



GBA POLSKA Sp. z o.o.  
Member of GBA GROUP  
ul. Mochtyńska 65, 03-289 Warszawa

LABORATORIA BADAWCZE

mikrobiologia - fizykochemia - sensoryka



ilac-MRA



PCA  
POLSKIE CENTRUM  
AKREDYTACJI  
BADANIA  
AB 1095

Sprawozdanie z badań Nr: Ł/0/12/2024/5437/FM/1

Zleceniodawca:

Pomieczowskie Przedsiębiorstwo Wielobranżowe WKRA Sp. z o.o.; 05-180 Pomieczówek, ul. Kupiecka 10

Zlecenie Nr:

Ł/0/12/2024/5437

A - metodyka akredytowana (nr akredytacji AB 1095); referencyjna - o ile prawo tak stanowi (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie).

AE - metodyka akredytowana (nr akredytacji AB 1095) z zakresu elastycznego - referencyjna o ile prawo tak stanowi / równoważna do referencyjnej (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie).

Przedmiot badania:

Woda do spożycia przez ludzi

Zatwierdzenie do wykonywania badań:

Decyzje: PPIS w Legionowie nr HKN 102/2024 z dn. 16.10.2024, PPIS w Katowicach nr NS.HK.9027.3.75.2024 z dn. 24.09.2024, PPIS w Poznaniu nr HK-JW.9022.3.2024.MM z dn. 20.06.2024r

Punkt pobrania:

Kurek czerpalny

Data\*:

06 marca 2025

Adres pobrania:

05-180 Czarnowo

Miejsce pobrania:

SUW Czarnowo

Rodzaj wody do spożycia:

uzdatniona

Godzina pobrania:

11:25:00

Temp. próbki pobranej [°C]:

11.2

Pobranie próbek wg:

A PN-EN ISO 19458:2007, A PN-ISO 5667-5:2017-10

Pobierający:

Próbkobiorca GBA POLSKA nr: 2881

Transport próbek:

GBA POLSKA Sp. z o.o.

Numer próbki:

7144/03/25

Ocena próbki:

bez zastrzeżeń

Data rozpoczęcia badań:

06-03-2025

Data zakończenia badań:

14-03-2025

| Lab. | Badany parametr                                | j.m.    | Akr. | Metodyka badania wg        | Wymagania                                                                                                      | Wynik  | U    |
|------|------------------------------------------------|---------|------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|
| M    | Barwa                                          | mg/l Pt | A    | PN-EN ISO 7887:2012 pkt 6  | Akceptowalna przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294) <small>zał 1 c 5)</small> | < 5    | 1    |
| M    | Mętność                                        | NTU     | A    | PN-EN ISO 7027-1:2016-09   | -; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)                                                                                    | 0,55   | 0,08 |
| M    | Jon amonowy / amoniak                          | mg/l    | A    | PN-EN ISO 11732:2007 pkt 4 | ≤ 0,50 mg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)                                                                          | < 0,13 | 0,02 |
| M    | Liczba progowa smaku (TFN)                     | -       | A    | PN-EN 1622:2006            | Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian.; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)                          | 1      |      |
| M    | Liczba progowa zapachu (TON)                   | -       | A    | PN-EN 1622:2006            | Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian.; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)                          | 1      |      |
| M    | Żelazo                                         | µg/l    | AE   | PN-EN ISO 17294-2:2024-04  | ≤ 200 µg/l; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)                                                                           | 86     | 17   |
| PS   | pH (in-situ)                                   | -       | A    | PN-EN ISO 10523:2012       | od 6,5 - do 9,5 -; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294) <small>zał 1 c 6) i 9)</small>                                     | 7,5    | 0,2  |
| PS   | Przewodność elektryczna właściwa w temp. 25°C. | µS/cm   | A    | PN-EN 27888:1999           | ≤ 2500 µS/cm; Rozp.MZ. (Dz.U.2017.2294) <small>zał 1 c 6) i 10)</small>                                        | 574    | 29   |

Ł/0/12/2024/5437/FM/1

| Lab. | Badany parametr                        | j.m.      | Akr. | Metodyka badania wg                                           | Wymagania                                                                        | Wynik | U |
|------|----------------------------------------|-----------|------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|---|
| Ł    | Liczba bakterii grupy coli             | jtk/100ml | AE   | PN-EN ISO 9308-1:2014-12, PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04 | 0 jtk/100ml; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)<br><small>zał 1 c 1)</small>               | 0     |   |
| Ł    | Liczba Escherichia coli                | jtk/100ml | AE   | PN-EN ISO 9308-1:2014-12, PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04 | 0 jtk/100ml; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)                                            | 0     |   |
| Ł    | Ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C | jtk/ml    | AE   | PN-EN ISO 6222:2004                                           | Bez nieprawidłowych zmian; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)<br><small>zał 1 c 2)</small> | 0     |   |
| Ł    | Liczba Enterokoków                     | jtk/100ml | AE   | PN-EN ISO 7899-2:2004                                         | 0 jtk/100ml; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)                                            | 0     |   |

zał 1 c 1) Dopuszcza się pojedyncze bakterie < 10 jtk (NPL). W przypadku wykrycia bakterii grupy coli < 10 jtk (NPL)/100 ml należy wykonać badanie parametru E.coli i enterokoki w związku z § 21 ust. 4 RMZ (Dz.U. 2017 poz. 2294).

zał 1 c 2) Wymaganie „Bez nieprawidłowych zmian” nie podlega ocenie przez Laboratorium.  
Zaleca się, aby ogólna liczba mikroorganizmów nie przekraczała:  
– 100 jtk /1 ml w wodzie wprowadzanej do sieci wodociągowej,  
– 200 jtk /1 ml w kranie konsumenta.

zał 1 c 5) Wymaganie „Akceptowalna przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian” nie podlega ocenie przez Laboratorium. Pożądana wartość tego parametru w wodzie w kranie konsumenta – do 15 mg Pt/l.

zał 1 c 6) i 10) Oznaczana w temperaturze 25°C.  
Parametr powinien być uwzględniony przy ocenie agresywnych właściwości korozyjnych wody.

zał 1 c 6) i 9) Parametr powinien być uwzględniony przy ocenie agresywnych właściwości korozyjnych wody.  
W odniesieniu do wody niegazowanej rozlewanej do butelek lub pojemników wartość minimalna może zostać obniżona do 4,5 jednostek pH. Dla wody rozlewanej do butelek lub pojemników z natury bogatej w ditlenek węgla lub sztucznie wzbogaconej ditlenkiem węgla wartość minimalna może być niższa.

Data\* - w zależności od sposobu pozyskania przez GBA POLSKA próbki jest datą: pobrania (gdy próbka pobierana jest wyłącznie przez pracownika GBA POLSKA) lub odbioru (gdy próbka odbierana jest od Klienta przez pracownika GBA POLSKA, dostarczana jest przez firmę kurierską bądź dostarczana osobiście przez Klienta).

U - niepewność rozszerzona pomiaru przy poziomie ufności ok. 95% i współczynniku rozszerzenia k=2, nie uwzględnia niepewności pobierania próbek, za wyjątkiem przypadków, gdy zostało to zaznaczone w uwagach. Niepewność podaje się w sytuacji, gdy ma to znaczenie dla miarodajności wyników badań lub zgodności z wymaganiami / specyfikacjami oraz na życzenie Klienta.

Rezultaty badań niższe lub wyższe niż zakresy pomiarowe metod są przedstawiane jako odpowiednio „< wartość dolnej granicy zakresu pomiarowego” lub „> wartość górnej granicy zakresu pomiarowego”. Wartości te stanowią informację o rezultatach badań. Jeśli wraz z tak przedstawionymi rezultatami badań podane są niepewności rozszerzone, dotyczą one wartości dolnej lub górnej granicy zakresu pomiarowego metody. Wyniki odnoszą się wyłącznie do badanych próbek (pobrane lub odebrane – zgodnie z informacjami przedstawionymi w Sprawozdaniu).

Zamieszczone w Sprawozdaniu informacje wyróżnione kursywą zostały przekazane przez Klienta. Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności za te informacje. Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności za sposób pobrania i reprezentatywność próbek przekazanych przez Klienta do badań.

Sprawozdanie bez pisemnej zgody Laboratorium nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości.

Laboratorium nie przechowuje próbek po badaniach, chyba że z Klientem ustalono inaczej

Miejsce wykonywania badań ("Lab."): Ł - Łąski, ul. Kościelna 2a, 05-119 Legionowo, L - ul. Doświadczalna 50a, 20-280 Lublin, M - ul. Fabryczna 7, 41-404 Mysłowice, P - ul. Kazimierza Tymienieckiego 34, 60-681 Poznań, PS - Pomiar In-Situ

UWAGA: Oryginalne Sprawozdania z badań są wydawane w formie elektronicznej z rozszerzeniem \*.pdf, podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym. W związku z tym wszystkie wydruki, o ile nie są potwierdzone za zgodność z oryginałem, są kopiami.

**Uwagi:**

Ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C – czas inkubacji 68±4h, zastosowane podłoże Agar z ekstraktem drożdżowym, posiew wgłębnym

TFN: wynik 1 oznacza brak smaku, wynik >1 oznacza wyczuwalny smak.  
TFN: metoda pełna, parzysta, wybór niewymuszony; czas przechowywania próbki przed badaniem <72h, data i czas badania - do wglądu, woda referencyjna - woda źródłana wolna od obcych zapachów i smaków, temp. badania: 23°C±2°C, liczba oceniających: 3;

TON: wynik 1 oznacza brak zapachu, wynik >1 oznacza wyczuwalny zapach.  
TON: metoda pełna, parzysta, wybór niewymuszony; czas przechowywania próbki przed badaniem <72h, data i czas badania - do wglądu, woda referencyjna - woda źródłana wolna od obcych zapachów i smaków, temp. badania: 23°C±2°C, liczba oceniających: 3;

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sporządzono dnia:</b><br>14-03-2025 | <b>Autoryzował wynik:</b><br>Pracownik GBA POLSKA nr: 2120<br>Pracownik GBA POLSKA nr: 2246<br>Pracownik GBA POLSKA nr: 2257<br>Pracownik GBA POLSKA nr: 2359<br>Pracownik GBA POLSKA nr: 2437<br>Pracownik GBA POLSKA nr: 2656<br>Pracownik GBA POLSKA nr: 2807 | <b>Autoryzował Sprawozdanie:</b><br><br>Młodszy Specjalista ds.<br>Środowiska<br><br>Podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym<br><br>Pracownik GBA POLSKA nr:<br>2828 |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Koniec Sprawozdania