

**Dossier N° :** VC 107766  
**Code Client :** 11GLNARB  
**Protocole d'échantillonnage:** FD T90-520  
**Date de réception:** 20/02/2020  
**Date d'analyse :** 20/02/2020  
**Article :** Potabilité physico-chimique et bactériologique D1  
**Législation :** Arrêté du 11 janvier 2007  
**Dénomination :** **Sortie adoucisseur (purge)**

## GLACIERE NARBONNAISE

29 AVENUE DE LA TINTAYNE

11200 CANET D'AUDE

Page : 1 sur 2

## RESULTATS D'ANALYSES N° 414251

Date de prélèvement : 19/02/2020 T° eau dans flacon en °C : 14  
 Prélevé par : \*Sandie Raymonde (Lanagram)  
 Heure de prélèvement : 10H05  
 Traitement en continu de l'eau : Non  
 Désinfection point prélèvement : Lingettes  
 Prélèvement : Après écoulement Temps:1min10  
 Type de sortie : Autre

Analyses effectuées	Unités	Résultats	Critères
<b>Microbiologie des eaux - Limites de qualité</b>			
Escherichia coli <i>NF EN ISO 9308-1</i>	UFC/100ml	<1	<1
Entérocoques intestinaux <i>NF EN ISO 7899-2</i>	UFC/100ml	<1	<1
<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	<1	
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	<1	<1
* Spores de Bactéries anaérobies sulfite-réductrices <i>NF EN 26461-2</i>	UFC/100ml	<1	<1
<b>Physicochimie des eaux - Références de qualité</b>			
Odeur, Saveur <i>Qualitatif</i>	SANS	absence	Absence
Valeur du pH <i>NF EN ISO 10523</i>	unité pH	7.30	6.5- 9.0
Conductivité à 25°C <i>ISO 7888</i>	µS/cm	830	200-1 100
Couleur <i>Spectrophotométrie</i>	mg/l Pt/Co	<1	15
Turbidité <i>NF EN ISO 7027</i>	NFU	0.07	2
Ammonium <i>Spectrophotométrie</i>	mg/l	<0.1	0.1
Chlore libre <i>Colorimétrie</i>	mg/l	<0.1	
Chlore total <i>Colorimétrie</i>	mg/l	0.3	
<b>Physicochimie des Eaux - Limites de qualité</b>			
Nitrate <i>Spectrophotométrie</i>	mg/l	20	50

**Dossier N° :** VC 107766  
**Code Client :** 11GLNARB  
**Protocole d'échantillonnage:** FD T90-520  
**Date de réception:** 20/02/2020  
**Date d'analyse :** 20/02/2020  
**Article :** Potabilité physico-chimique et bactériologique D1  
**Législation :** Arrêté du 11 janvier 2007  
**Dénomination :** Sortie adoucisseur (purge)

**GLACIERE NARBONNAISE**

29 AVENUE DE LA TINTAYNE

11200 CANET D'AUDE

Page : 2 sur 2

## RESULTATS D'ANALYSES N° 414251

Date de prélèvement :	19/02/2020	T° eau dans flacon en °C :	14
Prélevé par :	*Sandie Raymonde (Lanagram)		
Heure de prélèvement :	10H05		
Traitement en continu de l'eau	Non		
Désinfection point prélèvement	Lingettes		
Prélèvement :	Après écoulement Temps:1min10		
Type de sortie :	Autre		

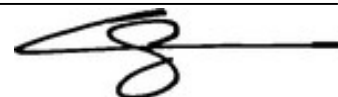
Analyses effectuées	Unités	Résultats	Critères
---------------------	--------	-----------	----------

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

**Commentaire :**

Mazamet, le 24/02/2020

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.

Selon la norme NF EN ISO 8199, les résultats dont le dénombrement est compris entre 1 et 2 présentent une non-fiabilité statistique, ceux entre 3 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 soumis 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.*