

Wyniki badań wody pobranej w dniu 10.06.2025

WODA POWIERZCHNIOWA

Miejsce poboru: Automatyczna Stacja Wodociągowa w Dobromierzu

Lp.	Parametry fizykochemiczne i organoleptyczne	Wynik	Jednostka	Dopuszczalne wartości wskaźników	Jednostka
1	Barwa	< 5	mg/l	akceptowalna przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian	-
2	Odczyn (pH)	7,9	-	6,5 - 9,5	-
3	Mętność	0,36	NTU	akceptowalna przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian; zalecany zakres wartości do 1,0	NTU
4	Przewodność	398	μS/cm	2500	μS/cm
5	Glin	< 10	μg/l	200	μg/l
6	Zapach /Liczba progowa zapachu/ TON	1	-	akceptowalny przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian	-
7	Smak /Liczba progowa smaku/ TFN	1	-	akceptowalny przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian	-
Lp.	Parametry mikrobiologiczne	Wynik	Jednostka	Dopuszczalne wartości wskaźników	Jednostka
1	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22°C	0	jtk/1 ml	bez nieprawidłowych zmian	-
2	Liczba bakterii grupy coli	0	jtk/100 ml	0	jtk/100 ml
3	Liczba Escherichia coli	0	jtk/100 ml	0	jtk/100 ml
4	Liczba Clostridium perfringens	0	jtk/100 ml	0	jtk/100 ml

Wyniki badań wody pobranej w dniu 10.06.2025

WODA POWIERZCHNIOWA

Miejsce poboru: Automatyczna Stacja Wodociągowa w Dobromierzu –
WODA SUROWA

Lp.	Parametry fizykochemiczne i organoleptyczne	Wynik	Jednostka	Kategoria jakości wody
1	Barwa	9	mg/l	A1
2	Odczyn (pH)	8,2	-	A1
3	Temperatura	11,4	°C	A1
4	Przewodność	417	µS/cm	A1
5	Zapach /Liczba progowa zapachu/ TON	2	-	A1
6	Azotany	17	mg/l	A1
7	Chlorki	21	mg/l	A1
8	ChZT	<15	mg/l O ₂	A1
9	BZT ₅	<1	mg/l O ₂	A1
10	Zawiesina ogólna	<4	mg/l	A1
11	Siarczany	28	mg/l	A1
12	Jon amonowy	<0,13	mg/l	A1
13	Tlen rozpuszczony	5,25	mg/l O ₂	A2
Lp.	Parametry mikrobiologiczne	Wynik	Jednostka	Kategoria jakości wody
1	Liczba enterokoków	0	jtk/100 ml	A1

2	Liczba bakterii grupy coli	0	jtk/100 ml	A1
3	Liczba Escherichia coli	0	jtk/100 ml	A1

Wyniki badań wody pobranej w dniu 10.06.2025

WODA POWIERZCHNIOWA

Miejsce poboru: Stacja Wodociągowa ul. Ciernie

Lp.	Parametry fizykochemiczne i organoleptyczne	Wynik	Jednostka	Dopuszczalne wartości wskaźników	Jednostka
1	Barwa	< 5	mg/l	akceptowalna przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian	-
2	Odczyn (pH)	7,6	-	6,5 - 9,5	-
3	Mętność	0,41	NTU	akceptowalna przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian; zalecany zakres wartości do 1,0	NTU
4	Przewodność	406	μS/cm	2500	μS/cm
5	Glin	< 10	μg/l	200	μg/l
6	Zapach /Liczba progowa zapachu/ TON	1	-	akceptowalny przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian	-
7	Smak /Liczba progowa smaku/ TFN	1	-	akceptowalny przez konsumenta i bez nieprawidłowych zmian	-
Lp.	Parametry mikrobiologiczne	Wynik	Jednostka	Dopuszczalne wartości wskaźników	Jednostka
1	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22°C	0	jtk/1 ml	bez nieprawidłowych zmian	-
2	Liczba bakterii grupy coli	0	jtk/100 ml	0	jtk/100 ml
3	Liczba Escherichia coli	0	jtk/100 ml	0	jtk/100 ml
4	Liczba Clostridium perfringens	0	jtk/100 ml	0	jtk/100 ml