

Gemeinde St. Margareten im Rosental
St. Margareten 9
9173 St. Margareten im Rosental

Klagenfurt am Wörthersee, 18.11.11
Auskünfte: Mo.- Fr. 8 - 12 Uhr
Tel.: ~~0664-80536~~ 15258
mail: ~~St. Margareten im Rosental~~ post.lua@ktn.gv.at

Eingel. am: 23. Nov. 2011

Untersuchungszahl: **W4520/2011**

Das vorliegende Zeugnis bezieht sich ausschließlich auf die unter obiger Untersuchungszahl untersuchte Probe. Es unterliegt außerdem der Gebührenpflicht gemäß § 14, TP 14 des Gebührengesetzes 1957, wenn es als Ausweis einem unbegrenzten Personenkreis dienen soll und nicht aus Sanitätsrücksichten von einer öffentlichen Behörde oder einem Amt gefordert wird. Eine auszugsweise Vervielfältigung ist ohne schriftliche Genehmigung der Anstalt nicht zulässig.

AMTLICHES UNTERSUCHUNGSZEUGNIS

WVA: GWVA St. Margarethen, Mischwasser
nach UV-Anlage

Probe: Zapfhahn - Küche, Kescher, Niederdorfl 5255

Kostenträger: Gemeinde St. Margareten im Rosental

Einsender: Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten, Kirchengasse 43, 9020 Klagenfurt am Wörthersee

Auftraggeber: Gemeinde St. Margareten im Rosental St. Margareten 9 9173 St. Margareten im Rosental

Entnommen am: 08.11.2011 10:30 von: Hr. Gspandl; in Kühltasche

Eingelangt am: 08.11.2011 13:20 Untersuchung: 08.11.2011 bis 17.11.2011

PRÜFBERICHT

BESTIMMUNGEN VOR ORT		INFO			
Untersuchung	Ergebnis	normal ¹⁾	erlaubt ²⁾	Methode	NG ³⁾
Temperatur bei Probenahme	10,7 °C	25			
Leitfähigkeit	275 µS cm ⁻¹	bis 2500		ÖNORM EN 27888	
Färbung/ Trübung/ Feststoffe	keine/ keine / keine				
Geruch und Geschmack	neutral				





MIKROBIOLOGIE			INFO			
Untersuchung	Ergebnis		normal ¹⁾	erlaubt ²⁾	Methode	NG ³⁾
Koloniebildende Einheiten 22°C	< 10	in 1ml	0 - 10		MB00_050, Hefeextraktagar, Gussverfahren, 22°C, 68h	
Koloniebildende Einheiten 37°C	< 10	in 1ml	0 - 10		MB00_050, Hefeextraktagar, Gussverfahren, 36°C, 44h	
Escherichia coli	0	in 250ml		0	MB00_019, TTC agar, Membranfilterverfahren, 36°C, 24h	
Coliforme Bakterien	0	in 250ml		0	MB00_019, TTC agar, Membranfilterverfahren, 36°C, 24h	
Enterokokken	0	in 250ml		0	MB00_052, Slanetz - Bartley-Agar, Membranfilterverfahren, 36°C, 44h	
Pseudomonas aeruginosa	0	in 250ml		0	MB00_053, CN-Agar, Membranfilterverfahren, 37°C, 44h	
Clostridium perfringens	0	in 250ml		0	MB00_054, TSC Agar, Membranfilterverfahren, 44°C, 44h	

WASSERHÄRTE UND AGGRESSIVITÄT			INFO			
Untersuchung	Ergebnis		normal ¹⁾	erlaubt ²⁾	Methode	NG ³⁾
Gesamthärte	8,42	°dH			berechnet	
Karbonathärte	7,95	°dH			WA00_004, titrimetrisch	
Sättigungsindex	0,12				WA00_001, rechnerisch	

ORGANOLEPTISCHE PARAMETER			INFO			
Untersuchung	Ergebnis		normal ¹⁾	erlaubt ²⁾	Methode	NG ³⁾
Färbung (ε)	<0,1	m ⁻¹	0 - 0,5		ÖN EN-ISO 7887	
UV Durchlässigkeit (10cm)	87,4	%T			ÖN EN-ISO 7887	
Trübung	<0,1	TEF	0 - 1,5*		ÖN EN 27027 *kein Wert in TWV	
Geruch	0		ohne		WA00_002, DEVB1/2	
Geschmack	0		ohne		WA00_002, DEVB1/2	

PHYSIKALISCH- CHEMISCHE PARAMETER			INFO			
Untersuchung	Ergebnis		normal ¹⁾	erlaubt ²⁾	Methode	NG ³⁾
pH-Wert (19°C)	7,94		6,5-9,5		ÖNORM EN 27888, DIN 38404-5	
Leitfähigkeit	278	µS cm ⁻¹	bis 2500		ÖNORM EN 27888	
TOC (org. Kohlenstoff)	<0,5	mg/l	bis 5		WA00_025, TOC	
Ammonium	n.n.	mg/l	0 - 0,5		IC00_002, Ionenchromatographie	
Calcium	37,2	mg/l	bis 400		IC00_002, Ionenchromatographie	
Chlorid	<2	mg/l	bis 200		ÖNORM EN ISO 10304-1	
Eisen (gesamt)	<100	µg/l	bis 200		AS00_008, Graphitrohr AAS	
Kalium	<1	mg/l	bis 50		IC00_002, Ionenchromatographie	
Magnesium	14	mg/l	bis 150		IC00_002, Ionenchromatographie	
Mangan	<30	µg/l	bis 50		AS00_008; Graphitrohr AAS	
Natrium	<1	mg/l	bis 200		IC00_002, Ionenchromatographie	
Nitrat	<2	mg/l	bis 25**	50	ÖNORM EN ISO 10304-1 **siehe Anhang II Teil B	
Nitrit	n.n.	mg/l		0,1	ÖNORM EN ISO 10304-1	
Sulfat	6	mg/l	bis 250		ÖNORM EN ISO 10304-1	
Ionenbilanz	0,027	mval/l			rechnerisch	

¹⁾Wert für Indikatorparameter ²⁾ Parameterwert Trinkwasserverordnung - TWV BGBl. II 304/01 idgF ³⁾ Nachweisgrenze

Der Zeichnungsberechtigte: Dipl.Ing. Joachim Kölblinger eh.

**** Ende des Prüfberichtes ****



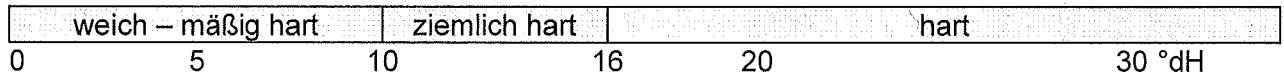
GUTACHTEN W4520/2011

Die vorliegende Wasserprobe entspricht im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen den Anforderungen der Trinkwasserverordnung, BGBl II 304/2001 idgF.

Bezüglich der lebensmittelrechtlichen Gesamtbeurteilung der Anlage gemäß ÖLMB B1 wird auf den Inspektionsbericht verwiesen.

Wasserhärte:

8 °dH



Für den Direktor:


DI Joachim Kölblinger
(Bereichsleiter)