VSIA Latvijas Vides, ģeoloģijas un meteoroloģijas centrs
LABORATORIJA
Adrese: Latgales iela 165, Rīga, LV-1019; tālrunis: 67751409
e-pasts: laboratorija@lvgmc.lv

EN ISO/IEC 17025
T-105

TESTĒŠANAS PĀRSKATS Nr. 26A02871

Datums: 01.10.2026

Klients: **SIA "Kuldīgas ūdens"**
Adrese: Ventspils iela 15, Kuldīga, LV-3301
Telefons: 63320850; Fakss: 63350271; E-Pasts: kuldigas.udens@kuldiga.lv
Objekts: **"Zaķsāti", Gudenieki, Gudenieku pag., Kuldīgas nov.**
Parauga ņemšanas mērķis: kvalitātes kontrole
Parauga ņemšanas plāns: nav attiecināms

Informācija par testēšanas paraugu:

Saņemšanas datums	Ņemšanas datums, laiks	Parauga veids	Klienta parauga identifikācija	Tilpums/ masa/ trauka veids	Lab. ident. Nr.
23.09.2026	22.09.2026	dzeramais ūdens	virtuvē no krāna	1 l /plastmasas pudele, 0.5 l /sterila plastmasas pudele	26A02871-001

Paraugu ņemšana un lauka mērījumi: atbildīgais par paraugu ņemšanu: atbild klients

Paraugs transportēts: aukstuma kastē
Paraugs piegādāts: Laboratorijas traukos
Parauga konservēšana: nav
Piezīmes:

Testēšanas rezultāti: virtuvē no krāna

Nosakāmais rādītājs, mērvienība	Rezultāts ar nenoteiktību	Testēšanas metodika	Analīzes izpildes datums
Duļķainība, NTU	0.27	LVS EN ISO 7027-1:2021	23.09.2026-23.09.2026
Dzelzs (Fe), mg/l	0.044 ± 0.006	LVS ISO 6332:2000	25.09.2026-28.09.2026
Elektrovadītspēja (EVS), µS/cm	400 ± 100	LVS EN 27888:1993	25.09.2026-25.09.2026
Escherichia coli, KVV/100ml	<1 (8.)	LVS EN ISO 9308-1:2014+A1:2021 (7.)	23.09.2026-26.09.2026
Garšas intensitāte, GS	Nav testēts (9.)	LVS EN 1622:2006	29.09.2026-29.09.2026
Kopējās koliformas, KVV/100ml	<3	LVS EN ISO 9308-1:2014+A1:2021 (7.)	23.09.2026-25.09.2026
Krāsainība, mg Pt/l	0.86	LVS EN ISO 7887:2012, Metode C	25.09.2026-25.09.2026
Kultiv.mikroorg. koloniju sk. 22°C, 68h, KVV/1ml	7	LVS EN ISO 6222:1999 (7.)	23.09.2026-26.09.2026
pH, pH vien.	7.5 ± 0.2	LVS EN ISO 10523:2012	24.09.2026-24.09.2026
Smaržas intensitāte, SS	b.b.i	LVS EN 1622:2006	25.09.2026-25.09.2026
Zarnu enterokoki, KVV/100ml	<1 (8.)	LVS EN ISO 7899-2:2006 (7.)	23.09.2026-26.09.2026

Informācija par testēšanas metodikām:

Nosakāmais rādītājs	Metodika	Metodes princips	MDL	QL
Duļķainība	LVS EN ISO 7027-1:2021	Turbidimetrija	0.11 NTU	0.38 NTU
Dzelzs (Fe)	LVS ISO 6332:2000	Spektrofotometrija	0.007 mg/l	0.024 mg/l
Elektrovadītspēja (EVS)	LVS EN 27888:1993	Konduktometrija	0.90 µS/cm	2.9 µS/cm

Nosakāmais rādītājs	Metodika	Metodes princips	MDL	QL
Escherichia coli	LVS EN ISO 9308-1:2014+A1:2021 "BIOR"	Membrānu filtrācijas metode	1 KVV/100ml	
Garšas intensitāte	LVS EN 1622:2006 *	Atšķaidīšanas metode		
Kopējās koliformas	LVS EN ISO 9308-1:2014+A1:2021 "BIOR"	Membrānu filtrācijas metode	1 KVV/100ml	
Krāsainība	LVS EN ISO 7887:2012, Metode C	Spektrofotometrija	0.42 mg Pt/l	1.4 mg Pt/l
Kultiv.mikroorg. koloniju sk. 22°C, 68h	LVS EN ISO 6222:1999 "BIOR"	Koloniju uzskaite agara barotnē pēc aerobās kultivēšanas 22 °C	1 KVV/1ml	
Smaržas intensitāte	LVS EN 1622:2006 *	Atšķaidīšanas metode		
Zarnu enterokoki	LVS EN ISO 7899-2:2006 "BIOR"	Membrānu filtrācijas metode (MFM)	1 KVV/100ml	
pH	LVS EN ISO 10523:2012	Elektrometrija		

Piezīmes:
1. Lietotie saīsinājumi:
   MDL - metodes detektēšanas robeža;
   QL - kvantitatīvi nosakāmā koncentrācija
2. Rezultāti, kas mazāki par MDL, uzdoti ar zīmi „< ”. Rezultāta nenoteiktība tiek uzdota tad, ja rezultāts ir lielāks vai vienāds ar QL. Uzdotā nenoteiktība ir paplašinātā nenoteiktība, kas aprēķināta, izmantojot pārklāšanās koeficientu 2, kurš nodrošina apmēram 95% ticamības līmeni.
3. Neakreditētās metodikas atzīmētas ar „*”.
4. KVV – koloniju veidojošās vienības.
5. NTU – nefilometriskās duļķainības vienības.
6. b.b.i. – bez būtiskām izmaiņām.
7. Zarnu enerokoki, kultiv.mikroorg.koloniju sk. 22°C, E.Coli un kopējās koliformas noteiktas Pārtikas drošības, dzīvnieku veselības un vides zinātniskajā institūtā “BIOR”, LATAK reģistrācijas Nr. LATAK-T-012, testēšanas pārskats Nr.PV-2026-P-63811.01, metodikas atzīmētas ar “BIOR”, metodikas nav iekļautas LVĢMC Laboratorijas akreditācijas sfērā.
8. Rezultāts pielīdzināms 0 KVV/100ml.
9. Mikrobioloģiskā (kopējās koliformas) piesārņojuma dēļ garšas intensitāte nav testēta.

Apstiprināja: Laboratorijas vadītāja vietniece Maija Matroze

Testēšanas rezultāti attiecas tikai uz konkrēto testēšanas paraugu.
Bez LVĢMC Laboratorijas rakstiskas piekrišanas nav atļauta
testēšanas pārskata reproducēšana nepilnā apjomā.

Testēšanas pārskats sagatavots elektroniski un derīgs bez paraksta