



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gołdapi

19-500 Gołdap ul. Wolności 11 tel.: 87 615-15-47 tel/fax: 87 615-06-77; e-mail: psse.goldap@sanepid.gov.pl

Gołdap, dnia 18.11.2025 r.

HK.9020.4.49.2025

OCENA JAKOŚCI WODY

Na podstawie § 21 ustęp 1 pkt. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294), w związku z art. 12 ustęp 1 ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (tekst jednolity Dz. U. z 2024 r., poz. 757) oraz art. 4 ustęp 1 punkt 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2024 r., poz. 416) po przeprowadzeniu kontroli jakości wody **wodociągu publicznego Banie Mazurski** dnia 03.11.2025 r. i otrzymaniu sprawozdania z badań wody:

▪ Nr: Ł/0/01/2025/939/FM/1 z dnia 07.11.2025 r., data wpływu 17.11.2025 r.

Miejsce pobrania: **woda podawana na sieć, kran w hydroforni wodociągu publicznego Banie Mazurskie, gmina Banie Mazurskie**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gołdapi
stwierdza
przydatność wody do spożycia

UZASADNIENIE

Na podstawie badań laboratoryjnych próbki wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, pobranej z wodociągu publicznego Banie Mazurski w ramach wewnętrznej kontroli jakości wody prowadzonej przez OPTIMA Sp. z o.o., Aleja Zwycięstwa 6, 19-400 Olecko, zbadanej przez GBA Polska Sp. z o.o., ul. Mochtyńska 65, 03-289 Warszawa, stwierdzam, że woda odpowiada wymaganiom sanitarnym:

- ✓ w zakresie zbadanych parametrów mikrobiologicznych określonych w części A- tabeli 1 i części C- tabela 1 załącznika nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294);
- ✓ w zakresie zbadanych parametrów organoleptycznych i fizykochemicznych określonych w części C - tabela 2 załącznika nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294).

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Gołdapi
z up. mgr inż. Judyta Ruszewska
Kierownik Nadzoru

/dokument podpisany elektronicznie/

Otrzymują:

1. OPTIMA Sp. z o.o., Aleja Zwycięstwa 6, 19-400 Olecko (e-mail: administracja@optima.olecko.pl)
2. Wójt Gminy Banie Mazurskie, ul. M. Konopnickiej 26, 19-520 Banie Mazurskie (adres ADE: AE:PL-96365-70484-UDCDU-30)
3. a/a



**CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI**



GBA POLSKA Sp. z o.o.
Member of GBA GROUP
ul. Mochyńska 65, 03-289 Warszawa

LABORATORIA BADAWCZE
mikrobiologia - fizykochemia - sensoryka



RPW/3590/2025-1P



EZD RP PSSE w Gołdapi
(Adm)
Data rejestracji: 2025-11-17
Data wpływu: 2025-11-17

Sprawozdanie z badań Nr: Ł/0/01/2025/939/FM/1

Zleceniodawca: Optima Sp. z o.o.; 19-400 Olecko, ul. Aleja Zwycięstwa 6

Zlecenie Nr: Ł/0/01/2025/939

- A - metodyka akredytowana (nr akredytacji AB 1095); referencyjna - o ile prawo tak stanowi (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie).
AE - metodyka akredytowana (nr akredytacji AB 1095) z zakresu elastycznego - referencyjna o ile prawo tak stanowi / równoważna do referencyjnej (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie).

Przedmiot badania: Woda do spożycia przez ludzi

Zatwierdzenie do wykonywania badań: Decyzje: PPIS w Legionowie nr HKN 45/2025 z dn. 15.10.2025, PPIS w Katowicach nr NS.HK.9027.3.14.2025.NK z dn. 23.09.2025, PPIS w Poznaniu nr HK-JW.9022.21.2025 z dn. 21.06.2025r

Punkt pobrania: Kurek czerpalny **Data*:** 03 listopada 2025

Adres pobrania: 19-520 Banie Mazurskie

Miejsce pobrania: Hydrofornia

Rodzaj wody do spożycia: uzdatniona

Godzina pobrania: 13:50:00

Temp. próbki pobranej [°C]: 9.4

Pobranie próbek wg: A PN-EN ISO 19458:2007, A PN-ISO 5667-5:2017-10

Transport próbek: GBA POLSKA Sp. z o.o.

Pobierający: Próbokobiorca GBA POLSKA nr: 3040

Numer próbki: 66092/10/25 **Ocena próbki:** bez zastrzeżeń **Data rozpoczęcia badań:** 03-11-2025 **Data zakończenia badań:** 07-11-2025

Lab.	Badany parametr	j.m.	Akr.	Metodyka badania wg	Wymagania	Wynik	U	S/OI
PS	pH (in-situ)	-	A	PN-EN ISO 10523:2012	od 6,5 - do 9,5 -; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294) ^{zab 1 c 6) i 9)}	7,5	0,2	ZGODNE
PS	Przewodność elektryczna właściwa w temp. 25°C.	µS/cm	A	PN-EN 27888:1999	≤ 2500 µS/cm; Rozp.MZ. (Dz.U.2017.2294) ^{zab 1 c 6) i 10)}	462	25	ZGODNE
M	Barwa	mg/l Pt	A	PN-EN ISO 7887:2012 pkt 6	Akceptowalna przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294) ^{zab 1 c 5)}	8	1	-
M	Mętność	NTU	A	PN-EN ISO 7027-1:2016-09	-; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	0,33	0,05	-
M	Liczba progowa smaku (TFN)	-	A	PN-EN 1622:2006	Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	1		-
M	Liczba progowa zapachu (TON)	-	A	PN-EN 1622:2006	Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	1		-
Ł	Liczba bakterii grupy coli	jtk/100ml	AE	PN-EN ISO 9308-1:2014-12, PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04	0 jtk/100ml; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294) ^{zab 1 c 1)}	0		ZGODNE
Ł	Liczba Escherichia coli	jtk/100ml	AE	PN-EN ISO 9308-1:2014-12, PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04	0 jtk/100ml; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	0		ZGODNE

Lab.	Badany parametr	j.m.	Akr.	Metodyka badania wg	Wymagania	Wynik	U	S/OI
Ł	Liczba Enterokoków	jtk/100ml	AE	PN-EN ISO 7899-2:2004	0 jtk/100ml; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	0		ZGODNE
Ł	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C	jtk/ml	AE	PN-EN ISO 6222:2004	Bez nieprawidłowych zmian; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294) ^{zał 1 c 2)}	0		-

zał 1 c 1) Dopuszcza się pojedyncze bakterie < 10 jtk (NPL). W przypadku wykrycia bakterii grupy coli < 10 jtk (NPL)/100 ml należy wykonać badanie parametru E.coli i enterokoki w związku z § 21 ust. 4 RMZ (Dz.U. 2017 poz. 2294).

zał 1 c 2) Wymaganie „Bez nieprawidłowych zmian” nie podlega ocenie przez Laboratorium. Zaleca się, aby ogólna liczba mikroorganizmów nie przekraczała:
– 100 jtk / 1 ml w wodzie wprowadzanej do sieci wodociągowej,
– 200 jtk / 1 ml w kranie konsumenta.

zał 1 c 5) Wymaganie „Akceptowalna przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian” nie podlega ocenie przez Laboratorium. Pożądana wartość tego parametru w wodzie w kranie konsumenta – do 15 mg Pb/l.

zał 1 c 6) i 10) Oznaczana w temperaturze 25°C.

Parametr powinien być uwzględniony przy ocenie agresywnych właściwości korozyjnych wody.

zał 1 c 6) i 9) Parametr powinien być uwzględniony przy ocenie agresywnych właściwości korozyjnych wody. W odniesieniu do wody niegazowanej rozlewanej do butelek lub pojemników wartość minimalna może zostać obniżona do 4,5 jednostek pH. Dla wody rozlewanej do butelek lub pojemników z natury bogatej w ditlenek węgla lub sztucznie wzbogaconej ditlenkiem węgla wartość minimalna może być niższa.

Data* - w zależności od sposobu pozyskania przez GBA POLSKA próbki jest data: pobrania (gdy próbka pobierana jest wyłącznie przez pracownika GBA POLSKA) lub odbioru (gdy próbka odbierana jest od Klienta przez pracownika GBA POLSKA, dostarczana jest przez firmę kurierską bądź dostarczana osobiście przez Klienta).
U - niepewność rozszerzona pomiaru przy poziomie ufności ok. 95% i współczynniku rozszerzenia k=2, nie uwzględnia niepewności pobierania próbek, za wyjątkiem przypadków, gdy zostało to zaznaczone w uwagach. Niepewność podaje się w sytuacji, gdy ma to znaczenie dla miarodajności wyników badań lub zgodności z wymaganiami / specyfikacjami oraz na życzenie Klienta.
Rezultaty badań niższe lub wyższe niż zakresy pomiarowe metod są przedstawiane jako odpowiednio „< wartość dolnej granicy zakresu pomiarowego” lub „> wartość górnej granicy zakresu pomiarowego”. Wartości te stanowią informację o rezultatach badań. Jeśli wraz z tak przedstawionymi rezultatami badań podane są niepewności rozszerzone, dotyczą one wartości dolnej lub górnej granicy zakresu pomiarowego metody.
S/OI - stwierdzenie zgodności / opinia i interpretacja, gdzie:
S - stwierdzenie zgodności z wymaganiami lub specyfikacjami odnoszące się do wyników dla parametrów wskazanych w danym wierszu, gdzie ZGODNE oznacza zgodność, a NIEZGODNE oznacza brak zgodności. Uzgodniona z Klientem zasada podejmowania decyzji i ryzyko z nią związane oraz identyfikacja, które specyfikacje, normy lub ich części są spełnione, a które nie, podane są w uwagach. W przypadku uzyskania rezultatów z badań, stwierdzenie zgodności dla rezultatów spełniających wymagania wskazane w Komunikacie PCA 353 z dnia 24.08.2021 jest realizowane w ramach opinii i interpretacji.
OI - opinia i interpretacja Laboratorium w odniesieniu do uzyskanych wyników jakościowych/rezultatów z badań, gdzie SPEŁNIA oznacza spełnienie wymagań, a NIE SPEŁNIA oznacza niespełnienie wymagań. Wyniki odnoszą się wyłącznie do badanych próbek (pobrane lub odebrane – zgodnie z informacjami przedstawionymi w Sprawozdaniu).
Zamieszczone w Sprawozdaniu informacje wyróżnione kursywą zostały przekazane przez Klienta. Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności za te informacje. Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności za sposób pobrania i reprezentatywność próbek przekazanych przez Klienta do badań.
Sprawozdanie bez pisemnej zgody Laboratorium nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości.
Laboratorium nie przechowuje próbek po badaniach, chyba że z Klientem ustalono inaczej.
Miejsce wykonywania badań („Lab.”): Ł - Łajski, ul. Kościelna 2a, 05-119 Legionowo, M - ul. Fabryczna 7, 41-404 Mysłowice
UWAGA: Oryginalne Sprawozdania z badań są wydawane w formie elektronicznej z rozszerzeniem *.pdf, podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym. W związku z tym wszystkie wydruki, o ile nie są potwierdzone za zgodność z oryginałem, są kopiami.

Uwagi:

Badana próbka spełnia wymagania wskazane powyżej jako „zgodne” w zakresie badanych parametrów.

Przy stwierdzeniu zgodności zastosowano zasadę prostej akceptacji opisaną w wytycznych dokumentu ILAC-G8-09/2019. W przypadku wyników zbliżonych do granicy tolerancji/specyfikacji ryzyko błędnej akceptacji/odrzućcia wynosi do 50%.

Ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C – czas inkubacji 68±4h, zastosowane podłoże Agar z ekstraktem drożdżowym, posiew wgłębny

TFN: wynik 1 oznacza brak smaku, wynik >1 oznacza wyczuwalny smak.

TFN: metoda pełna, parzysta, wybór niewymuszony; czas przechowywania próbki przed badaniem <72h, data i czas badania - do wglądu, woda referencyjna - woda źródłana wolna od obcych zapachów i smaków, temp. badania: 23°C±2°C, liczba ocenianych: 3;

TON: wynik 1 oznacza brak zapachu, wynik >1 oznacza wyczuwalny zapach.

TON: metoda pełna, parzysta, wybór niewymuszony; czas przechowywania próbki przed badaniem <72h, data i czas badania - do wglądu, woda referencyjna - woda źródłana wolna od obcych zapachów i smaków, temp. badania: 23°C±2°C, liczba ocenianych: 3;

Sporządzono dnia: 07-11-2025	Autoryzował wynik: Pracownik GBA POLSKA nr: 2120 Pracownik GBA POLSKA nr: 2246 Pracownik GBA POLSKA nr: 2591 Pracownik GBA POLSKA nr: 2656 Pracownik GBA POLSKA nr: 2807	Autoryzował Sprawozdanie: Specjalista ds. Środowiska Pracownik GBA POLSKA nr: 2453 Podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym 
--	--	--

Sprawozdanie sporządzono w 1 egz.

Oryginal pdf: Zleceniodawca, kopia pdf: Archiwum w/m

Koniec Sprawozdania



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gołdapi

19-500 Gołdap ul. Wolności 11 tel.: 87 615-15-47 tel/fax: 87 615-06-77; e-mail: psse.goldap@sanepid.gov.pl

Gołdap, dnia 18.11.2025 r.

HK.9020.4.49.2025

OCENA JAKOŚCI WODY

Na podstawie § 21 ustęp 1 pkt. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294), w związku z art. 12 ustęp 1 ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (tekst jednolity Dz. U. z 2024 r., poz. 757) oraz art. 4 ustęp 1 punkt 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2024 r., poz. 416) po przeprowadzeniu kontroli jakości wody wodociągu publicznego Banie Mazurskie dnia 03.11.2025 r. i otrzymaniu sprawozdania z badań wody:

▪ Nr: Ł/0/01/2025/939/FM/2 z dnia 07.11.2025 r., data wpływu 17.11.2025 r.

Miejsce pobrania: : **kran w łazience Szkoła Podstawowa w Baniach Mazurskich, gmina Banie Mazurskie**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gołdapi
stwierdza
przydatność wody do spożycia

UZASADNIENIE

Na podstawie badań laboratoryjnych próbki wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, pobranej z wodociągu publicznego Banie Mazurskie w ramach wewnętrznej kontroli jakości wody prowadzonej przez OPTIMA Sp. z o.o., Aleja Zwycięstwa 6, 19-400 Olecko, zbadanej przez GBA Polska Sp. z o.o., ul. Mochtyńska 65, 03-289 Warszawa, stwierdzam, że woda odpowiada wymaganiom sanitarnym:

- ✓ w zakresie zbadanych parametrów mikrobiologicznych określonych w części A- tabeli 1 i części C- tabela 1 załącznika nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294);
- ✓ w zakresie zbadanych parametrów organoleptycznych i fizykochemicznych określonych w części C - tabela 2 załącznika nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294).

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Gołdapi
z up. mgr inż. Judyta Ruszewska
Kierownik Nadzoru

/dokument podpisany elektronicznie/

Otrzymują:

1. OPTIMA Sp. z o.o., Aleja Zwycięstwa 6, 19-400 Olecko (e-mail: administracja@optima.olecko.pl)
2. Wójt Gminy Banie Mazurskie, ul. M. Konopnickiej 26, 19-520 Banie Mazurskie (adres ADE: AE:PL-96365-70484-UDCDU-30)
3. a/a



**CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI**



LABORATORIA BADAWCZE
mikrobiologia - fizykochemia - sensoryka

GBA POLSKA Sp. z o.o.
Member of GBA GROUP
ul. Mochyńska 65, 03-289 Warszawa



Sprawozdanie z badań Nr: Ł/0/01/2025/939/FM/2

Zlecniodawca: Optima Sp. z o.o.; 19-400 Olecko, ul. Aleja Zwycięstwa 6

Zlecenie Nr: Ł/0/01/2025/939

A - metodyka akredytowana (nr akredytacji AB 1095); referencyjna - o ile prawo tak stanowi (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie).
AE - metodyka akredytowana (nr akredytacji AB 1095) z zakresu elastycznego - referencyjna o ile prawo tak stanowi / równoważna do referencyjnej (wynik można wykorzystać do oceny zgodności w obszarze regulowanym prawnie).

Przedmiot badania: Woda do spożycia przez ludzi

Zatwierdzenie do wykonywania badań: Decyzje: PPIS w Legionowie nr HKN 45/2025 z dn. 15.10.2025, PPIS w Katowicach nr NS.HK.9027.3.14.2025.NK z dn. 23.09.2025, PPIS w Poznaniu nr HK-JW.9022.21.2025 z dn. 21.06.2025r

Punkt pobrania: Kurek czerpalny - kuchnia **Data*: 03 listopada 2025**

Adres pobrania: 19-520 Banie Mazurskie

Miejsce pobrania: Szkoła

Rodzaj wody do spożycia: uzdatniona

Godzina pobrania: 14:05:00

Temp. próbki pobranej [°C]: 14.3

Pobranie próbek wg: A PN-EN ISO 19458:2007, A PN-ISO 5667-5:2017-10

Transport próbek: GBA POLSKA Sp. z o.o.

Pobierający: Próbkiobiorca GBA POLSKA nr: 3040

Numer próbki: 66093/10/25 Ocena próbki: bez zastrzeżeń Data rozpoczęcia badań: 03-11-2025 Data zakończenia badań: 07-11-2025

Lab.	Badany parametr	j.m.	Akr.	Metodyka badania wg	Wymagania	Wynik	U	S/OI
PS	pH (in-situ)	-	A	PN-EN ISO 10523:2012	od 6,5 - do 9,5 -; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294) zał 1 c 6) i 9)	7,7	0,2	ZGODNE
PS	Przewodność elektryczna właściwa w temp. 25°C.	μS/cm	A	PN-EN 27888:1999	≤ 2500 μS/cm; Rozp.MZ. (Dz.U.2017.2294) zał 1 c 6) i 10)	545	30	ZGODNE
M	Barwa	mg/l Pt	A	PN-EN ISO 7887:2012 pkt 6	Akceptowalna przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294) zał 1 c 5)	8	1	-
M	Mętność	NTU	A	PN-EN ISO 7027-1:2016-09	-; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	0,35	0,05	-
M	Liczba progowa smaku (TFN)	-	A	PN-EN 1622:2006	Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	1		-
M	Liczba progowa zapachu (TON)	-	A	PN-EN 1622:2006	Akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	1		-
Ł	Liczba bakterii grupy coli	jtk/100ml	AE	PN-EN ISO 9308-1:2014-12, PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04	0 jtk/100ml; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294) zał 1 c 1)	0		ZGODNE
Ł	Liczba Escherichia coli	jtk/100ml	AE	PN-EN ISO 9308-1:2014-12, PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04	0 jtk/100ml; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	0		ZGODNE

Lab.	Badany parametr	j.m.	Akr.	Metodyka badania wg	Wymagania	Wynik	U	S/OI
Ł	Liczba Enterokoków	jtk/100ml	AE	PN-EN ISO 7899-2:2004	0 jtk/100ml; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294)	0		ZGODNE
Ł	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C	jtk/ml	AE	PN-EN ISO 6222:2004	Bez nieprawidłowych zmian; Rozp.MZ (Dz.U.2017.2294) ^{zaj 1 c 2)}	0		-

^{zaj 1 c 1)} Dopuszcza się pojedyncze bakterie < 10 jtk (NPL). W przypadku wykrycia bakterii grupy coli < 10 jtk (NPL)/100 ml należy wykonać badanie parametru E.coli i enterokoki w związku z § 21 ust. 4 RMZ (Dz.U. 2017 poz. 2294).

^{zaj 1 c 2)} Wymaganie „Bez nieprawidłowych zmian” nie podlega ocenie przez Laboratorium.

Zaleca się, aby ogólna liczba mikroorganizmów nie przekraczała:

- 100 jtk / 1 ml w wodzie wprowadzanej do sieci wodociągowej,
- 200 jtk / 1 ml w kranie konsumenta.

^{zaj 1 c 5)} Wymaganie „Akceptowalna przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian” nie podlega ocenie przez Laboratorium. Pożądana wartość tego parametru w wodzie w kranie konsumenta – do 15 mg PVI.

^{zaj 1 c 6) i 10)} Oznaczana w temperaturze 25°C.

Parametr powinien być uwzględniony przy ocenie agresywnych właściwości korozyjnych wody.

^{zaj 1 c 6) i 9)} Parametr powinien być uwzględniony przy ocenie agresywnych właściwości korozyjnych wody.

W odniesieniu do wody niegazowanej rozlewanej do butelek lub pojemników wartość minimalna może zostać obniżona do 4,5 jednostek pH. Dla wody rozlewanej do butelek lub pojemników z natury bogatej w ditlenek węgla lub sztucznie wzbogaconej ditlenkiem węgla wartość minimalna może być niższa.

Data* - w zależności od sposobu pozyskania przez GBA POLSKA próbki jest datą: pobrania (gdy próbka pobierana jest wyłącznie przez pracownika GBA POLSKA) lub odbioru (gdy próbka odbierana jest od Klienta przez pracownika GBA POLSKA, dostarczana jest przez firmę kurierską bądź dostarczana osobiście przez Klienta).

U - niepewność rozszerzona pomiaru przy poziomie ufności ok. 95% i współczynniku rozszerzenia k=2, nie uwzględnia niepewności pobierania próbek, za wyjątkiem przypadków, gdy zostało to zaznaczone w uwagach. Niepewność podaje się w sytuacji, gdy ma to znaczenie dla miarodajności wyników badań lub zgodności z wymaganiami / specyfikacjami oraz na życzenie Klienta.

Rezultaty badań niższe lub wyższe niż zakresy pomiarowe metod są przedstawiane jako odpowiednio „< wartość dolnej granicy zakresu pomiarowego” lub „> wartość górnej granicy zakresu pomiarowego”. Wartości te stanowią informację o rezultatach badań. Jeśli wraz z tak przedstawionymi rezultatami badań podane są niepewności rozszerzone, dotyczą one wartości dolnej lub górnej granicy zakresu pomiarowego metody.

S/OI - stwierdzenie zgodności / opinia i interpretacja, gdzie:

S - stwierdzenie zgodności z wymaganiami lub specyfikacjami odnoszące się do wyników dla parametrów wskazanych w danym wierszu, gdzie ZGODNE oznacza zgodność, a NIEZGODNE oznacza brak zgodności.

Uzgodniona z Klientem zasada podejmowania decyzji i ryzyko z nią związane oraz identyfikacja, które specyfikacje, normy lub ich części są spełnione, a które nie, podane są w uwagach. W przypadku uzyskania rezultatów z badań, stwierdzenie zgodności dla rezultatów spełniających wymagania wskazane w Komunikacie PCA 353 z dnia 24.08.2021 jest realizowane w ramach opinii i interpretacji.

OI - opinia i interpretacja Laboratorium w odniesieniu do uzyskanych wyników jakościowych/rezultatów z badań, gdzie SPEŁNIA oznacza spełnienie wymagań, a NIE SPEŁNIA oznacza niespełnienie wymagań.

Wyniki odnoszą się wyłącznie do badanych próbek (pobranych lub odebranych – zgodnie z informacjami przedstawionymi w Sprawozdaniu).

Zamieszczone w Sprawozdaniu informacje wyróżnione kursywą zostały przekazane przez Klienta. Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności za te informacje. Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności za sposób pobrania i reprezentatywność próbek przekazanych przez Klienta do badań.

Sprawozdanie bez pisemnej zgody Laboratorium nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości.

Laboratorium nie przechowuje próbek po badaniach, chyba że z Klientem ustalono inaczej.

Miejsce wykonywania badań („Lab.”): Ł - Łajski, ul. Kościelna 2a, 05-119 Legionowo, M - ul. Fabryczna 7, 41-404 Mysłowice

UWAGA: Oryginalne Sprawozdania z badań są wydawane w formie elektronicznej z rozszerzeniem *.pdf, podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym. W związku z tym wszystkie wydruki, o ile nie są potwierdzone za zgodność z oryginałem, są kopiami.

Uwagi:

Badana próbka spełnia wymagania wskazane powyżej jako „zgodne” w zakresie badanych parametrów.

Przy stwierdzeniu zgodności zastosowano zasadę prostej akceptacji opisaną w wytycznych dokumentu ILAC-G8-09/2019. W przypadku wyników zbliżonych do granicy tolerancji/specyfikacji ryzyko błędnej akceptacji/odrzućenia wynosi do 50%.

Ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C – czas inkubacji 68±4h, zastosowane podłoże Agar z ekstraktem drożdżowym, posiew wgłębny

TFN: wynik 1 oznacza brak smaku, wynik >1 oznacza wyczuwalny smak.

TFN: metoda pełna, parzysta, wybór niewymuszony; czas przechowywania próbki przed badaniem <72h, data i czas badania - do wglądu, woda referencyjna - woda źródłana wolna od obcych zapachów i smaków, temp. badania: 23°C±2°C, liczba ocenających: 3;

TON: wynik 1 oznacza brak zapachu, wynik >1 oznacza wyczuwalny zapach.

TON: metoda pełna, parzysta, wybór niewymuszony; czas przechowywania próbki przed badaniem <72h, data i czas badania - do wglądu, woda referencyjna - woda źródłana wolna od obcych zapachów i smaków, temp. badania: 23°C±2°C, liczba ocenających: 3;

Sporządzono dnia: 07-11-2025	Autoryzował wynik: Pracownik GBA POLSKA nr: 2120 Pracownik GBA POLSKA nr: 2246 Pracownik GBA POLSKA nr: 2591 Pracownik GBA POLSKA nr: 2656 Pracownik GBA POLSKA nr: 2807	Autoryzował Sprawozdanie: Specjalista ds.Środowiska Pracownik GBA POLSKA nr: 2453 
--	--	---

Sprawozdanie sporządzono w 1 egz.

Oryginal pdf: Zleceniodawca, kopia pdf: Archiwum w/m

Koniec Sprawozdania