

Marktgemeinde Feistritz im Rosental  
Feistritz i. R. 126  
9181 Feistritz im Rosental

Klagenfurt am Wörthersee, 30.11.11  
Auskünfte: Mo. - Fr. 8 - 12 Uhr  
Tel.: 0664- 80536- 15258  
mail: post.lua@ktn.gv.at

Untersuchungszahl: **W4832/2011**

Das vorliegende Zeugnis bezieht sich ausschließlich auf die unter obiger Untersuchungszahl untersuchte Probe. Es liegt 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 Feistritz

**Probe:** Zapfhahn - Heizraum, Fam. Wurlich, Seutschach 54

**Kostenträger:** Marktgemeinde Feistritz im Rosental

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

**Auftraggeber:** Marktgemeinde Feistritz im Rosental Feistritz i. R. 126 9181 Feistritz im Rosental

**Entnommen am:** 21.11.2011 10:16 von: Hr. Gspandl; in Kühltasche

**Eingelangt am:** 21.11.2011 14:15 Untersuchung: 21.11.2011 bis 30.11.2011

## PRÜFBERICHT

BESTIMMUNGEN VOR ORT		INFO			
Untersuchung	Ergebnis	normal <sup>1)</sup>	erlaubt <sup>2)</sup>	Methode	NG <sup>3)</sup>
Temperatur bei Probenahme	9,3 °C	25			
Leitfähigkeit	532 µS cm <sup>-1</sup>	bis 2500		ÖNORM EN 27888	
Färbung/ Trübung/ Feststoffe	keine/ keine / keine				
Geruch und Geschmack	neutral				

MIKROBIOLOGIE		INFO			
Untersuchung	Ergebnis	normal <sup>1)</sup>	erlaubt <sup>2)</sup>	Methode	NG <sup>3)</sup>
Koloniebildende Einheiten 22°C	< 40 in 1ml	0 - 100		MB00_050, Hefeextraktagar, Gussverfahren, 22°C, 68h	
Koloniebildende Einheiten 37°C	< 10 in 1ml	0 - 20		MB00_050, Hefeextraktagar, Gussverfahren, 36°C, 44h	
Coliforme Bakterien	0 in 100ml	0		MB00_019, TTC agar, Membranfilterverfahren, 36°C, 24h	
Escherichia coli	0 in 100ml		0	MB00_019, TTC agar, Membranfilterverfahren, 36°C, 24h	
Enterokokken	0 in 100ml		0	MB00_052, Slanetz -Bartley-Agar, Membranfilterverfahren, 36°C, 44h	





WASSERHÄRTE UND AGGRESSIVITÄT			INFO			
Untersuchung	Ergebnis		normal <sup>1)</sup>	erlaubt <sup>2)</sup>	Methode	NG <sup>3)</sup>
Gesamthärte	16,5	°dH			berechnet	
Karbonathärte	16,0	°dH			WA00_004, titrimetrisch	
Sättigungsindex	0,19				WA00_001, rechnerisch	

ORGANOLEPTISCHE PARAMETER			INFO			
Untersuchung	Ergebnis		normal <sup>1)</sup>	erlaubt <sup>2)</sup>	Methode	NG <sup>3)</sup>
Färbung (ε)	<0,1	m <sup>-1</sup>	0 - 0,5		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 <sup>1)</sup>	erlaubt <sup>2)</sup>	Methode	NG <sup>3)</sup>
pH-Wert (13,6°C)	7,52		6,5-9,5		ÖNORM EN 27888, DIN 38404-5	
Leitfähigkeit	534	µS cm <sup>-1</sup>	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	82,3	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	21,7	mg/l	bis 150		IC00_002, Ionenchromatographie	
Mangan	<30	µg/l	bis 50		AS00_008, Graphitrohr AAS	
Natrium	1,3	mg/l	bis 200		IC00_002, Ionenchromatographie	
Nitrat	5	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	5	mg/l	bis 250		ÖNORM EN ISO 10304-1	
Ionenbilanz	-0,01	mval/l			rechnerisch	

<sup>1)</sup>Wert für Indikatorparameter <sup>2)</sup> Parameterwert Trinkwasserverordnung - TWV BGBl. II 304/01 idGF <sup>3)</sup> Nachweisgrenze

Der Zeichnungsberechtigte: Dipl.Ing. Joachim Kölblinger eh.

**\*\* Ende des Prüfberichtes \*\***



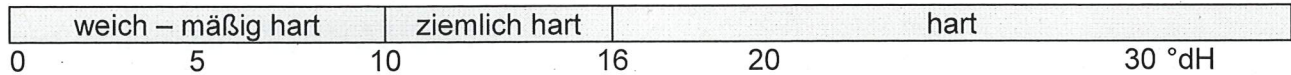
## GUTACHTEN W4832/2011

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:

17 °dH



Für den Direktor:

DI Joachim Köblinger  
(Bereichsleiter)

