

Sprawozdanie z badań wody za czerwiec 2025

Miejsce poboru *Ujęcie Wody*

ul. Pilsudskiego 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 | 0,26 Akceptowalne przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian. |
| Barwa | PB-CH-08/19.06.07 | mgPt/l | 15 bez nieprawidłowych zmian | 3 bez nieprawidłowych zmian |
| Odczyn pH | PN-EN ISO 10523:2012 | --- | 6,5 - 9,5 | 8,28 |
| Przewodnictwo | PN-EN 27888:1999 | μS/cm | 2500 | 358 |

PARAMETRY CHEMICZNE

| | | | | |
|-----------------|-------------------|-------------------------|----------|--------|
| Glin | PB-CH-16/01.02.13 | μg/l Al ³⁺ | 200 | <40 |
| Jon amonowy | PB-CH-13/10.01.12 | mg/l NH ₄ | 0,50 | 0,092 |
| Azotyny | PB-CH-15/16.04.12 | mg /l NO ₂ | 0,50 | <0,015 |
| Chlor wolny | PB-CH-07/19.06.07 | mg/l Cl | 0,30 | 0,21 |
| Twardość ogólna | PB-CH-10/18.08.08 | mg /l CaCO ₃ | 60 - 500 | 170 |

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 |

Sprawozdanie z badań wody za czerwiec 2025

Miejsce poboru *Ujęcie Wody*
Krzyszkwice

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 | 0,27 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 | 7,35 |
| Przewodnictwo | PN-EN 27888:1999 | μS/cm | 2500 | 389 |

PARAMETRY CHEMICZNE

| | | | | |
|-----------------|-------------------|-------------------------|----------|--------|
| Chlor wolny | PB-CH-07/19.06.07 | mg/l Cl | 0,30 | <0,04 |
| Glin | PB-CH-16/01.02.13 | μg/l Al ³⁺ | 200 | <40 |
| Jon amonowy | PB-CH-13/10.01.12 | mg/l NH ₄ | 0,50 | <0,027 |
| Azotyny | PB-CH-15/16.04.12 | mg /l NO ₂ | 0,50 | <0,015 |
| Żelazo ogólne | PB-CH-06/01.06.07 | μg/l Fe | 200 | <34 |
| Mangan | PB-CH-05/01.06.07 | μg/l Mn | 50 | 17 |
| Twardość ogólna | PB-CH-10/18.08.08 | mg /l CaCO ₃ | 60 - 500 | 205 |

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 | 6 jtk w 1ml bez nieprawidłowych zmian |

Sprawozdanie z badań wody za czerwiec 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 | 0,98 Akceptowalne przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian. |
| Barwa | PB-CH-08/19.06.07 | mgPt/l | 15 bez nieprawidłowych zmian | 13 bez nieprawidłowych zmian |
| Odczyn pH | PN-EN ISO 10523:2012 | --- | 6,5 - 9,5 | 7,74 |
| Przewodnictwo | PN-EN 27888:1999 | μS/cm | 2500 | 404 |

PARAMETRY CHEMICZNE

| | | | | |
|-----------------|-------------------|-------------------------|----------|--------|
| Glin | PB-CH-16/01.02.13 | μg/l Al ³⁺ | 200 | <40 |
| Jon amonowy | PB-CH-13/10.01.12 | mg/l NH ₄ | 0,50 | <0,027 |
| Azotyny | PB-CH-15/16.04.12 | mg /l NO ₂ | 0,50 | <0,015 |
| Chlor wolny | PB-CH-07/19.06.07 | mg/l Cl | 0,30 | 0,16 |
| Twardość ogólna | PB-CH-10/18.08.08 | mg /l CaCO ₃ | 60 - 500 | 205 |

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 | 2 jtk w 1ml bez nieprawidłowych zmian |