br><i>APAT CNR IRSA 7050 Man 29 2003</i>            | <b>pH</b>    | <b>7,65</b>    | <b>±0,58</b> | 6,5<pH<9,5   |
| Nitriti  | <b>mg/L</b>  | <b>&lt;lim</b> | ---          | 0,50 mg/L  |
| Nitrati  | <b>mg/L</b>  | <b>7</b>       | ---          | 50 mg/L  |
| Ferro  | <b>µg/L</b>  | <b>100</b>     | ---          | 200 µg/L   |
|  |              |                |              |  |

Note :

Il presente rapporto di prova è riferito esclusivamente al campione esaminato.

L'incertezza riportata si riferisce all'incertezza estesa con un fattore di copertura K=2 (95%)

E' vietata la riproduzione del presente rapporto di prova salvo approvazione scritta della Acque di Casalotto S.p.A.

L'Analista  
**Dott. Luigi LUCCHESI**

Il Direttore  
**Dott. Antonino GUIDOTTO**





LAB N° 1838 L

# Analisi microbiologiche di routine

(Gruppo A)

**La "Acque di Casalotto S.p.A." effettua costantemente, nel proprio laboratorio d'analisi, i controlli microbiologici e chimico - fisici dell'acqua potabile distribuita.**

(\*) Può talvolta verificarsi la variabilità dei valori, da un minimo ad un massimo dovuta soprattutto al fatto che l'acqua distribuita proviene da numerosi pozzi e, a seconda delle necessità, essa viene miscelata in rapporto sempre diverso.

A causa di lavori ( **manutenzione - manovre** ) eseguiti sulla rete di distribuzione o eseguiti da terzi quali la **manutenzione delle strade**, alcuni valori possono, per brevi periodi, superare lievemente i riferimenti di legge (**soprattutto il ferro, la torbidità, il colore** ).

Come stabilito dal Decreto del 14 giugno 2017 del Ministero della Salute (Gazzetta Ufficiale n. 192 del 18 agosto 2017), sulle acque potabili si effettuano due tipi di controlli: quelli del gruppo A, da fare come routine su tutti i punti di prelievo stabiliti con frequenza minima bimestrale, e quelli del gruppo B con cadenza annuale in punti rappresentativi per distribuzione

## Analisi microbiologiche gruppo A eseguite il 14 luglio 2020

|                          |   |                   |                             |  |
|--------------------------|---|-------------------|-----------------------------|--|
| Descrizione campione:    | <b>Acqua</b>                              |                   |                             |  |
| Metodo di campionamento  | <b>APAT CNR ISRA 1030 MAN 29 2003</b>     |                   |                             |  |
| Fonte Prelievo :         | <b>serb Alto Ficarazzi Via Trieste 39</b> |                   |                             |  |
| Prelievo effettuato il : | <b>14/07/2020</b>                         | Prelevato da:     | <b>Dott. Luigi Lucchesi</b> |  |
| Data inizio prova :      | <b>14/07/2020</b>                         | Data fine prova : | <b>17/07/2020</b>           |  |

### Microbiologia

| Parametro/Metodo   | U. M.         | Risultato | Incertezza | Valore di parametro<br>D. Lgs. n. 31<br>2/2/2001 |
|--|---------------|-----------|------------|--|
| Microorganismi vitali a 22° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>2</b>  | ---        | 100/1 ml   |
| Microorganismi vitali a 36° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>0</b>  | ---        | 20/1 ml  |
| Coliformi totali<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |
| Escherichia coli<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |
| Enterococchi (Streptococchi fecali)                          | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |

### Analisi chimico-fisiche

| Parametro/Metodo                                | U. M. | Risultato          | Incertezza | Valore di parametro                                      |
|---|-------|--------------------|------------|--|
| Colore<br><i>APAT CNR IRSA 2020 Man 29 2003</i> | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Odore   | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Sapore  | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |

|  |              |                |              |  |
|--|--------------|----------------|--------------|--|
| Torbidità  | <b>NTU</b>   | <b>0,20</b>    | ---          | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Ammoniaca  | <b>mg/L</b>  | <b>0,06</b>    | ---          | 0,50 mg/L  |
| Cloro Libero   | <b>mg/L</b>  |                | ---          | valore minimo 0,2 mg/L                                   |
| Conducibilità<br><i>APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003</i> | <b>µS/cm</b> | <b>918</b>     | <b>±29</b>   | 2500 µS/cm a 20°C  |
| pH<br><i>APAT CNR IRSA 7050 Man 29 2003</i>            | <b>pH</b>    | <b>7,50</b>    | <b>±0,58</b> | 6,5<pH<9,5   |
| Nitriti  | <b>mg/L</b>  | <b>&lt;lim</b> | ---          | 0,50 mg/L  |
| Nitrati  | <b>mg/L</b>  | <b>14</b>      | ---          | 50 mg/L  |
| Ferro  | <b>µg/L</b>  | <b>zlim</b>    | ---          | 200 µg/L   |
|  |              |                |              |  |

Note :

Il presente rapporto di prova è riferito esclusivamente al campione esaminato.

L'incertezza riportata si riferisce all'incertezza estesa con un fattore di copertura K=2 (95%)

E' vietata la riproduzione del presente rapporto di prova salvo approvazione scritta della Acque di Casalotto S.p.A.

L'Analista  
**Dott. Luigi LUCCHESI**

Il Direttore  
**Dott. Antonino GUIDOTTO**



LAB N° 1838 L

# Analisi microbiologiche di routine

(Gruppo A)

**La "Acque di Casalotto S.p.A." effettua costantemente, nel proprio laboratorio d'analisi, i controlli microbiologici e chimico - fisici dell'acqua potabile distribuita.**

(\*) Può talvolta verificarsi la variabilità dei valori, da un minimo ad un massimo dovuta soprattutto al fatto che l'acqua distribuita proviene da numerosi pozzi e, a seconda delle necessità, essa viene miscelata in rapporto sempre diverso.

A causa di lavori ( **manutenzione - manovre** ) eseguiti sulla rete di distribuzione o eseguiti da terzi quali la **manutenzione delle strade**, alcuni valori possono, per brevi periodi, superare lievemente i riferimenti di legge (**soprattutto il ferro, la torbidità, il colore** ).

Come stabilito dal Decreto del 14 giugno 2017 del Ministero della Salute (Gazzetta Ufficiale n. 192 del 18 agosto 2017), sulle acque potabili si effettuano due tipi di controlli: quelli del gruppo A, da fare come routine su tutti i punti di prelievo stabiliti con frequenza minima bimestrale, e quelli del gruppo B con cadenza annuale in punti rappresentativi per distribuzione

## Analisi microbiologiche gruppo A eseguite il 27 luglio 2020

|                          |  |                   |                             |  |
|--------------------------|--|-------------------|-----------------------------|--|
| Descrizione campione:    | <b>Acqua</b>                               |                   |                             |  |
| Metodo di campionamento  | <b>APAT CNR ISRA 1030 MAN 29 2003</b>      |                   |                             |  |
| Fonte Prelievo :         | <b>serb_Villa_Casalotto_via_Marchesana</b> |                   |                             |  |
| Prelievo effettuato il : | <b>27/07/2020</b>                          | Prelevato da:     | <b>Dott. Luigi Lucchesi</b> |  |
| Data inizio prova :      | <b>27/07/2020</b>                          | Data fine prova : | <b>31/07/2020</b>           |  |

### Microbiologia

| Parametro/Metodo   | U. M.         | Risultato | Incertezza     | Valore di parametro<br>D. Lgs. n. 31<br>2/2/2001 |
|--|---------------|-----------|----------------|--|
| Microorganismi vitali a 22° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>68</b> | <b>[52 82]</b> | 100/1 ml   |
| Microorganismi vitali a 36° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>10</b> | <b>[***]</b>   | 20/1 ml  |
| Coliformi totali<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---            | 0/100 ml   |
| Escherichia coli<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---            | 0/100 ml   |
| Enterococchi (Streptococchi fecali)                          | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---            | 0/100 ml   |

### Analisi chimico-fisiche

| Parametro/Metodo                                | U. M. | Risultato          | Incertezza | Valore di parametro                                      |
|---|-------|--------------------|------------|--|
| Colore<br><i>APAT CNR IRSA 2020 Man 29 2003</i> | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Odore   | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Sapore  | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |

|  |              |                |              |  |
|--|--------------|----------------|--------------|--|
| Torbidità  | <b>NTU</b>   | <b>0,2</b>     | ---          | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Ammoniaca  | <b>mg/L</b>  | <b>0,08</b>    | ---          | 0,50 mg/L  |
| Cloro Libero   | <b>mg/L</b>  |                | ---          | valore minimo 0,2 mg/L                                   |
| Conducibilità<br><i>APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003</i> | <b>µS/cm</b> | <b>957</b>     | <b>±29</b>   | 2500 µS/cm a 20°C  |
| pH<br><i>APAT CNR IRSA 7050 Man 29 2003</i>            | <b>pH</b>    | <b>7,17</b>    | <b>±0,58</b> | 6,5<pH<9,5   |
| Nitriti  | <b>mg/L</b>  | <b>&lt;lim</b> | ---          | 0,50 mg/L  |
| Nitrati  | <b>mg/L</b>  | <b>20</b>      | ---          | 50 mg/L  |
| Ferro  | <b>µg/L</b>  | <b>200</b>     | ---          | 200 µg/L   |
|  |              |                |              |  |

Note :

Il presente rapporto di prova è riferito esclusivamente al campione esaminato.

L'incertezza riportata si riferisce all'incertezza estesa con un fattore di copertura K=2 (95%)

E' vietata la riproduzione del presente rapporto di prova salvo approvazione scritta della Acque di Casalotto S.p.A.

L'Analista  
**Dott. Luigi LUCCHESI**

Il Direttore  
**Dott. Antonino GUIDOTTO**



LAB N° 1838 L

# Analisi microbiologiche di routine

(Gruppo A)

**La "Acque di Casalotto S.p.A." effettua costantemente, nel proprio laboratorio d'analisi, i controlli microbiologici e chimico - fisici dell'acqua potabile distribuita.**

(\*) Può talvolta verificarsi la variabilità dei valori, da un minimo ad un massimo dovuta soprattutto al fatto che l'acqua distribuita proviene da numerosi pozzi e, a seconda delle necessità, essa viene miscelata in rapporto sempre diverso.

A causa di lavori ( **manutenzione - manovre** ) eseguiti sulla rete di distribuzione o eseguiti da terzi quali la **manutenzione delle strade**, alcuni valori possono, per brevi periodi, superare lievemente i riferimenti di legge (**soprattutto il ferro, la torbidità, il colore** ).

Come stabilito dal Decreto del 14 giugno 2017 del Ministero della Salute (Gazzetta Ufficiale n. 192 del 18 agosto 2017), sulle acque potabili si effettuano due tipi di controlli: quelli del gruppo A, da fare come routine su tutti i punti di prelievo stabiliti con frequenza minima bimestrale, e quelli del gruppo B con cadenza annuale in punti rappresentativi per distribuzione

## Analisi microbiologiche gruppo A eseguite il 27 luglio 2020

|                          |                                       |                   |                             |  |
|--------------------------|---------------------------------------|-------------------|-----------------------------|--|
| Descrizione campione:    | <b>Acqua</b>                          |                   |                             |  |
| Metodo di campionamento  | <b>APAT CNR ISRA 1030 MAN 29 2003</b> |                   |                             |  |
| Fonte Prelievo :         | <b>serb Carrubbazza via M Polo 14</b> |                   |                             |  |
| Prelievo effettuato il : | <b>27/07/2020</b>                     | Prelevato da:     | <b>Dott. Luigi Lucchesi</b> |  |
| Data inizio prova :      | <b>27/07/2020</b>                     | Data fine prova : | <b>31/07/2020</b>           |  |

### Microbiologia

| Parametro/Metodo   | U. M.         | Risultato | Incertezza | Valore di parametro<br>D. Lgs. n. 31<br>2/2/2001 |
|--|---------------|-----------|------------|--|
| Microorganismi vitali a 22° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>2</b>  | ---        | 100/1 ml   |
| Microorganismi vitali a 36° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>0</b>  | ---        | 20/1 ml  |
| Coliformi totali<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |
| Escherichia coli<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |
| Enterococchi (Streptococchi fecali)                          | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |

### Analisi chimico-fisiche

| Parametro/Metodo                                | U. M. | Risultato          | Incertezza | Valore di parametro                                      |
|---|-------|--------------------|------------|--|
| Colore<br><i>APAT CNR IRSA 2020 Man 29 2003</i> | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Odore   | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Sapore  | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |

|  |              |                |              |  |
|--|--------------|----------------|--------------|--|
| Torbidità  | <b>NTU</b>   | <b>0,1</b>     | ---          | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Ammoniaca  | <b>mg/L</b>  | <b>0,07</b>    | ---          | 0,50 mg/L  |
| Cloro Libero   | <b>mg/L</b>  |                | ---          | valore minimo 0,2 mg/L                                   |
| Conducibilità<br><i>APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003</i> | <b>µS/cm</b> | <b>937</b>     | <b>±29</b>   | 2500 µS/cm a 20°C  |
| pH<br><i>APAT CNR IRSA 7050 Man 29 2003</i>            | <b>pH</b>    | <b>7,59</b>    | <b>±0,58</b> | 6,5<pH<9,5   |
| Nitriti  | <b>mg/L</b>  | <b>&lt;lim</b> | ---          | 0,50 mg/L  |
| Nitrati  | <b>mg/L</b>  | <b>14</b>      | ---          | 50 mg/L  |
| Ferro  | <b>µg/L</b>  | <b>30</b>      | ---          | 200 µg/L   |
|  |              |                |              |  |

Note :

Il presente rapporto di prova è riferito esclusivamente al campione esaminato.

L'incertezza riportata si riferisce all'incertezza estesa con un fattore di copertura K=2 (95%)

E' vietata la riproduzione del presente rapporto di prova salvo approvazione scritta della Acque di Casalotto S.p.A.

L'Analista  
**Dott. Luigi LUCCHESI**

Il Direttore  
**Dott. Antonino GUIDOTTO**



LAB N° 1838 L

# Analisi microbiologiche di routine

(Gruppo A)

**La "Acque di Casalotto S.p.A." effettua costantemente, nel proprio laboratorio d'analisi, i controlli microbiologici e chimico - fisici dell'acqua potabile distribuita.**

(\*) Può talvolta verificarsi la variabilità dei valori, da un minimo ad un massimo dovuta soprattutto al fatto che l'acqua distribuita proviene da numerosi pozzi e, a seconda delle necessità, essa viene miscelata in rapporto sempre diverso.

A causa di lavori ( **manutenzione - manovre** ) eseguiti sulla rete di distribuzione o eseguiti da terzi quali la **manutenzione delle strade**, alcuni valori possono, per brevi periodi, superare lievemente i riferimenti di legge (**soprattutto il ferro, la torbidità, il colore** ).

Come stabilito dal Decreto del 14 giugno 2017 del Ministero della Salute (Gazzetta Ufficiale n. 192 del 18 agosto 2017), sulle acque potabili si effettuano due tipi di controlli: quelli del gruppo A, da fare come routine su tutti i punti di prelievo stabiliti con frequenza minima bimestrale, e quelli del gruppo B con cadenza annuale in punti rappresentativi per distribuzione

## Analisi microbiologiche gruppo A eseguite il 27 luglio 2020

|                          |   |                   |                             |  |
|--------------------------|---|-------------------|-----------------------------|--|
| Descrizione campione:    | <b>Acqua</b>                                  |                   |                             |  |
| Metodo di campionamento  | <b>APAT CNR ISRA 1030 MAN 29 2003</b>         |                   |                             |  |
| Fonte Prelievo :         | <b>serb_Vecchio_Acitrezza via Litteri 254</b> |                   |                             |  |
| Prelievo effettuato il : | <b>27/07/2020</b>                             | Prelevato da:     | <b>Dott. Luigi Lucchesi</b> |  |
| Data inizio prova :      | <b>27/07/2020</b>                             | Data fine prova : | <b>31/07/2020</b>           |  |

### Microbiologia

| Parametro/Metodo   | U. M.         | Risultato | Incertezza     | Valore di parametro<br>D. Lgs. n. 31<br>2/2/2001 |
|--|---------------|-----------|----------------|--|
| Microorganismi vitali a 22° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>12</b> | <b>[10 14]</b> | 100/1 ml   |
| Microorganismi vitali a 36° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>3</b>  | <b>[***]</b>   | 20/1 ml  |
| Coliformi totali<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---            | 0/100 ml   |
| Escherichia coli<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---            | 0/100 ml   |
| Enterococchi (Streptococchi fecali)                          | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---            | 0/100 ml   |

### Analisi chimico-fisiche

| Parametro/Metodo                                | U. M. | Risultato          | Incertezza | Valore di parametro                                      |
|---|-------|--------------------|------------|--|
| Colore<br><i>APAT CNR IRSA 2020 Man 29 2003</i> | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Odore   | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Sapore  | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |

|  |              |                |              |  |
|--|--------------|----------------|--------------|--|
| Torbidità  | <b>NTU</b>   | <b>0,2</b>     | ---          | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Ammoniaca  | <b>mg/L</b>  | <b>0,07</b>    | ---          | 0,50 mg/L  |
| Cloro Libero   | <b>mg/L</b>  |                | ---          | valore minimo 0,2 mg/L                                   |
| Conducibilità<br><i>APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003</i> | <b>µS/cm</b> | <b>940</b>     | <b>±29</b>   | 2500 µS/cm a 20°C  |
| pH<br><i>APAT CNR IRSA 7050 Man 29 2003</i>            | <b>pH</b>    | <b>7,78</b>    | <b>±0,58</b> | 6,5<pH<9,5   |
| Nitriti  | <b>mg/L</b>  | <b>&lt;lim</b> | ---          | 0,50 mg/L  |
| Nitrati  | <b>mg/L</b>  | <b>18</b>      | ---          | 50 mg/L  |
| Ferro  | <b>µg/L</b>  | <b>120</b>     | ---          | 200 µg/L   |
|  |              |                |              |  |

Note :

Il presente rapporto di prova è riferito esclusivamente al campione esaminato.

L'incertezza riportata si riferisce all'incertezza estesa con un fattore di copertura K=2 (95%)

E' vietata la riproduzione del presente rapporto di prova salvo approvazione scritta della Acque di Casalotto S.p.A.

L'Analista  
**Dott. Luigi LUCCHESI**

Il Direttore  
**Dott. Antonino GUIDOTTO**





LAB N° 1838 L

# Analisi microbiologiche di routine

(Gruppo A)

**La "Acque di Casalotto S.p.A." effettua costantemente, nel proprio laboratorio d'analisi, i controlli microbiologici e chimico - fisici dell'acqua potabile distribuita.**

(\*) Può talvolta verificarsi la variabilità dei valori, da un minimo ad un massimo dovuta soprattutto al fatto che l'acqua distribuita proviene da numerosi pozzi e, a seconda delle necessità, essa viene miscelata in rapporto sempre diverso.

A causa di lavori ( **manutenzione - manovre** ) eseguiti sulla rete di distribuzione o eseguiti da terzi quali la **manutenzione delle strade**, alcuni valori possono, per brevi periodi, superare lievemente i riferimenti di legge (**soprattutto il ferro, la torbidità, il colore** ).

Come stabilito dal Decreto del 14 giugno 2017 del Ministero della Salute (Gazzetta Ufficiale n. 192 del 18 agosto 2017), sulle acque potabili si effettuano due tipi di controlli: quelli del gruppo A, da fare come routine su tutti i punti di prelievo stabiliti con frequenza minima bimestrale, e quelli del gruppo B con cadenza annuale in punti rappresentativi per distribuzione

## Analisi microbiologiche gruppo A eseguite il 14 luglio 2020

|                          |                                       |                   |                             |  |
|--------------------------|---------------------------------------|-------------------|-----------------------------|--|
| Descrizione campione:    | <b>Acqua</b>                          |                   |                             |  |
| Metodo di campionamento  | <b>APAT CNR ISRA 1030 MAN 29 2003</b> |                   |                             |  |
| Fonte Prelievo :         | <b>serb Marchesana</b>                |                   |                             |  |
| Prelievo effettuato il : | <b>14/07/2020</b>                     | Prelevato da:     | <b>Dott. Luigi Lucchesi</b> |  |
| Data inizio prova :      | <b>14/07/2020</b>                     | Data fine prova : | <b>17/07/2020</b>           |  |

### Microbiologia

| Parametro/Metodo   | U. M.         | Risultato | Incertezza | Valore di parametro<br>D. Lgs. n. 31<br>2/2/2001 |
|--|---------------|-----------|------------|--|
| Microorganismi vitali a 22° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>8</b>  | ***        | 100/1 ml   |
| Microorganismi vitali a 36° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>1</b>  | ***        | 20/1 ml  |
| Coliformi totali<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |
| Escherichia coli<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |
| Enterococchi (Streptococchi fecali)                          | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |

### Analisi chimico-fisiche

| Parametro/Metodo                                | U. M. | Risultato          | Incertezza | Valore di parametro                                      |
|---|-------|--------------------|------------|--|
| Colore<br><i>APAT CNR IRSA 2020 Man 29 2003</i> | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Odore   | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Sapore  | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |

|  |              |                |              |  |
|--|--------------|----------------|--------------|--|
| Torbidità  | <b>NTU</b>   | <b>&lt;lim</b> | ---          | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Ammoniaca  | <b>mg/L</b>  | <b>0,08</b>    | ---          | 0,50 mg/L  |
| Cloro Libero   | <b>mg/L</b>  |                | ---          | valore minimo 0,2 mg/L                                   |
| Conducibilità<br><i>APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003</i> | <b>µS/cm</b> | <b>992</b>     | <b>±29</b>   | 2500 µS/cm a 20°C  |
| pH<br><i>APAT CNR IRSA 7050 Man 29 2003</i>            | <b>pH</b>    | <b>7,78</b>    | <b>±0,58</b> | 6,5<pH<9,5   |
| Nitriti  | <b>mg/L</b>  | <b>&lt;lim</b> | ---          | 0,50 mg/L  |
| Nitrati  | <b>mg/L</b>  | <b>12</b>      | ---          | 50 mg/L  |
| Ferro  | <b>µg/L</b>  | <b>40</b>      | ---          | 200 µg/L   |
|  |              |                |              |  |

Note :

Il presente rapporto di prova è riferito esclusivamente al campione esaminato.

L'incertezza riportata si riferisce all'incertezza estesa con un fattore di copertura K=2 (95%)

E' vietata la riproduzione del presente rapporto di prova salvo approvazione scritta della Acque di Casalotto S.p.A.

L'Analista  
**Dott. Luigi LUCCHESI**

Il Direttore  
**Dott. Antonino GUIDOTTO**



LAB N° 1838 L

# Analisi microbiologiche di routine

(Gruppo A)

**La "Acque di Casalotto S.p.A." effettua costantemente, nel proprio laboratorio d'analisi, i controlli microbiologici e chimico - fisici dell'acqua potabile distribuita.**

(\*) Può talvolta verificarsi la variabilità dei valori, da un minimo ad un massimo dovuta soprattutto al fatto che l'acqua distribuita proviene da numerosi pozzi e, a seconda delle necessità, essa viene miscelata in rapporto sempre diverso.

A causa di lavori ( **manutenzione - manovre** ) eseguiti sulla rete di distribuzione o eseguiti da terzi quali la **manutenzione delle strade**, alcuni valori possono, per brevi periodi, superare lievemente i riferimenti di legge (**soprattutto il ferro, la torbidità, il colore** ).

Come stabilito dal Decreto del 14 giugno 2017 del Ministero della Salute (Gazzetta Ufficiale n. 192 del 18 agosto 2017), sulle acque potabili si effettuano due tipi di controlli: quelli del gruppo A, da fare come routine su tutti i punti di prelievo stabiliti con frequenza minima bimestrale, e quelli del gruppo B con cadenza annuale in punti rappresentativi per distribuzione

## Analisi microbiologiche gruppo A eseguite il 14 luglio 2020

|                          |                                       |                   |                             |  |
|--------------------------|---------------------------------------|-------------------|-----------------------------|--|
| Descrizione campione:    | <b>Acqua</b>                          |                   |                             |  |
| Metodo di campionamento  | <b>APAT CNR ISRA 1030 MAN 29 2003</b> |                   |                             |  |
| Fonte Prelievo :         | <b>serb_Tavolone_Via_S_Giacomo</b>    |                   |                             |  |
| Prelievo effettuato il : | <b>14/07/2020</b>                     | Prelevato da:     | <b>Dott. Luigi Lucchesi</b> |  |
| Data inizio prova :      | <b>14/07/2020</b>                     | Data fine prova : | <b>17/07/2020</b>           |  |

### Microbiologia

| Parametro/Metodo   | U. M.         | Risultato | Incertezza | Valore di parametro<br>D. Lgs. n. 31<br>2/2/2001 |
|--|---------------|-----------|------------|--|
| Microorganismi vitali a 22° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>3</b>  | ***        | 100/1 ml   |
| Microorganismi vitali a 36° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>0</b>  | ---        | 20/1 ml  |
| Coliformi totali<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |
| Escherichia coli<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |
| Enterococchi (Streptococchi fecali)                          | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |

### Analisi chimico-fisiche

| Parametro/Metodo                                | U. M. | Risultato          | Incertezza | Valore di parametro                                      |
|---|-------|--------------------|------------|--|
| Colore<br><i>APAT CNR IRSA 2020 Man 29 2003</i> | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Odore   | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Sapore  | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |

|  |              |                |              |  |
|--|--------------|----------------|--------------|--|
| Torbidità  | <b>NTU</b>   | <b>&lt;lim</b> | ---          | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Ammoniaca  | <b>mg/L</b>  | <b>0,04</b>    | ---          | 0,50 mg/L  |
| Cloro Libero   | <b>mg/L</b>  |                | ---          | valore minimo 0,2 mg/L                                   |
| Conducibilità<br><i>APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003</i> | <b>µS/cm</b> | <b>762</b>     | <b>±29</b>   | 2500 µS/cm a 20°C  |
| pH<br><i>APAT CNR IRSA 7050 Man 29 2003</i>            | <b>pH</b>    | <b>7,65</b>    | <b>±0,58</b> | 6,5<pH<9,5   |
| Nitriti  | <b>mg/L</b>  | <b>&lt;lim</b> | ---          | 0,50 mg/L  |
| Nitrati  | <b>mg/L</b>  | <b>7</b>       | ---          | 50 mg/L  |
| Ferro  | <b>µg/L</b>  | <b>100</b>     | ---          | 200 µg/L   |
|  |              |                |              |  |

Note :

Il presente rapporto di prova è riferito esclusivamente al campione esaminato.

L'incertezza riportata si riferisce all'incertezza estesa con un fattore di copertura K=2 (95%)

E' vietata la riproduzione del presente rapporto di prova salvo approvazione scritta della Acque di Casalotto S.p.A.

L'Analista  
**Dott. Luigi LUCCHESI**

Il Direttore  
**Dott. Antonino GUIDOTTO**



LAB N° 1838 L

# Analisi microbiologiche di routine

(Gruppo A)

**La "Acque di Casalotto S.p.A." effettua costantemente, nel proprio laboratorio d'analisi, i controlli microbiologici e chimico - fisici dell'acqua potabile distribuita.**

(\*) Può talvolta verificarsi la variabilità dei valori, da un minimo ad un massimo dovuta soprattutto al fatto che l'acqua distribuita proviene da numerosi pozzi e, a seconda delle necessità, essa viene miscelata in rapporto sempre diverso.

A causa di lavori ( **manutenzione - manovre** ) eseguiti sulla rete di distribuzione o eseguiti da terzi quali la **manutenzione delle strade**, alcuni valori possono, per brevi periodi, superare lievemente i riferimenti di legge (**soprattutto il ferro, la torbidità, il colore** ).

Come stabilito dal Decreto del 14 giugno 2017 del Ministero della Salute (Gazzetta Ufficiale n. 192 del 18 agosto 2017), sulle acque potabili si effettuano due tipi di controlli: quelli del gruppo A, da fare come routine su tutti i punti di prelievo stabiliti con frequenza minima bimestrale, e quelli del gruppo B con cadenza annuale in punti rappresentativi per distribuzione

## Analisi microbiologiche gruppo A eseguite il 14 luglio 2020

|                          |   |                   |                             |  |
|--------------------------|---|-------------------|-----------------------------|--|
| Descrizione campione:    | <b>Acqua</b>                              |                   |                             |  |
| Metodo di campionamento  | <b>APAT CNR ISRA 1030 MAN 29 2003</b>     |                   |                             |  |
| Fonte Prelievo :         | <b>serb Alto Ficarazzi Via Trieste 39</b> |                   |                             |  |
| Prelievo effettuato il : | <b>14/07/2020</b>                         | Prelevato da:     | <b>Dott. Luigi Lucchesi</b> |  |
| Data inizio prova :      | <b>14/07/2020</b>                         | Data fine prova : | <b>17/07/2020</b>           |  |

### Microbiologia

| Parametro/Metodo   | U. M.         | Risultato | Incertezza | Valore di parametro<br>D. Lgs. n. 31<br>2/2/2001 |
|--|---------------|-----------|------------|--|
| Microorganismi vitali a 22° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>2</b>  | ***        | 100/1 ml   |
| Microorganismi vitali a 36° C<br><i>UNI EN ISO 6222-2001</i> | U.F.C./1 ml   | <b>0</b>  | ---        | 20/1 ml  |
| Coliformi totali<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |
| Escherichia coli<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>            | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |
| Enterococchi (Streptococchi fecali)                          | U.F.C./100 ml | <b>0</b>  | ---        | 0/100 ml   |

### Analisi chimico-fisiche

| Parametro/Metodo                                | U. M. | Risultato          | Incertezza | Valore di parametro                                      |
|---|-------|--------------------|------------|--|
| Colore<br><i>APAT CNR IRSA 2020 Man 29 2003</i> | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Odore   | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Sapore  | ---   | <b>Accettabile</b> | ---        | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |

|  |              |                |              |  |
|--|--------------|----------------|--------------|--|
| Torbidità  | <b>NTU</b>   | <b>0,2</b>     | ---          | Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale |
| Ammoniaca  | <b>mg/L</b>  | <b>0,06</b>    | ---          | 0,50 mg/L  |
| Cloro Libero   | <b>mg/L</b>  |                | ---          | valore minimo 0,2 mg/L                                   |
| Conducibilità<br><i>APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003</i> | <b>µS/cm</b> | <b>918</b>     | <b>±29</b>   | 2500 µS/cm a 20°C  |
| pH<br><i>APAT CNR IRSA 7050 Man 29 2003</i>            | <b>pH</b>    | <b>7,50</b>    | <b>±0,58</b> | 6,5<pH<9,5   |
| Nitriti  | <b>mg/L</b>  | <b>&lt;lim</b> | ---          | 0,50 mg/L  |
| Nitrati  | <b>mg/L</b>  | <b>14</b>      | ---          | 50 mg/L  |
| Ferro  | <b>µg/L</b>  | <b>&lt;lim</b> | ---          | 200 µg/L   |
|  |              |                |              |  |

Note :

Il presente rapporto di prova è riferito esclusivamente al campione esaminato.

L'incertezza riportata si riferisce all'incertezza estesa con un fattore di copertura K=2 (95%)

E' vietata la riproduzione del presente rapporto di prova salvo approvazione scritta della Acque di Casalotto S.p.A.

L'Analista  
**Dott. Luigi LUCCHESI**

Il Direttore  
**Dott. Antonino GUIDOTTO**