

LIDAL - GIE
22, Rue du Pré-Fornet SEYNOD
CS 70042
74600 ANNECY
Téléphone : 04 50 45 82 56
Télécopie : 04 50 45 63 31
E-mail : lidal@laboratoire-lidal.fr

MAIRIE DE FRANGY
MAIRIE
74270 FRANGY
Seynod, le 20 juillet 2020


RAPPORT D'ANALYSE EAUX DE CONSOMMATION N° E20.1025.2_20200720144514

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, tels qu'ils ont été reçus sauf si prélevés par le LIDAL. Il 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). Le laboratoire ne peut être tenu pour responsable en cas d'erreur concernant les informations fournies par le demandeur d'analyses (informations repérées par un astérisque *).

Date et heure de prélèvement : 16/07/2020 à 11:00	Commune/Syndicat * : FRANGY
Date et heure de réception : 16/07/2020 à 13:00	Nom installation * : STATION UV DE BARBANAZ
Date début analyse : 16/07/2020	Code et Nom PSV * : 0000006949 STATION DE TRAIT. BARBANAZ AVANT
X Prélevé par : LIDAL Mr. T. CHARVET	Localisation exacte : ROBINET EB
Motif * : CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'A.P.	Type d'eau * : EAU BRUTE SOUTERRAINE
Type visite * : AUTRE TYPE DE VISITE	Type d'analyse * : D1P
	Type traitement * : 476

RESULTATS DE L'ESSAI						
PARAMETRES	ANALYSES	RESULTATS	UNITES	LIMITES DE REFERENCES QUALITE	DE QUALITE	METHODES
Mesure de terrain	Température de l'eau	13.4	°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	2	UFC/100 ml			NF EN ISO 9308-1
	X Escherichia coli	0	UFC/100ml			NF EN ISO 9308-1
	X Entérocoques	0	UFC/100 ml			NF EN ISO 7899-2
	X Micro-organismes revivifiables à 22°C après 68h	2	UFC/ml			NF EN ISO 6222
	X Micro-organismes revivifiables à 36°C après 44h	2	UFC/ml			NF EN ISO 6222
	X pH	7.4	Unité pH			NF EN ISO 10523
Physico-chimique	Température de mesure du pH	21.8	°C			NF EN ISO 10523
	X Conductivité à 25°C	476	µS/cm			NF EN 27888
	X Turbidité	<0.20	NFU			NF EN ISO 7027-1 : 2016
	X Ammonium (NH4)	<0.01	mg NH4/L			NF T 90-015-2



Resp. unité Hygiène Alimentaire
Muriel VIDALE DUSONCHET



Technicienne Chimie Eaux
Sophie VERHAEGHE