

## Sprawozdanie z badań wody za marzec 2025

Miejsce poboru *Ujęcie Wody*

*ul. Piłsudskiego 47 Myślenice*

### PARAMETRY FIZYCZNE I SENSORYCZNE

Oznaczenie	Norma/Procedura	Jednostka	Wartości dopuszczalne	Wynik
Smak	PN-EN 1622:2006	---	Akceptowalne przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian.	Akceptowalne przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian.
Zapach	PN-EN 1622:2006	---	Akceptowalne przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian.	Akceptowalne przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian.
Mętność	PN-EN ISO 7072-1:2016-09	NTU	Akceptowalne przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian. Zalecany zakres wartości do 1,0	0,14 Akceptowalne przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian.
Barwa	PB-CH-08/19.06.07	mgPt/l	15 bez nieprawidłowych zmian	4 bez nieprawidłowych zmian
Odczyn pH	PN-EN ISO 10523:2012	---	6,5 - 9,5	8,36
Przewodnictwo	PN-EN 27888:1999	μS/cm	2500	403

### PARAMETRY CHEMICZNE

Glin	PB-CH-16/01.02.13	μg/l Al <sup>+3</sup>	200	<40
Jon amonowy	PB-CH-13/10.01.12	mg/l NH <sub>4</sub>	0,50	<0027
Azotyny	PB-CH-15/16.04.12	mg /l NO <sub>2</sub>	0,50	<0,015
Chlor wolny	PB-CH-07/19.06.07	mg/l Cl	0,30	0,25
Twardość ogólna	PB-CH-10/18.08.08	mg /l CaCO <sub>3</sub>	60 - 500	160

### PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE

<i>Escherichia coli</i>	PN-EN ISO 9308-2:2014-06	NPL/100	0 NPL w 100ml	0 NPL w 100ml
Bakterie grupy coli	PN-EN ISO 9308-2:2014-06	NPL/100	0 NPL w 100ml	0 NPL w 100ml
Enterokoki	PN-EN ISO 7899-2:2004	jtk/100	0 jtk w 100ml	0 jtk w 100ml
<i>Clostridium perfringens</i> łącznie ze sporami	PN-EN ISO 14189:2016-10	jtk/100	0 jtk w 100ml	0 jtk w 100ml
Ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C po 72 h	PN-EN ISO 6222:2004	jtk/ml	100 jtk w 1ml bez nieprawidłowych zmian	0 jtk w 1ml bez nieprawidłowych zmian

Miejsce poboru *Ujęcie Wody*  
*Krzyszkowice*

**PARAMETRY FIZYCZNE I SENSORYCZNE**

Oznaczenie	Norma/Procedura	Jednostka	Wartości dopuszczalne	Wynik
Smak	PN-EN 1622:2006	---	Akceptowalne przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian.	Akceptowalne przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian.
Zapach	PN-EN 1622:2006	---	Akceptowalne przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian.	Akceptowalne przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian.
Mętność	PN-EN ISO 7072-1:2016-09	NTU	Akceptowalne przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian. Zalecany zakres wartości do 1,0	0,31 Akceptowalne przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian.
Barwa	PB-CH-08/19.06.07	mgPt/l	15 bez nieprawidłowych zmian	4 bez nieprawidłowych zmian
Odczyn pH	PN-EN ISO 10523:2012	---	6,5 - 9,5	7,34
Przewodnictwo	PN-EN 27888:1999	μS/cm	2500	389

**PARAMETRY CHEMICZNE**

Chlor wolny	PB-CH-07/19.06.07	mg/l Cl	0,30	0,12
Glin	PB-CH-16/01.02.13	μg/l Al <sup>3+</sup>	200	<40
Jon amonowy	PB-CH-13/10.01.12	mg/l NH <sub>4</sub>	0,50	<0,027
Azotyny	PB-CH-15/16.04.12	mg /l NO <sub>2</sub>	0,50	<0,015
Żelazo ogólne	PB-CH-06/01.06.07	μg/l Fe	200	38
Mangan	PB-CH-05/01.06.07	μg/l Mn	50	15
Twardość ogólna	PB-CH-10/18.08.08	mg /l CaCO <sub>3</sub>	60 - 500	198

**PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE**

<i>Escherichia coli</i>	PN-EN ISO 9308-2:2014-06	NPL/100	0 NPL w 100ml	0 NPL w 100ml
Bakterie grupy coli	PN-EN ISO 9308-2:2014-06	NPL/100	0 NPL w 100ml	0 NPL w 100ml
Enterokoki	PN-EN ISO 7899-2:2004	jtk/100	0 jtk w 100ml	0 jtk w 100ml
<i>Clostridium perfringens</i> łącznie ze sporami	PN-EN ISO 14189:2016-10	jtk/100	0 jtk w 100ml	0 jtk w 100ml
Ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C po 72 h	PN-EN ISO 6222:2004	jtk/ml	100 jtk w 1ml bez nieprawidłowych zmian	0 jtk w 1ml bez nieprawidłowych zmian

## Sprawozdanie z badań wody za marzec 2025

Miejsce poboru *Ujęcie Wody*

*Droginia*

### PARAMETRY FIZYCZNE I SENSORYCZNE

Oznaczenie	Norma/Procedura	Jednostka	Wartości dopuszczalne	Wynik
Smak	PN-EN 1622:2006	---	Akceptowalne przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian.	Akceptowalne przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian.
Zapach	PN-EN 1622:2006	---	Akceptowalne przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian.	Akceptowalne przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian.
Mętność	PN-EN ISO 7072-1:2016-09	NTU	Akceptowalne przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian. Zalecany zakres wartości do 1,0	0,81 Akceptowalne przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian.
Barwa	PB-CH-08/19.06.07	mgPt/l	15 bez nieprawidłowych zmian	5 bez nieprawidłowych zmian
Odczyn pH	PN-EN ISO 10523:2012	---	6,5 - 9,5	7,62
Przewodnictwo	PN-EN 27888:1999	μS/cm	2500	409

### PARAMETRY CHEMICZNE

Glin	PB-CH-16/01.02.13	μg/l Al <sup>+3</sup>	200	<40
Jon amonowy	PB-CH-13/10.01.12	mg/l NH <sub>4</sub>	0,50	<0,027
Azotyny	PB-CH-15/16.04.12	mg /l NO <sub>2</sub>	0,50	<0,015
Chlor wolny	PB-CH-07/19.06.07	mg/l Cl	0,30	0,18
Twardość ogólna	PB-CH-10/18.08.08	mg /l CaCO <sub>3</sub>	60 - 500	216

### PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE

<i>Escherichia coli</i>	PN-EN ISO 9308-2:2014-06	NPL/100	0 NPL w 100ml	0 NPL w 100ml
Bakterie grupy coli	PN-EN ISO 9308-2:2014-06	NPL/100	0 NPL w 100ml	0 NPL w 100ml
Enterokoki	PN-EN ISO 7899-2:2004	jtk/100	0 jtk w 100ml	0 jtk w 100ml
<i>Clostridium perfringens</i> łącznie ze sporami	PN-EN ISO 14189:2016-10	jtk/100	0 jtk w 100ml	0 jtk w 100ml
Ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C po 72 h	PN-EN ISO 6222:2004	jtk/ml	100 jtk w 1ml bez nieprawidłowych zmian	1 jtk w 1ml bez nieprawidłowych zmian