



Gemeinde St. Stefan im Gailtal
Schmölzing 7
9623 St. Stefan an der Gail

Klagenfurt am Wörthersee, 07.05.13
Auskünfte: Mo.- Fr. 8 - 12 Uhr
Tel.: 0664- 80536- 15258
mail: Abt5.lua@ktn.gv.at

Untersuchungszahl: **W1206/2013**

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 Matschiedl - St. Paul**

Probe: **Einlauf Hochbehälter Matschiedl**

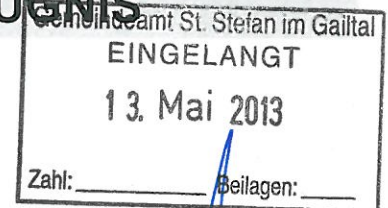
Kostenträger: Gemeinde St. Stefan im Gailtal

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

Auftraggeber: Gemeinde St. Stefan im Gailtal Schmölzing 7 9623 St. Stefan an der Gail

Entnommen am: 30.04.2013 09:30 von: Fr. Mag. Kampfer; in Kühltasche

Eingelangt am: 30.04.2013 13:06 Untersuchung: 30.04.2013 bis 07.05.2013



PRÜFBERICHT

BESTIMMUNGEN VOR ORT		INFO			
Untersuchung	Ergebnis	normal ¹⁾	erlaubt ²⁾	Methode	NG ³⁾
Temperatur bei Probenahme	7,5 °C	25		OENORM M 6616	
Leitfähigkeit	355 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	< 40 in 1ml	0 - 100		OENORM EN ISO 6222	
Koloniebildende Einheiten 37°C	< 10 in 1ml	0 - 20		OENORM EN ISO 6222	
Coliforme Bakterien	0 in 100ml	0		OENORM EN ISO 9308-1	
Escherichia coli	0 in 100ml		0	OENORM EN ISO 9308-1	
Enterokokken	0 in 100ml		0	OENORM EN ISO 7899-2	



WASSERHÄRTE UND AGGRESSIVITÄT			INFO			
Untersuchung	Ergebnis		normal ¹⁾	erlaubt ²⁾	Methode	NG ³⁾
Gesamthärte	11,1	°dH			berechnet	
Karbonathärte	10,3	°dH			OENORM EN ISO 9963-1	
Sättigungsindex	0,30				DIN 38404-10	

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	
Trübung	0,1	TEF	0 - 1,5*		ÖN EN 27027 *kein Wert in TWV	
Geruch	0		ohne		DIN 10964	
Geschmack	0		ohne		DIN 10964	

PHYSIKALISCH- CHEMISCHE PARAMETER			INFO			
Untersuchung	Ergebnis		normal ¹⁾	erlaubt ²⁾	Methode	NG ³⁾
pH-Wert (21°C)	7,84		6,5-9,5		DIN EN ISO 10523	
Leitfähigkeit	363	$\mu\text{S cm}^{-1}$	bis 2500		ÖNORM EN 27888	
TOC (org. Kohlenstoff)	0,8	mg/l	bis 5		OENORM EN 1484	
Ammonium	<0,1	mg/l	0 - 0,5		OENORM EN ISO 14911 OENORM ISO 7150-1	
Calcium	50,1	mg/l	bis 400		OENORM EN ISO 14911	
Chlorid	<2	mg/l	bis 200		ÖNORM EN ISO 10304-1	
Eisen (gesamt)	<100	$\mu\text{g/l}$	bis 200		ÖNORM EN ISO 17294-2	
Kalium	<1	mg/l	bis 50		OENORM EN ISO 14911	
Magnesium	18,1	mg/l	bis 150		OENORM EN ISO 14911	
Mangan	n.n.	$\mu\text{g/l}$	bis 50		ÖNORM EN ISO 17294-2	
Natrium	<1	mg/l	bis 200		OENORM EN ISO 14911	
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	7	mg/l	bis 250		ÖNORM EN ISO 10304-1	
Ionenbilanz	0,126	mval/l			rechnerisch	

¹⁾Wert für Indikatorparameter ²⁾ Parameterwert Trinkwasserverordnung - TWV BGBl. II 304/01 idGF ³⁾ Nachweisgrenze
Die Zeichnungsberechtigte: Mag. Edith Rassi eh.

**** Ende des Prüfberichtes ****



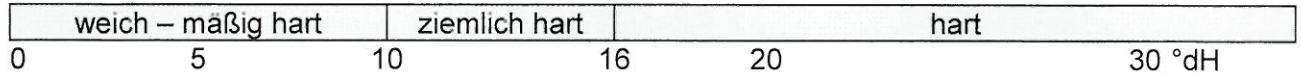
GUTACHTEN W1206/2013

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:

11 °dH



Mag. Birgit Kampfer

