

INFORME DE ENSAYO: 26216636

INFORMACIÓN APORTADA POR EL CLIENTE

Referencia cliente: TURISMO DE SANXENXO, S.L.

Fecha de Recogida: 09/07/2026 9:30

Fecha de Envasado:

Lote:

Fecha de Caducidad:

Observaciones:

TURISMO DE SANXENXO, S.L.; AFCH. LAVAPIES PRAIA AREAS. Tª 25°C y [Cl] = 0,2ppm.

INFORMACIÓN DEL LABORATORIO

Número de muestra: 26216636

Descripción muestra: Líquido tipo agua

Fecha de Recepción: 10/07/2026

Fecha de Recogida:

Tipo de muestreo:

Recogida por: (*) Técnicos Plagostel

Otros datos de interés:

Envase 1L PE con tiosulfato de sodio 120mg/L.

Fecha inicio análisis: 10/07/2026

Fecha final análisis: 20/07/2026

Fecha entrega análisis: 27/07/2026

PARÁMETRO	RESULTADO		MÉTODO DE ENSAYO	LÍMITE DE REFERENCIA (*)
Rec. microorganismos aerobios 22°C (aguas)	18	ufc/ml	PNT-LACC/MI 017V	<=100
Rec. microorganismos aerobios 36°C (aguas)	(*) 10	ufc/ml	PNT-LACC/MI 017	<=100
Rec. Legionella spp	No detectado	ufc/l	ISO 11731:2017	<=100

LÍMITES DE REFERENCIA (*):

R.D. 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y control de la legionelosis. RD 614/2024 , de 2 de Julio que modifica al anterior.

OBSERVACIONES:

Según el ANEXO J de la norma UNE EN ISO 11731:2017 Matriz A; Procedimiento 5 (Medio BCYE) y 7 (Medio GVPC).

El limite de deteccion teórico del ensayo de Legionella es de 10 ufc/L

Volumen filtrado: 110 ml

En el análisis de microorganismos aerobios a 22°C se ha utilizado la técnica de siembra en profundidad en placa. Medio de cultivo: Agar extracto de levadura. Tiempo de incubación 68 ± 4 horas. Temperatura de incubación 22 ± 2 °C

En el análisis de microorganismos aerobios a 36°C se ha utilizado la técnica de siembra en profundidad en placa. Medio de cultivo: Agar extracto de levadura. Tiempo de incubación 44 ± 4 horas. Temperatura de incubación 36 ± 2 °C



Las incertidumbres de las técnicas acreditadas por ENAC están calculadas y a disposición del cliente.
Los datos analíticos solo corresponden a las muestras sometidas a ensayo.
En caso de muestras no recogidas por el laboratorio, los resultados obtenidos se corresponden a la muestra tal y como se recibió en el laboratorio.
Este informe no deberá reproducirse total o parcialmente sin la aprobación por escrito del laboratorio.
El laboratorio no se hace cargo de la información identificada como aportada por el cliente y no está amparada en el alcance de acreditación.
(E) En análisis microbiológicos, los recuentos de entre 4 a 9 ufc en muestras líquidas y de 40 a 90 ufc en muestras sólidas, son números estimados.
(E) En análisis microbiológicos de aguas, los recuentos de entre 3 a 9 ufc son números estimados.
Laboratorio Autorizado para Ensayos de Autocontrol de la Producción de Terceros. N° RGLA: 087/GA


Directora Técnica
Victoria de las Cuevas Insua

Página 1 de 1

INDUSTRIA ALIMENTARIA - MEDIO AMBIENTE - INDUSTRIA AGROPECUARIA - INDUSTRIA FARMACEÚTICA

Informe emitido por: Analiza Calidad Galicia S.L (Unipersonal)

Avda. Beiramar, nº 47 • 1ª Planta, Puerta Izq • 36202 Vigo • Pontevedra • Tel 986126954 • E-mail: analizagalicia@analizacalidad.com

(*) Los ensayos y actividades marcadas no están amparadas por la acreditación de ENAC.

INFORME DE ENSAYO: 26216639

INFORMACIÓN APORTADA POR EL CLIENTE

Referencia cliente: TURISMO DE SANXENXO, S.L.

Fecha de Recogida: 09/07/2026 9:30

Fecha de Envasado:

Lote:

Fecha de Caducidad:

Observaciones:

TURISMO DE SANXENXO, S.L.; AFCH. LAVAPIES PRAIA A LAPA. Tª 22°C y [Cl] = 0,2ppm.

INFORMACIÓN DEL LABORATORIO

Número de muestra: 26216639

Descripción muestra: Líquido tipo agua

Fecha de Recepción: 10/07/2026

Fecha de Recogida:

Tipo de muestreo:

Recogida por: (*) Técnicos Plagostel

Otros datos de interés:

Envase 1L PE con tiosulfato de sodio 120mg/L.

Fecha inicio análisis: 10/07/2026

Fecha final análisis: 20/07/2026

Fecha entrega análisis: 27/07/2026

PARÁMETRO	RESULTADO		MÉTODO DE ENSAYO	LÍMITE DE REFERENCIA (*)
Rec. microorganismos aerobios 22°C (aguas)	< 1	ufc/ml	PNT-LACC/MI 017V	<=100
Rec. microorganismos aerobios 36°C (aguas)	(*) < 1	ufc/ml	PNT-LACC/MI 017	<=100
Rec. Legionella spp	No detectado	ufc/l	ISO 11731:2017	<=100

LÍMITES DE REFERENCIA (*):

R.D. 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y control de la legionelosis. RD 614/2024 , de 2 de Julio que modifica al anterior.

OBSERVACIONES:

Según el ANEXO J de la norma UNE EN ISO 11731:2017 Matriz A; Procedimiento 5 (Medio BCYE) y 7 (Medio GVPC).

El limite de detección teórico del ensayo de Legionella es de 100 ufc/L

Volumen filtrado: 110 ml

En el análisis de microorganismos aerobios a 22°C se ha utilizado la técnica de siembra en profundidad en placa. Medio de cultivo: Agar extracto de levadura. Tiempo de incubación 68 ± 4 horas. Temperatura de incubación 22 ± 2 °C

En el análisis de microorganismos aerobios a 36°C se ha utilizado la técnica de siembra en profundidad en placa. Medio de cultivo: Agar extracto de levadura. Tiempo de incubación 44 ± 4 horas. Temperatura de incubación 36 ± 2 °C



Las incertidumbres de las técnicas acreditadas por ENAC están calculadas y a disposición del cliente.
Los datos analíticos solo corresponden a las muestras sometidas a ensayo.
En caso de muestras no recogidas por el laboratorio, los resultados obtenidos se corresponden a la muestra tal y como se recibió en el laboratorio.
Este informe no deberá reproducirse total o parcialmente sin la aprobación por escrito del laboratorio.
El laboratorio no se hace cargo de la información identificada como aportada por el cliente y no está amparada en el alcance de acreditación.
(E) En análisis microbiológicos, los recuentos de entre 4 a 9 ufc en muestras líquidas y de 40 a 90 ufc en muestras sólidas, son números estimados.
(E) En análisis microbiológicos de aguas, los recuentos de entre 3 a 9 ufc son números estimados.
Laboratorio Autorizado para Ensayos de Autocontrol de la Producción de Terceros. N° RGLA: 087/GA


Directora Técnica
Victoria de las Cuevas Insua

Página 1 de 1

INDUSTRIA ALIMENTARIA - MEDIO AMBIENTE - INDUSTRIA AGROPECUARIA - INDUSTRIA FARMACEÚTICA

Informe emitido por: Analiza Calidad Galicia S.L (Unipersonal)

Avda. Beiramar, nº 47 • 1ª Planta, Puerta Izq • 36202 Vigo • Pontevedra • Tel 986126954 • E-mail: analizagalicia@analizacalidad.com

(*) Los ensayos y actividades marcadas no están amparadas por la acreditación de ENAC.

INFORMACIÓN APORTADA POR EL CLIENTE

Referencia cliente: TURISMO DE SANXENXO, S.L.

Fecha de Recogida: 09/07/2026 9:30

Fecha de Envasado:

Lote:

Fecha de Caducidad:

Observaciones:

TURISMO DE SANXENXO, S.L.; AFCH. LAVAPIES PRAIA AREA DE AGRA. Tª 21°C y [Cl] = 0,2ppm.

INFORMACIÓN DEL LABORATORIO

Número de muestra: 26216638

Descripción muestra: Líquido tipo agua

Fecha de Recepción: 10/07/2026

Fecha de Recogida:

Tipo de muestreo:

Recogida por: (*) Técnicos Plagostel

Otros datos de interés:

Envase 1L PE con tiosulfato de sodio 120mg/L.

Fecha inicio análisis: 10/07/2026		Fecha final análisis: 20/07/2026		Fecha entrega análisis: 27/07/2026	
PARÁMETRO	RESULTADO		MÉTODO DE ENSAYO	LÍMITE DE REFERENCIA (*)	
Rec. microorganismos aerobios 22°C (aguas)	< 1	ufc/ml	PNT-LACC/MI 017V	<=100	
Rec. microorganismos aerobios 36°C (aguas)	(*) < 1	ufc/ml	PNT-LACC/MI 017	<=100	
Rec. Legionella spp	No detectado	ufc/l	ISO 11731:2017	<=100	

LÍMITES DE REFERENCIA (*):

R.D. 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y control de la legionelosis. RD 614/2024 , de 2 de Julio que modifica al anterior.

OBSERVACIONES:

Según el ANEXO J de la norma UNE EN ISO 11731:2017 Matriz A; Procedimiento 5 (Medio BCYE) y 7 (Medio GVPC).

El limite de deteccion teórico del ensayo de Legionella es de 10 ufc/L

Volumen filtrado: 110 ml

En el análisis de microorganismos aerobios a 22°C se ha utilizado la técnica de siembra en profundidad en placa. Medio de cultivo: Agar extracto de levadura. Tiempo de incubación 68 ± 4 horas. Temperatura de incubación 22 ± 2 °C

En el análisis de microorganismos aerobios a 36°C se ha utilizado la técnica de siembra en profundidad en placa. Medio de cultivo: Agar extracto de levadura. Tiempo de incubación 44 ± 4 horas. Temperatura de incubación 36 ± 2 °C



Las incertidumbres de las técnicas acreditadas por ENAC están calculadas y a disposición del cliente.
Los datos analíticos solo corresponden a las muestras sometidas a ensayo.
En caso de muestras no recogidas por el laboratorio, los resultados obtenidos se corresponden a la muestra tal y como se recibió en el laboratorio
Este informe no deberá reproducirse total o parcialmente sin la aprobación por escrito del laboratorio.
El laboratorio no se hace cargo de la información identificada como aportada por el cliente y no está amparada en el alcance de acreditación.
(E) En análisis microbiológicos, los recuentos de entre 4 a 9 ufc en muestras líquidas y de 40 a 90 ufc en muestras sólidas, son números estimados.
(E) En análisis microbiológicos de aguas, los recuentos de entre 3 a 9 ufc son números estimados.
Laboratorio Autorizado para Ensayos de Autocontrol de la Producción de Terceros. N° RGLA: 087/GA


Directora Técnica

Victoria de las Cuevas Insua

INFORMACIÓN APORTADA POR EL CLIENTE

Referencia cliente: TURISMO DE SANXENXO, S.L.

Fecha de Recogida: 09/07/2026 9:30

Fecha de Envasado:

Lote:

Fecha de Caducidad:

Observaciones:

TURISMO DE SANXENXO, S.L.; AFCH. LAVAPIES PRAIA CANELIÑAS. Tª 23°C y [Cl] = 0,2ppm.

INFORMACIÓN DEL LABORATORIO

Número de muestra: 26216637

Descripción muestra: Líquido tipo agua

Fecha de Recepción: 10/07/2026

Fecha de Recogida:

Tipo de muestreo:

Recogida por: (*) Técnicos Plagostel

Otros datos de interés:

Envase 1L PE con tiosulfato de sodio 120mg/L.

Fecha inicio análisis: 10/07/2026		Fecha final análisis: 20/07/2026		Fecha entrega análisis: 27/07/2026	
PARÁMETRO	RESULTADO		MÉTODO DE ENSAYO	LÍMITE DE REFERENCIA (*)	
Rec. microorganismos aerobios 22°C (aguas)	< 1	ufc/ml	PNT-LACC/MI 017V	<=100	
Rec. microorganismos aerobios 36°C (aguas)	(*)	< 1	PNT-LACC/MI 017	<=100	
Rec. Legionella spp	No detectado	ufc/l	ISO 11731:2017	<=100	

LÍMITES DE REFERENCIA (*):

R.D. 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y control de la legionelosis. RD 614/2024 , de 2 de Julio que modifica al anterior.

OBSERVACIONES:

Según el ANEXO J de la norma UNE EN ISO 11731:2017 Matriz A; Procedimiento 5 (Medio BCYE) y 7 (Medio GVPC).

El limite de deteccion teórico del ensayo de Legionella es de 100 ufc/L

Volumen filtrado: 110 ml

En el análisis de microorganismos aerobios a 22°C se ha utilizado la técnica de siembra en profundidad en placa. Medio de cultivo: Agar extracto de levadura. Tiempo de incubación 68 ± 4 horas. Temperatura de incubación 22 ± 2 °C

En el análisis de microorganismos aerobios a 36°C se ha utilizado la técnica de siembra en profundidad en placa. Medio de cultivo: Agar extracto de levadura. Tiempo de incubación 44 ± 4 horas. Temperatura de incubación 36 ± 2 °C



Las incertidumbres de las técnicas acreditadas por ENAC están calculadas y a disposición del cliente.
Los datos analíticos solo corresponden a las muestras sometidas a ensayo.
En caso de muestras no recogidas por el laboratorio, los resultados obtenidos se corresponden a la muestra tal y como se recibió en el laboratorio
Este informe no deberá reproducirse total o parcialmente sin la aprobación por escrito del laboratorio.
El laboratorio no se hace cargo de la información identificada como aportada por el cliente y no está amparada en el alcance de acreditación.
(E) En análisis microbiológicos, los recuentos de entre 4 a 9 ufc en muestras líquidas y de 40 a 90 ufc en muestras sólidas, son números estimados.
(E) En análisis microbiológicos de aguas, los recuentos de entre 3 a 9 ufc son números estimados.
Laboratorio Autorizado para Ensayos de Autocontrol de la Producción de Terceros. N° RGLA: 087/GA


Directora Técnica

Victoria de las Cuevas Insua

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL CLIENTE

INFORME DE ENSAYO: 26216640

PLAGOSTEL INDUSTRIA ALIMENTARIA S.L

Avda. Peinador 71 Bajo Izq.

36417 - Mos (PONTEVEDRA)

INFORMACIÓN APORTADA POR EL CLIENTE

Referencia cliente: TURISMO DE SANXENXO, S.L.

Fecha de Recogida: 09/07/2026 9:30

Fecha de Envasado:

Lote:

Fecha de Caducidad:

Observaciones:

TURISMO DE SANXENXO, S.L.; AFCH. LAVAPIES PRAIA PRAGUEIRA. Tª 23°C y [Cl] = 0,4ppm.

INFORMACIÓN DEL LABORATORIO

Número de muestra: 26216640

Descripción muestra: Líquido tipo agua

Fecha de Recepción: 10/07/2026

Fecha de Recogida:

Tipo de muestreo:

Recogida por: (*) Técnicos Plagostel

Otros datos de interés:

Envase 1L PE con tiosulfato de sodio 120mg/L.

Fecha inicio análisis: 10/07/2026

Fecha final análisis: 20/07/2026

Fecha entrega análisis: 27/07/2026

PARÁMETRO	RESULTADO	MÉTODO DE ENSAYO	LÍMITE DE REFERENCIA (*)
Rec. microorganismos aerobios 22°C (aguas)	< 1 ufc/ml	PNT-LACC/MI 017V	<=100
Rec. microorganismos aerobios 36°C (aguas)	(*) < 1 ufc/ml	PNT-LACC/MI 017	<=100
Rec. Legionella spp	No detectado ufc/l	ISO 11731:2017	<=100

LÍMITES DE REFERENCIA (*):

R.D. 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y control de la legionelosis. RD 614/2024 , de 2 de Julio que modifica al anterior.

OBSERVACIONES:

Según el ANEXO J de la norma UNE EN ISO 11731:2017 Matriz A; Procedimiento 5 (Medio BCYE) y 7 (Medio GVPC).

El limite de detección teórico del ensayo de Legionella es de 10 ufc/L

Volumen filtrado: 110 ml

En el análisis de microorganismos aerobios a 22°C se ha utilizado la técnica de siembra en profundidad en placa. Medio de cultivo: Agar extracto de levadura. Tiempo de incubación 68 ± 4 horas. Temperatura de incubación 22 ± 2 °C

En el análisis de microorganismos aerobios a 36°C se ha utilizado la técnica de siembra en profundidad en placa. Medio de cultivo: Agar extracto de levadura. Tiempo de incubación 44 ± 4 horas. Temperatura de incubación 36 ± 2 °C



Las incertidumbres de las técnicas acreditadas por ENAC están calculadas y a disposición del cliente.
Los datos analíticos solo corresponden a las muestras sometidas a ensayo.
En caso de muestras no recogidas por el laboratorio, los resultados obtenidos se corresponden a la muestra tal y como se recibió en el laboratorio.
Este informe no deberá reproducirse total o parcialmente sin la aprobación por escrito del laboratorio.
El laboratorio no se hace cargo de la información identificada como aportada por el cliente y no está amparada en el alcance de acreditación.
(E) En análisis microbiológicos, los recuentos de entre 4 a 9 ufc en muestras líquidas y de 40 a 90 ufc en muestras sólidas, son números estimados.
(E) En análisis microbiológicos de aguas, los recuentos de entre 3 a 9 ufc son números estimados.
Laboratorio Autorizado para Ensayos de Autocontrol de la Producción de Terceros. N° RGLA: 087/GA


Directora Técnica
Victoria de las Cuevas Insua

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL CLIENTE

INFORME DE ENSAYO: 26216635

PLAGOSTEL INDUSTRIA ALIMENTARIA S.L

Avda. Peinador 71 Bajo Izq.

36417 - Mos (PONTEVEDRA)

INFORMACIÓN APORTADA POR EL CLIENTE

Referencia cliente: TURISMO DE SANXENXO, S.L.

Fecha de Recogida: 09/07/2026 9:30

Fecha de Envasado:

Lote:

Fecha de Caducidad:

Observaciones:

TURISMO DE SANXENXO, S.L.; AFCH. LAVAPIES PRAIA SILGAR. Tª 23°C y [Cl] = 0,4ppm.

INFORMACIÓN DEL LABORATORIO

Número de muestra: 26216635

Descripción muestra: Líquido tipo agua

Fecha de Recepción: 10/07/2026

Fecha de Recogida:

Tipo de muestreo:

Recogida por: (*) Técnicos Plagostel

Otros datos de interés:

Envase 1L PE con tiosulfato de sodio 120mg/L.

Fecha inicio análisis: 10/07/2026

Fecha final análisis: 20/07/2026

Fecha entrega análisis: 27/07/2026

PARÁMETRO	RESULTADO		MÉTODO DE ENSAYO	LÍMITE DE REFERENCIA (*)
Rec. microorganismos aerobios 22°C (aguas)	< 1	ufc/ml	PNT-LACC/MI 017V	<=100
Rec. microorganismos aerobios 36°C (aguas)	(*) < 1	ufc/ml	PNT-LACC/MI 017	<=100
Rec. Legionella spp	No detectado	ufc/l	ISO 11731:2017	<=100

LÍMITES DE REFERENCIA (*):

R.D. 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y control de la legionelosis. RD 614/2024, de 2 de Julio que modifica al anterior.

OBSERVACIONES:

Según el ANEXO J de la norma UNE EN ISO 11731:2017 Matriz A; Procedimiento 5 (Medio BCYE) y 7 (Medio GVPC).

El límite de detección teórico del ensayo de Legionella es de 100 ufc/L

Volumen filtrado: 110 ml

En el análisis de microorganismos aerobios a 22°C se ha utilizado la técnica de siembra en profundidad en placa. Medio de cultivo: Agar extracto de levadura. Tiempo de incubación 68 ± 4 horas. Temperatura de incubación 22 ± 2 °C

En el análisis de microorganismos aerobios a 36°C se ha utilizado la técnica de siembra en profundidad en placa. Medio de cultivo: Agar extracto de levadura. Tiempo de incubación 44 ± 4 horas. Temperatura de incubación 36 ± 2 °C



Las incertidumbres de las técnicas acreditadas por ENAC están calculadas y a disposición del cliente.
Los datos analíticos solo corresponden a las muestras sometidas a ensayo.
En caso de muestras no recogidas por el laboratorio, los resultados obtenidos se corresponden a la muestra tal y como se recibió en el laboratorio.
Este informe no deberá reproducirse total o parcialmente sin la aprobación por escrito del laboratorio.
El laboratorio no se hace cargo de la información identificada como aportada por el cliente y no está amparada en el alcance de acreditación.
(E) En análisis microbiológicos, los recuentos de entre 4 a 9 ufc en muestras líquidas y de 40 a 90 ufc en muestras sólidas, son números estimados.
(E) En análisis microbiológicos de aguas, los recuentos de entre 3 a 9 ufc son números estimados.
Laboratorio Autorizado para Ensayos de Autocontrol de la Producción de Terceros. N° RGLA: 087/GA

Directora Técnica
Victoria de las Cuevas Insua

Página 1 de 1

INDUSTRIA ALIMENTARIA - MEDIO AMBIENTE - INDUSTRIA AGROPECUARIA - INDUSTRIA FARMACEÚTICA

Informe emitido por: Analiza Calidad Galicia S.L (Unipersonal)

Avda. Beiramar, nº 47 • 1ª Planta, Puerta Izq • 36202 Vigo • Pontevedra • Tel 986126954 • E-mail: analizagalicia@analizacalidad.com

(*) Los ensayos y actividades
marcadas no están amparadas
por la acreditación de ENAC.