

Supplemento n° 1 al RAPPORTO DI PROVA

N° 12A16968

Numero di identificazione 12A16968

Descrizione del campione Acqua da piezometro PZC4 filtrato - Prelevata presso edificio ausiliario gruppi 3/4 - Profondità piezometrica -2.25 m Presso Centrale Enel Torrevaldaliga Nord - Via Aurelia Nord, 32 - Civitavecchia

Campionamento effettuato da: pH Data e Ora: 27/06/2012 -
T.P. Rossana Bonelli

Richiedente: ENEL PRODUZIONE S.P.A. UB TORREVALDALIGA
NORD
VIA AURELIA, 32
CIVITAVECCHIA 00053 RM

Data arrivo campione: 28/06/2012

ESITO D'ESAME

Determinazione	Risultato	Inc	u.m.	Limiti	Metodo	Note	Inizio	Fine
pH	7.02				APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003		02/07	04/07
Temperatura dell'acqua	27.7		°C		UNI 10500:1996		28/06	04/07
Arsenico (As)	< 0.2		µg/l	<10	EPA 6020A 2007		28/06	10/07
Cromo	< 0.5		µg/l	<50	EPA 6020A 2007		28/06	10/07
Mercurio	< 0.05		µg/l	<1	EPA 6020A 2007		28/06	10/07
Nichel	6.0	±1.2	µg/l	<20	EPA 6020A 2007		28/06	10/07
Zinco	73.8	±11.1	µg/l	<3000	EPA 6020A 2007		28/06	10/07
Selenio	< 0.30		µg/l	<10	EPA 6020A 2007		28/06	10/07
Vanadio	1.2	±0.2	µg/l		EPA 6020A 2007		28/06	10/07
Idrocarburi totali (come n-esano)	< 20		µg/l	<350	EPA 3510C 1996 + EPA 8015D 2003; EPA 5030C 2003 + EPA 8015D 2003		12/07	10/07

Sono riportati i valori di incertezza estesa riferiti ad un intervallo di confidenza del 95%. Fattore di copertura k=2.

Per i parametri microbiologici l'incertezza è espressa come intervallo di confidenza al 95% di probabilità.

Limiti riferiti a D.Lgs.3-4-06, n.152, Parte Quarta, Titolo V, All.5, Tab.2



A member of 

pH s.r.l. Società Unipersonale, soggetta al controllo
ed al coordinamento di TÜV SÜD AG

Sede legale e Laboratorio Alimenti: Via Sangallo, 29
50028 Loc. Sambuca V.P. - Tavarnelle V.P. (FI)
tel. +39 055 80961 fax +39 055 8071099

Uffici e Laboratorio Ambiente: Via Bramante, 10/12
50028 Loc. Sambuca V.P. - Tavarnelle V.P. (FI)
tel. +39 055 80677 fax +39 055 8067850

e-mail: info@phsrl.it PEC: phsrl@pec.phsrl.it

web: www.phsrl.it



LAB N° 0069

N° 12A16968

Per metodi di prova che non riportano le modalità di campionamento, queste sono eseguite secondo la procedura (Proc. Camp. PL57/01 rev.11) fuori dallo scopo dell'accreditamento.

I risultati riportati sono riferiti al solo campione sottoposto a prova. (*=metodo non accreditato)

Le condizioni di arrivo del campione sono registrate nel sistema gestionale del laboratorio.

I campioni alimentari ed i campioni non deteriorabili sottoposti ad analisi sono conservati per 30 giorni dalla data di arrivo del campione.

Campioni di acque, compost e di altre matrici deteriorabili sono conservati fino all'emissione del Rapporto di Prova.

Li, 30/04/2013



Il Responsabile di Laboratorio
Dott. Andrea Bargiacchi

pH srl è iscritta al numero 013 dell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari (L.R. Toscana n°9 09/03/2006).

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto in forma parziale salvo l'approvazione scritta del Laboratorio.

Il file originale del Rapporto di prova è firmato con sistema digitale da Andrea Bargiacchi.

Modello RDP_CON_LIMITI_E_INC-sh rev.5 del 18/12/2012

Pagina 2 di 2