

Laboratoire d'analyses biologiques et alimentaires des Savoie
Concession départementale accordée au lidal par exploitation signée le 31 décembre 1990
Groupement agricole d'intérêt économique régi par les dispositions de l'ordonnance 67.821 du
23.9.1967 R.C Annecy 76C2 305 869 265 Banque : C.A des Savoies 18106 00018 57000166130 50

LIDAL - GIE MAIRIE DE FRANGY
22, Rue du Pré-Fornet MAIRIE
CS 70042
F-74602 SEYNOD CEDEX
Téléphone : 04 50 45 82 56 74270 FRANGY
Télécopie : 04 50 45 63 31
E-mail : lidal@lidal74.fr Seynod, le 22 mars 2019

RAPPORT D'ANALYSE EAUX DE CONSOMMATION N° E19.246.1_20190322100100

La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Ce rapport d'analyse ne concerne que les objets soumis à l'essai et comporte 1 page. L'accréditation de la Section Laboratoires du COFRAC atteste de la compétence des Laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation, qui sont identifiés par X. Elle ne couvre ni les critères, ni la conclusion, ni les commentaires éventuels. Prélèvement réalisé selon la procédure GLPREV.

Pour déclarer, ou non, la conformité ou la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat (incertitudes établies par le laboratoire et communiquées sur demande).

Date et heure de prélèvement : 19/03/2019 à 08:45	Commune/Syndicat : FRANGY
Date et heure de réception : 19/03/2019 à 12:30	Nom installation : CHAMPAGNE
Date début analyse : 19/03/2019	Code et Nom PSV : 0000001054 CHAMPAGNE
X Prélevé par : LIDAL Mlle E. CHOMAZ	Localisation exacte : SARL DUCLOS ROB SALLE DE PAUSE
Motif : CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'A.P.	Type d'eau : EAU DISTRIBUEE DESINFECTEE
Type visite : EN DISTRIBUTION	Type d'analyse : D1
	Type traitement : UV

RESULTATS DE L'ESSAI

PARAMETRES	ANALYSES	RESULTATS	UNITES	LIMITES DE REFERENCES		METHODES
				QUALITE	DE QUALITE	
Mesure de terrain	Température de l'eau	9.2	°C		<=25	
	Chlore libre		mg/l			
	Chlore total		mg/l			
Organoleptique	Couleur qualitative	Acceptable				QUALITATIF
	Odeur (Examen olfactif)	Acceptable				QUALITATIF
	Saveur	Acceptable				QUALITATIF
	Aspect (Examen visuel)	Acceptable				QUALITATIF
Bactériologique	X Coliformes totaux	0	UFC/100 ml		0	NF EN ISO 9308-1
	X Escherichia coli	0	UFC/100ml	0		NF EN ISO 9308-1
	X Entérocoques	0	UFC/100 ml	0		NF EN ISO 7899-2
	X Micro-organismes revivifiables à 22°C après 68h	0	UFC/ml			NF EN ISO 6222
	X Micro-organismes revivifiables à 36°C après 44h	0	UFC/ml			NF EN ISO 6222
Physico-chimique	X pH	7.3	Unité pH		6.5<=n<=9	NF EN ISO 10523
	Température de mesure du pH	20.0	°C			NF EN ISO 10523
	X Conductivité à 25°C	626	µS/cm		200<=n<=1100	NF EN 27888
	X Turbidité	<0.20	NFU		2	NF EN ISO 7027-1 : 2016
	X Ammonium (NH4)	<0.01	mg NH4/L		0.1	NF T 90-015-2

CONCLUSION : RESPECT des limites de qualité pour les paramètres analysés (Code de la Santé Publique).

 

Resp. Adj. Hygiene Technicienne Chimie Eau
Muriel VIDALE DUSONCH Sophie VERHAEGHE