

PROTOCOLO DE MUESTREO AGUA POTABLE (NCh 409) (Tablas 1, 2, 7)

- Envase A: Llenar el frasco con muestra a analizar, sin enjuagar y manteniendo el mayor cuidado posible, ya que este envase contiene Ácido Nítrico como preservante.*
- Envase B: Llenar el frasco con la muestra a analizar sin enjuagar. Este envase contiene Hidróxido de Sodio como preservante.*
- Envase C: Llenar el frasco con muestra a analizar, sin enjuagar y manteniendo el mayor cuidado posible, ya que este envase contiene Ácido Sulfúrico como preservante. Debe ser llenado completamente, cuidar que quede sin burbujas.*
- Envase D: Enjuagar muy bien el envase con la muestra a analizar y llenarlo por completo sin dejar burbujas. (Dos envases)*
- Envase E: (Envase estéril forrado en papel Kraft) Tomar muestra llenando hasta $\frac{3}{4}$ de la capacidad del envase y tapar (Microbiológico).*
- Envase G: Llenar el frasco con muestra a analizar, sin enjuagar y manteniendo el mayor cuidado posible, ya que este envase contiene Ácido Sulfúrico como preservante. Debe ser llenado completamente, cuidar que quede sin burbujas.*
- Envase H : Enjuagar muy bien el envase (vidrio transparente)) con la muestra a analizar y llenarlo completamente sin dejar burbujas.*
- AD 1 olor: Envase de vidrio transparente corresponde al blanco 1 para realizar la medición de olor en terreno.*
- AD 2 olor: Envase de vidrio transparente corresponde al blanco 2 para realizar la medición de olor en terreno.*
- AP 1 sabor: Envase de vidrio transparente corresponde al contraste 1 para realizar la medición de sabor en terreno.*
- AP 2 sabor: Envase de vidrio transparente corresponde al contraste 2 para realizar la medición de sabor en terreno.*

Observaciones:

- *Las muestras deben ser acompañadas con sustitutos de hielo activados (congelados) y llevadas al laboratorio transcurrido el mínimo tiempo posible y mantener refrigeradas durante su manejo y/o transporte. **La temperatura se debe mantener entre 2 y 6 °C.***

Nota: *Al final de este protocolo se encuentra el listado de los análisis pertenecientes a la NCh 409, por favor marcar con una X los análisis que requiera.*



COMPLETAR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN

Identificación de la Empresa y/o Cliente: _____

Punto de muestreo: _____

Fecha y hora de muestreo: _____

Cloro Libre: Blanco 1: _____ mg/L Blanco 2: _____ mg/L

Muestra: _____ mg/L Duplicado muestra: _____ mg/L

pH: Verificación pH 4: _____ Verificación pH 7: _____ pH Muestra:

Conductividad y temperatura de muestra: _____ $\mu\text{S}/\text{cm}^2$ _____ $^{\circ}\text{C}$

Determinación de Olor por método organoléptico – Resultados examen en terreno

Perceptor Olor	Blanco 1	Blanco 2	Muestra
Cliente **			
Inspector de muestreo			
Temperatura ($^{\circ}\text{C}$)			

Determinación de Sabor por método organoléptico – Resultados examen en terreno

Perceptor Sabor	Blanco 1	Blanco 2	Muestra
Cliente **			
Inspector de muestreo			
Temperatura ($^{\circ}\text{C}$)			

Como completar casillas:

- Indicar en casillas SI o NO. Sólo si se percibe olor a **Cloro**, se debe indicar SI, CI

** Sólo en caso de reclamos.

Muestreado por: ANALAB Nombre: _____
 CLIENTE

Observaciones:

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS DE LA NCh 409

ENVASE A	
Plomo	
Cadmio	
Arsénico	
Mercurio	
Selenio	
Cobre	
Hierro	
Cromo	
Manganeso	
Zinc	
ENVASE B	
Cianuro	
ENVASE C	
Amonio	
ENVASE D	
Cloro Libre	
Cloruros	
Color	
Fluoruro	
Magnesio	
Nitratos	
Nitritos	
pH	
Sólidos Disueltos	
Sulfatos	
Turbidez	
ENVASE E	
Coliformes Totales	
Escherichia coli	
ENVASE G	
Compuestos Fenólicos	
ENVASE H	
Olor	
Sabor	