

La [LA.IN. S.r.l.](#), unico laboratorio della provincia con **sistema di Gestione Integrata per la Qualità, l'Ambiente e la Sicurezza sul Lavoro** ha implementato i propri laboratori di analisi, potendo offrire **nuovi servizi per la collettività**.

Tra questi le analisi delle acque dei pozzi.

Per chi possiede un pozzo privato, anche se non ne beve l'acqua emunta, è fondamentale essere certi della sua compatibilità con gli usi umani, ai sensi del D.Lgs n. 18 del 23.02.2023 e successive modifiche ed integrazioni.

Virus e Batteri si diffondono anche tramite le comuni azioni quotidiane, quali ad esempio, lavare le verdure e le stoviglie, fare una doccia o solo lavare i denti.

[Richiedi una analisi](#)

direttamente on line tramite il nostro [LAINSHOP](#), verifica che il servizio sia disponibile nel tuo Comune, e quindi **prenota un campionamento** (tramite il pulsante in alto alla destra della pagina) nei giorni e negli orari più congeniali alle tue esigenze.

!!! RICORDA NOI SIAMO QUELLI AL PIANO DI SOPRA !!!

Le analisi in laboratorio prevedono i seguenti parametri chimici:

- Colore
- Odore
- pH

- Conducibilità Elettrica
- Cloro Residuo libero
- Residuo secco 180°C
- Ossidabilità
- TOC
- TDS
- Durezza
- Azoto Ammoniacale
- Anioni (Fluoruri, Cloruri, Nitriti, Nitrati, Fosfati e Solfati)
- Cationi (Sodio, Calcio e Magnesio)
- Arsenico

e i seguenti parametri biologici:

- conteggio colonie a 36°C
- conteggio colonie a 22°C
- Conteggio Escherichia coli
- Conteggio coliformi totali
- Conta Enterococchi

Condizioni contrattuali specifiche:

I Rapporti di Prova, validi a tutti gli effetti di legge, saranno firmati, secondo le rispettive competenze da Professionisti iscritti nei relativi albi professionali.

Sono univocamente determinati con numerazione progressiva riferita al campione prelevato/analizzato.

I RdP saranno resi disponibili in area riservata sul nostro cloud aziendale e potranno essere scaricati direttamente dal cliente.

Gli stessi sono redatti in unico documento originale riservato per il Committente.

Eventuali copie cartacee conformi all'originale saranno rese con servizio a pagamento.

I contenuti di tutti gli elaborati sono tutelati da segreto professionale, costituiscono proprietà intellettuale del professionista e non possono essere estratti o riprodotti, neanche parzialmente, per la redazione di analoga documentazione.

Eventuali reclami e o contestazioni devono essere notificati per iscritto presso la sede operativa entro 30 giorni dalla prestazione.

Nota Bene: Questo prodotto non è idoneo ai fini dell'Autocontrollo alimentare secondo il metodo HACCP ()