



PAOLILLO & Partners
DIVISIONE INDUSTRIALE



SILGAN
WHITE CAP EUROPE/ASIA

Certificato d'analisi
Prog. 004/14
Pagina 1/2

CERTIFICATO D'ANALISI N° 004/14/AP02

Richiedente	SILGAN WHITE CAP ITALIA S.r.l. Via Bosco Fili II° - Zona Ind.le Battipaglia (SA)
Sito di provenienza del campione	SILGAN WHITE CAP ITALIA S.r.l. Via Bosco Fili II° - Zona Ind.le Battipaglia (SA)
Numero commessa	004/14
Data campionamento	09/05/2014
Data analisi	09/05/2014
Descrizione campione	Acqua di rete.
Riferimenti normativi	D.Lgs. n° 31 del 02/02/2001
Strumentazione utilizzata	pH-metro Spettrofotometro UV-VIS Spettrofotometro Assorbimento Atomico
Metodologia d'analisi	CNR-IRSA

0	16/05/2014	Per. Ind. Gaetano RUSSO	Dr. Pasquale PAOLILLO
Revisione	Data di emissione	Il Tecnico Responsabile	



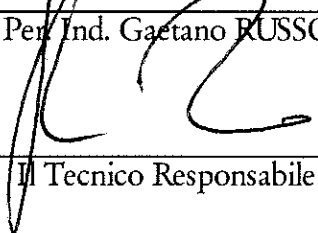
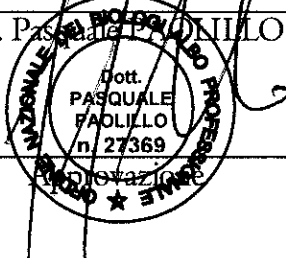


Parametri	Risultati	Valori limite di parametro
PARAMETRI INDICATORI		
pH	7,40	6,5 – 9,5
Odore	Inodore	Accettabile
Sapore	Insapore	Accettabile
Torbidità	Assente	Accettabile
Conducibilità ($\mu\text{S}/\text{cm}$ a 20°C)	475	2500
Durezza totale (°F)	31,1	15-50 (consigliato)
Cloruri (mg/l)	10,2	250
Ammonio (mg/l)	0,23	0,50
Ossidabilità (mg/l O ₂)	0,7	5,0
Ferro ($\mu\text{g}/\text{l}$)	18,9	200
Coliformi a 37°C (UFC/100 ml)	0	0
PARAMETRI CHIMICI		
Nitrati (mg/l NO ₃)	6,1	50
Nitriti (mg/l NO ₂)	0,018	0,50
Cadmio ($\mu\text{g}/\text{l}$)	0,52	5,0
Cromo ($\mu\text{g}/\text{l}$)	2,90	50
Rame (mg/l)	0,37	1,0
Piombo ($\mu\text{g}/\text{l}$)	3,3	10
PARAMETRI MICROBIOLOGICI		
Escherichia coli (UFC/100 ml)	0	0
Enterococchi (UFC/100 ml)	0	0

CONCLUSIONI

I risultati ottenuti dalle analisi effettuate sul campione in esame risultano **CONFORMI** ai valori limite per i **parametri microbiologici, chimici e per i parametri indicatori** del D.Lgs. n° 31 del 02/02/2001.

Sulla base di quanto appena dichiarato, si conclude che tali acque POSSONO essere destinate al consumo umano.

0	16/05/2014	Per. Ind. Gaetano RUSSO 	Dr. Pasquale PAOLILLO 
Revisione	Data di emissione	Il Tecnico Responsabile	