



PROTOCOLO DE MUESTREO AGUA

Para agua potable antes de tomar la muestra, debe dejar correr el agua por lo menos cinco minutos para que se limpie y homogenice el agua estacionada en la red. Todos los envases deben ser usados en un mismo punto de muestreo, según lo indica el siguiente protocolo.

Al tomar la muestra se debe tener las siguientes precauciones en el llenado de los envases:

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. (Plomo, Cadmio, Arsénico, Mercurio, Selenio, Cobre, Hierro, Cromo, Manganeso, Zinc.)

Envase B: Llenar el frasco con la muestra a analizar sin enjuagar. Este envase contiene Hidróxido de Sodio como preservante. (Cianuro)

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. (Amonio)

Envase D: Enjuagar muy bien el envase con la muestra a analizar y llenarlo por completo sin dejar burbujas. (Dos envases) (Cloro libre, Cloruros, Color, Fluoruros, Magnesio, Nitratos, Nitritos, pH, Sólidos disueltos, Sulfatos, Turbidez.)

Envase E: (Envase estéril forrado en papel Kraft) Tomar muestra llenando hasta $\frac{3}{4}$ de la capacidad del envase y tapar (Microbiológico). (Coliformes totales, Escherichia coli.)

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. (Compuestos fenólicos.)

Envase H: Enjuagar muy bien el envase (vidrio transparente)) con la muestra a analizar y llenarlo completamente sin dejar burbujas. (Olor y Sabor)

Envase P: (Envase de color Ámbar) Llenar el frasco con muestra a analizar, sin enjuagar y manteniendo el mayor cuidado posible, ya que este envase contiene Ácido ascórbico como preservante. (Multiresiduos de pesticidas.)

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:

1. La cantidad de envases enviados para muestreo depende de los análisis solicitados.
2. Las muestras deben ser acompañadas con sustitutos de hielo activado (congelados) o gel pack y llevadas al laboratorio transcurrido el mínimo tiempo posible y mantener refrigeradas durante su manejo y/o transporte. La temperatura de transporte se debe mantener entre 2 y 4 °C.
3. Para Norma 1333 corresponden los envases A-B-C-D y E.
4. Para Norma NCh 409 Tabla 1-2 y 7 Corresponden los envases A-B-C-D-E-G-H.
5. Para Norma NCh 409 Tabla Completa Corresponden los envases A-B-C-D-E-G-H y P.
6. Entre la toma de muestra y el inicio del análisis en el laboratorio no deben pasar más de 20 horas.

EXEQUIEL FERNANDEZ 3592 - MACUL - SANTIAGO - FONO: 56 2 7131500 - CASILLA 519-11

Acreditado por el I.N.N. bajo norma NCh-ISO 17025

LE: 280-281-282-284-285-286-287-690-1028-1030-1031-1038-1296



Empresa (Razón Social): _____ Contacto: _____

RUT: _____ Fono directo : _____ N° Cotización: _____ N° OC: _____

Fecha toma muestra: ___/___/___ Hora inicio / término toma de muestra: ___:___/___:___

Punto de Muestreo : _____

Potable Riego Agua Proveniente de: _____

Solo debe ser llenado en caso de ser muestreado por Analab Chile SA.

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

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

Conductividad y temperatura de muestra: _____ μ S/cm² _____ °C

Determinación de Olor y Sabor por método organoléptico – Resultados examen en terreno

Perceptor Olor	Blanco 1	Blanco 2	Muestra
Cliente **			
Inspector de muestreo			
Temperatura (°C)			

Perceptor Sabor	Blanco 1	Blanco 2	Muestra
Cliente **			
Inspector de muestreo			
Temperatura (°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

Análisis Requeridos:

NCh 409 Completa NCh 409 Tablas 1, 2 y 7 NCh 409 solo microbiológico NCh 1333

Autorizar realizar análisis de terreno en laboratorio

pH: _____ Cloro Residual: _____ Conductividad: _____ T(°C) _____

Observaciones: _____

Ingreso a Recepción		Ingreso Laboratorio			
Fecha / Hora		Fecha / Hora		Fecha / Hora	
Temperatura	Transporte ¹ : Min: Máx:	Laboratorio 1		Laboratorio 3	
	Recepción ² :				
Nombre		Nombre		Nombre	
Ingreso SPM		Fecha / Hora		Fecha / Hora	
Fecha / Hora		Laboratorio 2		Laboratorio 4	
Nombre		Nombre		Nombre	

¹ Aplica cuando Analab realiza el muestreo, se debe registrar temperatura mínima y máxima.

² Aplica cuando el cliente entrega la muestra.

Nombre: _____ Firma Cliente: _____

EXEQUIEL FERNANDEZ 3592 - MACUL - SANTIAGO - FONO: 56 2 7131500 - CASILLA 519-11

Acreditado por el I.N.N. bajo norma NCh-ISO 17025

LE: 280-281-282-284-285-286-287-690-1028-1030-1031-1038-1296



Cualquier consulta contactarse con:
servicioalcliente@analab.cl

EXEQUIEL FERNANDEZ 3592 - MACUL - SANTIAGO - FONO: 56 2 7131500 - CASILLA 519-11
Acreditado por el I.N.N. bajo norma NCh-ISO 17025
LE: 280-281-282-284-285-286-287-690-1028-1030-1031-1038-1296