

KGV „Am Erlengrund“ Barth
Herr Jens Gundermann
Bertolt-Brecht-Str. 22
18356 Barth

Prüfbericht: PB2026004025

Version: 1

Prüfauftrag: Untersuchung einer Probe nach Vorgabe des Auftraggebers

Probennummer: P202603791

Objektbezeichnung: KGV "Am Erlengrund", Sonnenweg 54a, 18356 Barth

Entnahmestelle: Hausanschluss, Außenhahn

Probenahmedatum: 29.07.2026 Probenahmezeit: 10:30

Ansatzdatum: 29.07.2026 Ansatzzeit: 15:05

Untersuchungszeitraum: 29.07.2026 bis 06.08.2026

Prüfgegenstand: Trinkwasser nach TrinkwV.

Probenehmer: David Wöstenberg - MA Aquajag

Desinfektion/Probenart: thermisch/Zweck a

Probenahmeverfahren: DIN ISO 5667-5:2011-02 + DIN EN ISO 19458:2006-12

Prüfprogramm: Eisen, Mangan + Ammonium, Parameter der Gruppe A nach TrinkwV. + NH₄/Fe/Mn

Dieser Prüfbericht wurde elektronisch erstellt, geprüft und freigegeben. Er ist ohne Unterschrift gültig.

Schwerin, den 06.08.2026

Bert Jagnow
Leiter Untersuchungsstelle

Ihre persönlichen Daten werden nur im Rahmen der Vertragsanbahnung und der Vertragsabwicklung genutzt. Die Daten werden gelöscht oder gesperrt, sobald der Zweck der Speicherung entfällt und keine gesetzlichen oder vertraglichen Regelungen dem entgegenstehen. Rechtsgrundlage für die Datenerhebung ist Art. 6 Abs. 1 lit. b) DSGVO. Weitere Infos zum Datenschutz und zu Ihren Rechten als Betroffener erhalten Sie Anfrage an die angegebene Adresse. Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die vorliegenden Prüfgegenstände. Sofern die Probe nicht ein Mitarbeiter / interner oder externer Probenehmer unseren Labors entnommen hat, wird die Verantwortung für die Richtigkeit der Probenahme und Einhaltung der Kühlkette abgelehnt. Dieser Prüfbericht darf nur vollständig und unverändert weiterverbreitet werden. Auszüge oder Änderungen bedürfen in jedem Einzelfall der Genehmigung der aquajag GmbH.

Prüfbericht: PB2026004025

Prüfergebnisse

Prüfbericht: PB2026004025

Probenummer: P202603791

Parameter	Einheit	Norm	Grenzwerte/ GOW/TMW	Ergebnisse
physikalisch-chemische Parameter				
Wassertemperatur (konstant)	°C	DIN 38404-4:1976-12		14,4
pH-Wert		DIN EN ISO 10523:2012-04	6,50-9,50	7,11
elektrische Leitfähigkeit 25°C	µS/cm	DIN EN 27888:1993-11	2790	1.162
Sauerstoffgehalt	mg/l	DIN EN 5814 (G22) 2012-10		0,50
Geruch (vor Ort)		DIN EN 1622 : 2006-10 (Anhang C)		muffig
Geschmack organoleptisch (vor Ort)		DIN EN 1622 : 2006-10 (Anhang C)		ohne
Trübung	NTU	DIN EN ISO 7027-1:2016-11	1	0,79
Färbung (SAK 436 nm)	1/m	DIN EN ISO 7887 : 2012-04	0,5	0,34
Kationen				
Ammonium (NH ₄) **	mg/l	DIN ISO 15923-1 : 2014-07	0,5	0,045
Metalle				
Eisen (Fe), gesamt **	mg/l	DIN EN ISO 17294-2 : 2024-12	0,2	0,177
Mangan (Mn), gesamt **	mg/l	DIN EN ISO 17294-2 : 2024-12	0,05	0,161 ▲
Mikrobiologie				
Koloniezahl 22°C	KBE/ml	TrinkwV. § 43 Absatz 3 (2.)	100	0
Koloniezahl 36°C	KBE/ml	TrinkwV. § 43 Absatz 3 (2.)	100	0
coliforme Bakterien	KBE/100ml	DIN EN ISO 9308-1 (K12) 2017-09	0	0
E. coli	KBE/100ml	DIN EN ISO 9308-1 (K12) 2017-09	0	0
intestinale Enterokokken	KBE/100ml	DIN EN ISO 7899-2:2000-11	0	0

* Verfahren nicht akkreditiert

** AGROLAB Umwelt, Dr.-Hell-Str. 6, 24107 Kiel, (DAkKS: D-PL-14047-01-00)

Bemerkungen:

Nachfolgende Parameter sind grenzwertüberschreitend und erfüllen nicht die Anforderungen der TrinkwV:

Mangan (Mn), gesamt