

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB - Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte da Urgeira

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	26/05/2026	Recepção:	26/05/2026	Início dos Ensaios:	26/05/2026	Fim dos Ensaios:	01/06/2026
------------------	------------	------------------	------------	----------------------------	------------	-------------------------	------------

Parâmetro Microbiológico			
Método de ensaio	Valor	Unidades	VP
1 Pesquisa e quantificação de Bactérias Coliformes ISO 9308-1:2014 Amd1:2016	11*	ufc/100ml	0
1 Clostridium perfringens ISO 14189:2013	0	ufc/100ml	0
1 Número de Colónias a (22 ± 2) °C ISO 6222:1999	9	ufc/ml	
1 Pesquisa e quantificação de Enterococos intestinais ISO 7899-2:2000	1	ufc/100ml	0
1 Pesquisa e quantificação de Escherichia coli ISO 9308-1:2014 Amd1:2016	0	ufc/100ml	0
Parâmetro Físico-Químico			
Método de ensaio	Valor	Unidades	VP
1 Determinação do Cheiro PA 61 (16-02-2024)	< 1	Factor de diluição	3
1 Condutividade eléctrica a 20 °C NP EN 27888:1996	113	µS/cm	2500
1 Determinação da Cor NP 627:1972	<3,0 (Lq)	mg/L escala Pt-Co	20

Data de Emissão: 08/06/2026

Responsável pela emissão do relatório:

(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL- Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2631856

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB - Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte da Urgeira

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	26/05/2026	Recepção:	26/05/2026	Início dos Ensaios:	26/05/2026	Fim dos Ensaios:	01/06/2026
Parâmetro Físico-Químico							
Método de ensaio				Valor	Unidades	VP	
1 pH				5,6*	Escala Sorensen	[6.5 , 9.5]	
PA01(2019-08-28) equivalente a SMEWW 4500 H+B (23.ªEd.)							
1 pH- Temperatura de leitura				22	°C		
-/-							
1 Determinação do Sabor				< 1 (Lq)	Factor de diluição	3	
PA 61 (16-02-2024)							
1 Turvação				<1,0 (Lq)	NTU	4	
ISO 7027-1:2016							

Apreciação:

*O(s) parâmetro(s) assinalado(s) não respeita(m) o Valor Paramétrico de acordo com o Decreto-Lei nº69/2023, de 21 de agosto, para a Qualidade da água destinada ao consumo humano.

Nota: Água imprópria para consumo humano.

Data de Emissão: 08/06/2026

Responsável pela emissão do relatório:



(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL - Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2631856

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB - Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte da Esqueireira

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	26/05/2026	Recepção:	26/05/2026	Início dos Ensaios:	26/05/2026	Fim dos Ensaios:	01/06/2026
------------------	------------	------------------	------------	----------------------------	------------	-------------------------	------------

Parâmetro Microbiológico			
Método de ensaio	Valor	Unidades	VP
1 Pesquisa e quantificação de Bactérias Coliformes ISO 9308-1:2014 Amd1:2016	10*	ufc/100ml	0
1 Clostridium perfringens ISO 14189:2013	0	ufc/100ml	0
1 Número de Colónias a (22 ± 2) °C ISO 6222:1999	51	ufc/ml	
1 Pesquisa e quantificação de Enterococos intestinais ISO 7899-2:2000	0	ufc/100ml	0
1 Pesquisa e quantificação de Escherichia coli ISO 9308-1:2014 Amd1:2016	0	ufc/100ml	0
Parâmetro Físico-Químico			
Método de ensaio	Valor	Unidades	VP
1 Determinação do Cheiro PA 61 (16-02-2024)	< 1	Factor de diluição	3
1 Condutividade eléctrica a 20 °C NP EN 27888:1996	94,3	µS/cm	2500
1 Determinação da Cor NP 627:1972	<3,0 (Lq)	mg/L escala Pt-Co	20

Data de Emissão: 08/06/2026

Responsável pela emissão do relatório:



(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL- Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2631857

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB - Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte da Esqueireira

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	26/05/2026	Recepção:	26/05/2026	Início dos Ensaios:	26/05/2026	Fim dos Ensaios:	01/06/2026
Parâmetro Físico-Químico							
Método de ensaio			Valor	Unidades	VP		
1 pH			5,5*	Escala Sorensen	[6.5 , 9.5]		
PA01(2019-08-28) equivalente a SMEWW 4500 H+B (23.ªEd.)							
1 pH- Temperatura de leitura			22	°C			
-/-							
1 Determinação do Sabor			< 1 (Lq)	Factor de diluição	3		
PA 61 (16-02-2024)							
1 Turvação			<1,0 (Lq)	NTU	4		
ISO 7027-1:2016							

Apreciação:

*O(s) parâmetro(s) assinalado(s) não respeita(m) o Valor Paramétrico de acordo com o Decreto-Lei nº69/2023, de 21 de agosto, para a Qualidade da água destinada ao consumo humano.

Nota: Água imprópria para consumo humano.

Data de Emissão: 08/06/2026

Responsável pela emissão do relatório:



(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL- Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2631857

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.

RELATÓRIO DE ENSAIO Nº 67340

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB - Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte Porto de Pesca

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	26/05/2026	Recepção:	26/05/2026	Início dos Ensaios:	26/05/2026	Fim dos Ensaios:	01/06/2026
------------------	------------	------------------	------------	----------------------------	------------	-------------------------	------------

Parâmetro Microbiológico			
Método de ensaio	Valor	Unidades	VP
1 Pesquisa e quantificação de Bactérias Coliformes			
ISO 9308-1:2014 Amd1:2016	18*	ufc/100ml	0
1 Clostridium perfringens			
ISO 14189:2013	0	ufc/100ml	0
1 Número de Colónias a (22 ± 2) °C			
ISO 6222:1999	8	ufc/ml	
1 Pesquisa e quantificação de Enterococos intestinais			
ISO 7899-2:2000	0	ufc/100ml	0
1 Pesquisa e quantificação de Escherichia coli			
ISO 9308-1:2014 Amd1:2016	0	ufc/100ml	0
Parâmetro Físico-Químico			
Método de ensaio	Valor	Unidades	VP
1 Determinação do Cheiro			
PA 61 (16-02-2024)	< 1	Factor de diluição	3
1 Condutividade eléctrica a 20 °C			
NP EN 27888:1996	152	µS/cm	2500
1 Determinação da Cor			
NP 627:1972	<3,0 (Lq)	mg/L escala Pt-Co	20

Data de Emissão: 08/06/2026

Responsável pela emissão do relatório:

(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL - Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2631858

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB - Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte Porto de Pesca

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	26/05/2026	Recepção:	26/05/2026	Início dos Ensaios:	26/05/2026	Fim dos Ensaios:	01/06/2026
Parâmetro Físico-Químico							
Método de ensaio			Valor	Unidades	VP		
1 pH			5,1*	Escala Sorensen	[6.5 , 9.5]		
PA01(2019-08-28) equivalente a SMEWW 4500 H+B (23.ªEd.)							
1 pH- Temperatura de leitura			23	°C			
-/-							
1 Determinação do Sabor			< 1 (Lq)	Factor de diluição	3		
PA 61 (16-02-2024)							
1 Turvação			<1,0 (Lq)	NTU	4		
ISO 7027-1:2016							

Apreciação:

*O(s) parâmetro(s) assinalado(s) não respeita(m) o Valor Paramétrico de acordo com o Decreto-Lei nº69/2023, de 21 de agosto, para a Qualidade da água destinada ao consumo humano.

Nota: Água imprópria para consumo humano.

Data de Emissão: 08/06/2026

Responsável pela emissão do relatório:



(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MOD.0035

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL- Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2631858

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB - Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte do Rebolinho

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	26/05/2026	Recepção:	26/05/2026	Início dos Ensaios:	26/05/2026	Fim dos Ensaios:	01/06/2026
Parâmetro Microbiológico							
Método de ensaio				Valor	Unidades		VP
1 Pesquisa e quantificação de Bactérias Coliformes							
ISO 9308-1:2014 Amd1:2016				13*	ufc/100ml		0
1 Clostridium perfringens							
ISO 14189:2013				0	ufc/100ml		0
1 Número de Colónias a (22 ± 2) °C							
ISO 6222:1999				16	ufc/ml		
1 Pesquisa e quantificação de Enterococos intestinais							
ISO 7899-2:2000				0	ufc/100ml		0
1 Pesquisa e quantificação de Escherichia coli							
ISO 9308-1:2014 Amd1:2016				0	ufc/100ml		0
Parâmetro Físico-Químico							
Método de ensaio				Valor	Unidades		VP
1 Determinação do Cheiro							
PA 61 (16-02-2024)				< 1	Factor de diluição		3
1 Condutividade eléctrica a 20 °C							
NP EN 27888:1996				136	µS/cm		2500
1 Determinação da Cor							
NP 627:1972				<3,0 (Lq)	mg/L escala Pt-Co		20

Data de Emissão: 08/06/2026

Responsável pela emissão do relatório:



(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL- Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2631859

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB - Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte do Rebolinho

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	26/05/2026	Recepção:	26/05/2026	Início dos Ensaios:	26/05/2026	Fim dos Ensaios:	01/06/2026
Parâmetro Físico-Químico							
Método de ensaio				Valor	Unidades	VP	
1 pH				5,5*	Escala Sorensen	[6.5 , 9.5]	
PA01(2019-08-28) equivalente a SMEWW 4500 H+B (23.ªEd.)							
1 pH- Temperatura de leitura				22	°C		
-/-							
1 Determinação do Sabor				< 1 (Lq)	Factor de diluição	3	
PA 61 (16-02-2024)							
1 Turvação				<1,0 (Lq)	NTU	4	
ISO 7027-1:2016							

Apreciação:

*O(s) parâmetro(s) assinalado(s) não respeita(m) o Valor Paramétrico de acordo com o Decreto-Lei nº69/2023, de 21 de agosto, para a Qualidade da água destinada ao consumo humano.

Nota: Água imprópria para consumo humano.

Data de Emissão: 08/06/2026

Responsável pela emissão do relatório:



(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL- Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2631859

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

RELATÓRIO DE ENSAIO Nº 67342

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB - Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte do Covelo

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	26/05/2026	Recepção:	26/05/2026	Início dos Ensaios:	26/05/2026	Fim dos Ensaios:	01/06/2026
Parâmetro Microbiológico							
Método de ensaio				Valor	Unidades	VP	
1 Pesquisa e quantificação de Bactérias Coliformes				47*	ufc/100ml	0	
ISO 9308-1:2014 Amd1:2016							
1 Clostridium perfringens				12*	ufc/100ml	0	
ISO 14189:2013							
1 Número de Colónias a (22 ± 2) °C				>100	ufc/ml		
ISO 6222:1999							
1 Pesquisa e quantificação de Enterococos intestinais				23*	ufc/100ml	0	
ISO 7899-2:2000							
1 Pesquisa e quantificação de Escherichia coli				18*	ufc/100ml	0	
ISO 9308-1:2014 Amd1:2016							
Parâmetro Físico-Químico							
Método de ensaio				Valor	Unidades	VP	
1 Determinação do Cheiro				< 1	Factor de diluição	3	
PA 61 (16-02-2024)							
1 Condutividade eléctrica a 20 °C				97,3	µS/cm	2500	
NP EN 27888:1996							
1 Determinação da Cor				<3,0 (Lq)	mg/L escala Pt-Co	20	
NP 627:1972							

Data de Emissão: 08/06/2026

Responsável pela emissão do relatório:

(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL- Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2631861

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB - Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte do Covelo

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	26/05/2026	Recepção:	26/05/2026	Início dos Ensaios:	26/05/2026	Fim dos Ensaios:	01/06/2026
Parâmetro Físico-Químico							
Método de ensaio				Valor	Unidades	VP	
1 pH				5,1*	Escala Sorensen	[6.5 , 9.5]	
PA01(2019-08-28) equivalente a SMEWW 4500 H+B (23.ªEd.)							
1 pH- Temperatura de leitura				22	°C		
-/-							
1 Determinação do Sabor				< 1 (Lq)	Factor de diluição	3	
PA 61 (16-02-2024)							
1 Turvação				<1,0 (Lq)	NTU	4	
ISO 7027-1:2016							

Apreciação:

*O(s) parâmetro(s) assinalado(s) não respeita(m) o Valor Paramétrico de acordo com o Decreto-Lei nº69/2023, de 21 de agosto, para a Qualidade da água destinada ao consumo humano.

Nota: Água imprópria para consumo humano.

Data de Emissão: 08/06/2026

Responsável pela emissão do relatório:



(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL- Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2631861

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB - Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte da Rapadoura

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	26/05/2026	Recepção:	26/05/2026	Início dos Ensaios:	26/05/2026	Fim dos Ensaios:	01/06/2026
Parâmetro Microbiológico							
Método de ensaio		Valor		Unidades		VP	
1 Pesquisa e quantificação de Bactérias Coliformes		>100*		ufc/100ml		0	
ISO 9308-1:2014 Amd1:2016							
1 Clostridium perfringens		0		ufc/100ml		0	
ISO 14189:2013							
1 Número de Colónias a (22 ± 2) °C		60		ufc/ml			
ISO 6222:1999							
1 Pesquisa e quantificação de Enterococos intestinais		0		ufc/100ml		0	
ISO 7899-2:2000							
1 Pesquisa e quantificação de Escherichia coli		0		ufc/100ml		0	
ISO 9308-1:2014 Amd1:2016							
Parâmetro Físico-Químico							
Método de ensaio		Valor		Unidades		VP	
1 Determinação do Cheiro		< 1		Factor de diluição		3	
PA 61 (16-02-2024)							
1 Condutividade eléctrica a 20 °C		88,8		µS/cm		2500	
NP EN 27888:1996							
1 Determinação da Cor		<3,0 (Lq)		mg/L escala Pt-Co		20	
NP 627:1972							

Data de Emissão: 08/06/2026

Responsável pela emissão do relatório:



(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL - Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2631860

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB - Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte da Rapadura

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	26/05/2026	Recepção:	26/05/2026	Início dos Ensaios:	26/05/2026	Fim dos Ensaios:	01/06/2026
Parâmetro Físico-Químico							
Método de ensaio	Valor		Unidades		VP		
1 pH	5,4*		Escala Sorensen		[6.5 , 9.5]		
PA01(2019-08-28) equivalente a SMEWW 4500 H+B (23.ªEd.)							
1 pH- Temperatura de leitura	23		°C				
-/-							
1 Determinação do Sabor	< 1 (Lq)		Factor de diluição		3		
PA 61 (16-02-2024)							
1 Turvação	<1,0 (Lq)		NTU		4		
ISO 7027-1:2016							

Apreciação:

*O(s) parâmetro(s) assinalado(s) não respeita(m) o Valor Paramétrico de acordo com o Decreto-Lei nº69/2023, de 21 de agosto, para a Qualidade da água destinada ao consumo humano.

Nota: Água imprópria para consumo humano.

Data de Emissão: 08/06/2026

Responsável pela emissão do relatório:



(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL- Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2631860

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.