



SIA "Vides audits" laboratorija
Dzērbenes iela 27, Rīga, LV-1006
tālr.: 67556152
www.videsaudits.lv
info@videsaudits.lv



29.08.2022

TESTĒŠANAS PĀRSKATS Nr. 3952-25.08-22

1. Informācija par pasūtītāju

Pasūtītājs: Vangažu avots, SIA

Adrese: Priežu iela 4, Vangaži, Ropažu nov., Latvija, LV-2136

Tālrunis: 67995378, 20250665

Fakss: 67995378

2. Informācija par paraugiem:

Objekts: Indrāni 5-1

Paraugu ņēma: SIA "Vides Audits"

Paraugu ņemšanas datums: 25.08.2022, plkst. 11:40

Paraugu ņemšanas metode: LVS ISO 5667-5:2006 un LVS EN ISO 19458:2006

3. Paraugu apraksts

| N.p.k. | Nemšanas vieta | Parauga veids | Trauka veids | Daudzums |
|--------|----------------|-----------------|--------------------------------------|-----------|
| 1 | Krāns virtuvē | dzeramais ūdens | plastmasas pudele un sterils maisiņš | 0,5L+0,4L |

Paraugu pieņemšanas datums: 25.08.2022, plkst. 13:30

Testēšanas rezultāti

Testēšanas izpildes sākuma/beigu datums: 25.08.2022/29.08.2022

| Nosakāmais rādītājs | Mērv. | Rezultāts | Rezultāta ~ nenoteiktība | Testēšanas metodes Nr. |
|--|-----------|--------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| 1. paraugs - Krāns virtuvē | | | | |
| Vides reakcija, pH 20°C | pH vien. | 7.74 | 0.15 | LVS EN ISO 10523:2012 |
| Elektrovadītspēja 20°C | µS/cm | 431 | 17 | LVS EN 27888:1993 |
| Krāsainība | mg/LPt | <4 | - | LVS EN ISO 7887:2012 |
| Duļķainība | NTU vien. | 18.1 | 1.6 | LVS EN ISO 7027-1:2016 |
| Amonija joni, NH ₄ | mg/L | 0.088 | 0.008 | LVS ISO 7150-1:1984 |
| Dzelzs, kopējā, Fe | mg/L | 1.60 | 0.14 | LVS ISO 6332:2000 |
| Mangāns, Mn | mg/L | 0.099 | 0.009 | Stand.Meth.3111B:2017 |
| Hlorīdjoni, Cl | mg/L | 1.44 | 0.09 | LVS EN ISO 10304-1:2009 |
| Sulfātjoni, SO ₄ | mg/L | 35.8 | 2.1 | LVS EN ISO 10304-1:2009 |
| E-coli | KVV/100mL | nav konstatētas | - | LVS EN ISO 9308-1:2014 |
| Koliformas | KVV/100mL | nav konstatētas | - | LVS EN ISO 9308-1:2014 |
| Mikroorganismu koloniju skaits 22°C | KVV/mL | 170 | 87 | LVS EN ISO 6222:1999 [§] |
| Smarža | - | bez būtiskām izmaiņām | - | LVS EN 1622:2006 |

^ smaržas un garšas intensitātes noteikšanai kā references ūdens izmantots krāna ūdens, testēšana veikta pie (23 ± 2) °C.

§ Mikroorganismu koloniju skaits noteikts 22°C ±2°C 68h laikā. Izmantota plates uzlējuma metode. Barotne Yeast extract agar.

~ uzdotā nenoteiktība ir paplašinātā nenoteiktība, kas aprēķināta, izmantojot A tipa

(statistisko) pieeju un pārklāšanās koeficientu 2, kurš nodrošina 95% ticamības līmeni.
Rezultāti, kas mazāki par metodes noteikšanas robežu (MDL), uzdoti ar zīmi "< ".
Skaitlis, kas atrodas aiz zīmes "< ", ir vienāds ar MDL.

Laboratorijas vadītājas vietniece: Natalija Gorbunova

Bez SIA "Vides audits" laboratorijas rakstiskas atļaujas testēšanas pārskata reproducēšana nepilnā apjomā ir aizliegta!

Rezultāti ir sagatavoti elektroniski un ir derīgi bez paraksta.
Testēšanas pārskats Nr. 3952-25.08-22

I-KD-5-20-3-15-03-2007