INFORME DE ENSAYO





Nº de Muestra: LAB/378720

18/09/2025 18/09/2025 Fecha de Entrada: Inicio ensayo:

> 28/09/2025 Fin ensayo:

C/ Alfaz del Pi, 11 Polig. Ind. La Cala 03509 Finestrat ALICANTE

MICROSERVICES FERGO S.L.

B54262100

Analisis de: AGUA CONTINENTAL / Envase de plástico conteniendo 1000 ml

Muestra tomada por: El cliente**. Información facilitada por el cliente**:

Descripción(#): SISTEMAS DE AGUA CLIMATIZADA CON AGITACIÓN CONSTANTE Y RECIRCULACIÓN A

TRAVÉS DE CHORRO DE ALTA VELOCIDAD O LA INYECCIÓN DE AIRE

Normativa(#): RD 487/2022

Referencia Cliente: ALJ 1.560 1.252 HOTEL MAGIC TERRA NATURA 17/09/2025 8:31:00 109 AGUA DE PISCINA

EXTERIOR CHAPOTEO NÚMERO 1

Otra información: "TEMPERATURA =24,8°C

CLORO LIBRE RESIDUAL =1,70 ppm

pH =7,40 unidades de pH

TIPO DE INSTALACION=AGUA DE PISCINA CON CHORROS

VOLUMEN DE MUESTRA TOMADA = 1.000 mL (en envase estéril con tiosulfato sódico)

OBSERVACIONES="

Parámetro	Método de trabajo	(#) Límite	Resultado Unidades
Recuento de Legionella spp	UNE-EN ISO 11731:2017_FILTRACIÓN	<100 ufc /L	No detectada /L

Validado por: Mª Carmen Carmona Martínez(P.A. Resp. Micro_Aguas)

Opiniones o Interpretaciones:

Recuento de Legionella spp

- Volumen filtrado: 1L

- Límite de detección es 20 ufc/l.
- MATRIZ B / Procedimiento 8, 9 y 10 / Medio GVPC

Firma electrónica:

(#) Los valores límites expresados se indican a título informativo, en base a la legislación aplicable o requisitos internos del cliente. El laboratorio no es responsable de la información aportada por el cliente. Los recuentos microbiológicos expresados en formato exponencial científico equivalen a potencias de 10. (p.ej: 1º0E+2 = 100). La incertidumbre estimada para los ensavos cuantitativos acreditados se encuentra a disposición del cliente. En los casos aplicables la declaración de cumplimiento está basada en una probabilidad de cobertura del 95% (k=2) para la incertidumbre expandida. Ésta se encuentra estimada según procedimiento interno PG504/01. El contenido de este informe no deberá reproducirse parcialmente sin la autorización escrita del laboratorio. El informe sólo afecta a la muestra sometida a ensayo. Salvo que el laboratorio sea responsable de la toma de muestra, los resultados se aplican a la muestra tal como se recibió. Este informe es válido siempre que coincida exactamente con el informe de ensayo original archivado en MICROAL, y que está sometido a las normas de salvaguarda y seguridad establecidas en el sistema de calidad de MICROAL, así como a las contractuales y legales que resulten aplicables.

Laboratorio Autorizado por la Consejería de Agricultura y Pesca (Junta de Andalucía), como laboratorio de productos agrarios, alimentarios y medios de producción agraria, con nº A-016-AU.

Entidad Colaboradora de la Consejería de Medio Ambiente (Junta de Andalucía), en materia de Calidad Ambiental para el control de vertidos y calidad de aguas, registrada con nº REC040.

Entidad Colaboradora de Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, en materia de control y vigilancia de la calidad de las aguas y de gestión de los vertidos al dominio público hidráulico, con el nº EC006/1.

Empresa Autorizada por la Consejería de Salud (Junta de Andalucía) para impartir el curso "Formación del personal que realiza operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riego frente a Legionella", con el nº Leg-15-2004.

Laboratorio autorizado por la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE) para la determinación de gluten en alimentos.

(**) Los ensayos/toma de muestra y expresiones marcadas con este símbolo no están a ción de ENAC





