

### Quadro resumo de análises do Concelho de Almada

01-10-2009 - 31-12-2009

Parâmetros	Unidades	VP*	nº análises		Resultados**		conformidade	
			min./ano	realizadas	Mínimo	Máximo	%	nº
Amónio	mg/L NH4	0,5	170	51	< 0,065 (LQ)	0,138	100,00%	51
Bactérias coliformes	UFC/100ml	0	420	191	0	142	99,48%	190
Cálcio	mg/L Ca	---	20	44	29,2	66,7	100,00%	44
Cheiro a 25°C	factor de diluição	3	170	196	< 1 (LQ)	< 1 (LQ)	100,00%	196
Cloretos	mg/L Cl-	250	20	5	64,80	79,43	100,00%	5
Cloro residual livre	mg/L Cl	---	420	196	< 0,15 (LD)	1,00	100,00%	196
Clostridium perfringens	UFC/100ml	0	20	52	0	0	100,00%	52
Condutividade (20°C)	µS/cm a 20°C	2500	170	196	311	570	100,00%	196
Cor	mg/L Pt/Co	20	170	196	<0,68(LQ)	8,20	100,00%	196
Dureza total	mg/L CaCO3	500	20	44	110,8	215,4	100,00%	44
E. coli	UFC/100ml	0	420	191	0	0	100,00%	191
Enterococos	UFC/100ml	0	20	52	0	2	98,08%	51
Ferro	µg/L Fe	200	20	51	< 78 (LQ)	1109	96,08%	49
Magnésio	mg/L Mg	50	20	44	7,7	19,8	100,00%	44
Manganês	µg/L Mn	50	170	32	< 9 (LQ)	7	100,00%	32
Nitratos	mg/L NO3	50	170	51	4,41	25,08	100,00%	51
Nitritos	mg/L NO2	0,5	170	51	< 0,011 (LQ)	0,012	100,00%	51
Número de colónias a 22°C	UFC/ml	100	170	52	0	3	100,00%	52
Número de colónias a 37°C	UFC/ml	20	170	52	0	18	100,00%	52
Oxidabilidade	mg/L O2	5	170	51	< 0,5 (LQ)	0,52	100,00%	51
pH (20°C)	Escala Sorënsen	>6,5 e <9,0	170	52	6,80	7,87	100,00%	52
Sabor a 25°C	factor de diluição	3	170	51	< 1 (LQ)	1	100,00%	51
Turvação	NTU	4	170	196	< 0,50 (LQ)	8,84	98,98%	194

\* VP - valor paramétrico (Dec. Lei 306/2007)

\*\* LQ - Limite de Quantificação



Engº Paulo Nico Casimiro

Chefe da Divisão Controlo da Qualidade