

Dossier N° : VC 92911  
Code Client : 11GLNARB  
Protocole d'échantillonnage: FD T90-520  
Date d'analyse : 01/03/2019  
Article : Potabilité physico-chimique et bactériologique D1

**GLACIERE NARBONNAISE**

29 AVENUE DE LA TINTAYNE

11200 CANET D'AUDE

Législation : Arrêté du 11 janvier 2007

Page : 1 sur 2

Produit : **Sortie adoucisseur**

**RESULTATS D'ANALYSES N° 334958**

Date de prélèvement :	01/03/2019	Type de sortie :	Robinet
Date de réception :	01/03/2019	T° eau dans flacon en °C :	14
Prélevé par :	*Sébastien Albert (Lanagram)		
Heure de prélèvement :	10H20		
Traitement en continu de l'eau	Non		
Désinfection point prélèvement	Lingettes		
Prélèvement :	Après écoulement Temps:1min10		

Analyses effectuées	Unités	Résultats	Critères
<b>Microbiologie des eaux - Limites de qualité</b>			
* Escherichia coli <i>NF EN ISO 9308-1</i>	UFC/100ml	0	0
* Entérocoques intestinaux <i>NF EN ISO 7899-2</i>	UFC/100ml	0	0
<b>Microbiologie des eaux - Références de qualité</b>			
* Micro-organismes revivifiables à 22°C après 68H <i>NF EN ISO6222 Par inc &amp; PCA sans gluc</i>	UFC/ml	2	
* Micro-organismes revivifiables à 36°C après 44H <i>NF EN ISO6222 Par inc &amp; PCA sans gluc</i>	UFC/ml	1	
* Bactéries coliformes <i>NF EN ISO 9308-1</i>	UFC/100ml	0	0
* Spores de Bactéries anaérobies sulfito-réductrices <i>NF EN 26461-2</i>	UFC/100ml	0	0
<b>Physicochimie des eaux - Références de qualité</b>			
**Valeur du pH <i>NF EN ISO 10523 (EUFMA1)</i>	unité pH	7.8	6.5- 9.0
**Conductivité à 25°C <i>NF EN 27888 (EUFMA1)</i>	µS/cm	840	200-1 100
**Turbidité <i>NF EN ISO 7027-1 (EUFMA1)</i>	NFU	0.3	2
**Ammonium <i>Méthode interne (EUFMA1)</i>	mg/l	<0.05	0.1
<b>Physicochimie des Eaux - Limites de qualité</b>			
**Nitrate <i>NF EN ISO 10304-1 (EUFMA1)</i>	mg/l	27	50
<b>Physicochimie des eaux - Références de qualité</b>			
**Fer total <i>ISO 17294-2 (EUFMA1)</i>	µg/l	<1	
**Aluminium <i>ISO 17294-2 (EUFMA1)</i>	µg/l	2	

Dossier N° : VC 92911  
Code Client : 11GLNARB  
Protocole d'échantillonnage: FD T90-520  
Date d'analyse : 01/03/2019  
Article : Potabilité physico-chimique et bactériologique D1

GLACIERE NARBONNAISE

29 AVENUE DE LA TINTAYNE

11200 CANET D'AUDE

Législation : Arrêté du 11 janvier 2007

Page : 2 sur 2

Produit : **Sortie adoucisseur**

## RESULTATS D'ANALYSES N° 334958

Date de prélèvement :	01/03/2019	Type de sortie :	Robinet
Date de réception :	01/03/2019	T° eau dans flacon en °C :	14
Prélevé par :	*Sébastien Albert (Lanagram)		
Heure de prélèvement :	10H20		
Traitement en continu de l'eau	Non		
Désinfection point prélèvement	Lingettes		
Prélèvement :	Après écoulement Temps:1min10		

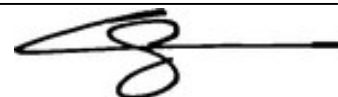
Analyses effectuées	Unités	Résultats	Critères
---------------------	--------	-----------	----------

**Conclusion :** Limites de qualité:Echantillon conforme-Références de qualité:Echantillon conforme

**Commentaire :** Annule et remplace le rapport de l'échantillon n°333722

Mazamet, le 08/03/2019

Christelle Gerbet  
Responsable Laboratoire



Laboratoire agréé pour la réalisation des analyses des paramètres du contrôle sanitaire des eaux - portée détaillée de l'agrément disponible sur demande.

Pour déclarer ou non la conformité, il n'a pas été tenu compte de l'incertitude associée au résultat (incertitude communiquée sur demande).

Un résultat exprimé comme suit : " < x unités " signifie que la valeur obtenue est inférieure à la limite de quantification de la méthode, seuil donné dans les normes ou établi en interne.

En microbiologie des eaux: La valeur " 0 " est équivalente à " <1"- Selon la norme NF EN ISO 8199, les résultats dont le dénombrement est compris entre 1 et 3 indiquent la présence avec une fidélité de résultat quantifié faible, ceux entre 4 et 9 sont des nombres estimés.

Si l'analyse n'a pas été réalisée le jour du prélèvement, des réserves sont émises quant à la fiabilité du résultat pour les micro-organismes rendus hors accréditation sur le rapport d'essai. Toutes les données concernant une analyse peuvent être communiquées sur demande au client.

Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale et est soumise à l'autorisation du laboratoire.

L'accréditation du COFRAC (ou équivalent) atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation identifiés par le symbole \* et/ou \*\* pour les analyses sous-traitées. Le rapport du laboratoire sous-traitant est disponible sur demande. La référence à l'accréditation du laboratoire doit faire l'objet d'un accord du laboratoire

Le COFRAC est signataire de l'accord multilatéral de EA (European co-operation for accreditation) et d'ILAC (International Accreditation cooperation) de reconnaissance de l'équivalence des rapports d'essais ou d'analyses. Les conclusions sont couvertes par l'accréditation si l'ensemble des résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l'accréditation. Les commentaires sont couverts par l'accréditation uniquement pour l'analyse des Legionella.