

Dossier N° : VC 110134
Code Client : 11GLNARB
Protocole d'échantillonnage: FD T90-520
Date de réception: 16/04/2020
Date d'analyse : 16/04/2020
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° 424569

informations de prélèvement

Données Client

Date de prélèvement : 15/04/2020
 Prélevé par : *Sandie Raymonde (Lanagram)
 Heure de prélèvement : 11H15
 Désinfection point prélèvement : Lingettes
 Prélèvement : Après écoulement Temps:1min10
 Type de sortie : Robinet
 T° eau dans flacon en °C : -8

Traitement en continu de l'eau Non

| Analyses effectuées | Unités | Résultats | Critères |
|---|------------|-----------|-----------|
| Microbiologie des eaux - Limites de qualité | | | |
| 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 |
| Microbiologie des eaux - Références de qualité | | | |
| Micro-organismes revivifiables à 22°C après 68H <i>NF EN ISO6222 Par inc & PCA sans gluc</i> | UFC/ml | 19 | |
| Micro-organismes revivifiables à 36°C après 44H <i>NF EN ISO6222 Par inc & PCA sans gluc</i> | UFC/ml | 4 | |
| Bactéries coliformes <i>NF EN ISO 9308-1</i> | UFC/100ml | <1 | <1 |
| * Spores de Bactéries anaérobies sulfito-réductrices <i>NF EN 26461-2</i> | UFC/100ml | <1 | <1 |
| Physicochimie des eaux - Références de qualité | | | |
| Odeur, Saveur <i>Qualitatif</i> | SANS | absence | Absence |
| Valeur du pH <i>NF EN ISO 10523 (EUFRMA1)</i> | unité pH | 7.10 | 6.5- 9.0 |
| Conductivité à 25°C <i>ISO 7888</i> | µS/cm | 845 | 200-1 100 |
| Couleur <i>Spectrophotométrie</i> | mg/l Pt/Co | <1 | 15 |
| Turbidité <i>NF EN ISO 7027</i> | NFU | 0.23 | 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 | 0.2 | |
| Physicochimie des Eaux - Limites de qualité | | | |
| Nitrate <i>Spectrophotométrie</i> | mg/l | 10 | 50 |

Dossier N° : VC 110134
Code Client : 11GLNARB
Protocole d'échantillonnage: FD T90-520
Date de réception: 16/04/2020
Date d'analyse : 16/04/2020
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° 424569

informations de prélèvement

Données Client

Date de prélèvement : 15/04/2020
Prélevé par : *Sandie Raymonde (Lanagram)
Heure de prélèvement : 11H15
Désinfection point prélèvement : Lingettes
Prélèvement : Après écoulement Temps:1min10
Type de sortie : Robinet
T° eau dans flacon en °C : -8

Traitement en continu de l'eau Non

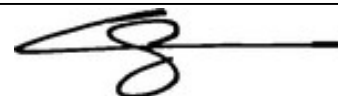
| Analyses effectuées | Unités | Résultats | Critères |
|---------------------|--------|-----------|----------|
|---------------------|--------|-----------|----------|

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

Commentaire :

Mazamet, le 21/04/2020

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.

Le laboratoire Eurofins Lanagram se dégage de toute responsabilité concernant les informations fournies par le client pouvant affecter la validité des résultats. Pour les échantillons prélevés par le client, l'exonération de responsabilité s'applique également aux informations de prélèvement et le rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai, tel qu'ils ont été reçus.

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.