



ALS LIFE SCIENCES PORTUGAL, S.A.

Relatório nº 156496/2022 Pg 1/2

Data Emissão: 27-05-2022

N.º de Análise: QH / 11717 / 22
Data Colheita: 26-05-2022
Data Receção: 26-05-2022
Data Início Ensaio: 26-05-2022
Data Fim Ensaio: 27-05-2022
Código Cliente: 10817

Exmo(s) Sr(s):
Município de Belmonte
Rua Pedro Álvares Cabral, 135
BELMONTE
6250-088 BELMONTE

Unidade: Restaurante o Braço - Belmonte

Identificação da Amostra:

143343 / 22

Produto: Água de consumo humano
Referência: Torneira zona preparação de carne
Acolheita de amostra foi efectuada segundo a ISO 5667-5:2006 e IGL 16.22 encontrando-se no âmbito de acreditação do laboratório de Tondela, com uma incerteza para o ensaio pH de 0.17 unidades de pH e de 13% para os restantes ensaios.

Tondela

Table with 8 columns: Ensaio/Método, Resultado, U, Unidade, V. R., V. L., V. P., Av. C. Row 1: Cloro Residual Livre (Campo) 0.34 0.10 mg(Cl2)/L >=0.2 e <=0.6 [978] C

Critério: [978] - Decreto-Lei n.º 152/2017 de 7 de Dezembro para a classe de produtos Águas de consumo
Para a declaração de conformidade efetuada não foi contabilizada a incerteza da medição.

Tondela
Zona Industrial Tondela
ZIM II Lote 2 e 6
3460-070 Tondela
Telef.: 232 817 817

Lisboa
Rua das Azenhas, nº 34 B
2730 - 270 Barcarena

Castelo Branco
Zona Industrial
Rua S, Lote 41
6000-459 Castelo Branco
Telef.: 272 347 326

Madeira
Caminho da Igreja nº 35
9125-259 Caniço
Telef.: 291 934 931

Handwritten signature

Técnico Superior de Laboratório
Vitor Manuel Gaspar



**ALS LIFE SCIENCES PORTUGAL, S.A.**

**Relatório nº 156496/2022 Pg 2/2**

Data Emissão: 27-05-2022

N.º de Análise: QH / 11717 / 22  
 Data Colheita: 26-05-2022  
 Data Receção: 26-05-2022  
 Data Início Ensaio: 26-05-2022  
 Data Fim Ensaio: 27-05-2022  
 Código Cliente: 10817

Exmo(s) Sr(s):  
 Municipio de Belmonte  
 Rua Pedro Álvares Cabral, 135  
 BELMONTE  
 6250-088 BELMONTE

Unidade: Restaurante o Brazão - Belmonte

**Identificação da Amostra:**

**143343 / 22**

**Produto:** Água de consumo humano **Acondicionamento:** Frasco  
**Referência:** Torneira zona preparação de carne **Hora Recolha:** 09h52  
 A colheita de amostra foi efectuada segundo a ISO 5667-5:2006 e IGL 16.22 encontrando-se no âmbito de acreditação do laboratório de Tondela, com uma incerteza para o ensaio pH de 0.17 unidades de pH e de 13% para os restantes ensaios.

**Notas**

Lista de abreviaturas: NE- Número estimado; UFC- Unidades formadoras de colónias; LQ – Limite de quantificação; LD – limite de detecção; V.L. – Valor Limite; V.R. – Valor Recomendado; VP - Valor Paramétrico; C - Conforme; A - Aceitável; NC - Não Conforme; Unid. - Unidade; DO - Densidade óptica; Av. C. - Avaliação de Conformidade; NMP- Número Mais Provável; PFC - Propósito de Formação de Colónias; U – Incerteza expandida.

O ensaio assinalado com (s) foi contratado e não é acreditado.  
 O ensaio assinalado com (a) foi contratado e é acreditado.

Nos resultados assinalados com (k) os microrganismos estão presentes, mas inferiores a 3xdiluição (quando aplicável).  
 Nos resultados assinalados com (y) os microrganismos estão presentes, mas inferiores a 4xdiluição.  
 Para os ensaios assinalados por técnicas de cálculo a metodologia seguida pode ser disponibilizada a pedido.

Os dados a sublinhado e itálico foram fornecidos pelo cliente e não são da responsabilidade do laboratório.  
 Este Relatório de Ensaio refere-se apenas às amostras analisadas.  
 Proibida a reprodução parcial deste documento.

As actividades (ensaios/amostragem/avaliação da conformidade) assinaladas com \* não estão incluídos no âmbito da acreditação.

Incerteza "U" - corresponde à incerteza expandida calculada com um fator de expansão k=2, correspondendo a um nível de confiança aproximadamente igual a 95%. As incertezas apresentadas em % encontram-se em valor relativo e as restantes em valor absoluto.  
 A incerteza do ensaio não inclui incerteza da colheita. A combinação da incerteza da colheita (quando apresentada) e do ensaio pode ser obtida através da fórmula 1 (*U* combinada expressa em %) quando a incerteza do ensaio se encontra apresentada em valor relativo ou através da fórmula 2 (*U* combinada expressa em %) quando a incerteza do ensaio se encontra apresentada em valor absoluto. Para colheitas efetuadas segundo a ISO 5667-5:2006 e IGL 16 a incerteza combinada (colheita e ensaio) para o ensaio pH é de 0.27 unidades de pH.

Microbiologia de Alimentos: A incerteza reportada foi estimada de acordo com a ISO19036:2019 e considerada igual ao desvio padrão da reprodutibilidade intralaboratorial e apresenta-se sob a forma de intervalo e com o valor de U em % (quando aplicável).

Microbiologia de Águas: A incerteza reportada foi estimada de acordo com a ISO29201:2012 e apresenta-se sob a forma de intervalo e com o valor de U em % (quando aplicável).

Microbiologia de Atividades médicas, Produtos farmacêuticos, Têxteis e acessórios de vestuário, Antissépticos, Desinfetantes, Sabões, Detergentes e Cosméticos: A incerteza reportada foi estimada de acordo com a ISO 19036:2019 e considerada igual ao desvio padrão da reprodutibilidade intralaboratorial e apresenta-se sob a forma de intervalo.

$$U_{combinada} (\%) = \sqrt{(U_{colheita\_relativa})^2 + (U_{ensaio\_relativa})^2} \quad \text{Fórmula 1}$$

$$U_{combinada} (\%) = \sqrt{(U_{colheita\_relativa})^2 + \left(\frac{U_{ensaio\_absoluta}}{resultado\_ensaio} \times 100\right)^2} \quad \text{Fórmula 2}$$

**Tondela**  
 Zona Industrial Tondela  
 ZIM II Lote 2 e 6  
 3460-070 Tondela  
 Telef.: 232 817 817

**Lisboa**  
 Rua das Azenhas, nº 34 B  
 2730 - 270 Barcarena

**Castelo Branco**  
 Zona Industrial  
 Rua S, Lote 41  
 6000-459 Castelo Branco  
 Telef.: 272 347 326

**Madeira**  
 Caminho da Igreja nº 35  
 9125-259 Caniço  
 Telef.: 291 934 931

Técnico Superior de Laboratório  
 Vitor Manuel Gaspar