

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 LA VERNAZ
Chef-lieu
74200 LA VERNAZ
Seynod, le 30 juillet 2020

ARRIVÉ LE
31 JUIL. 2020
Mairie LA VERNAZ

RAPPORT D'ANALYSE EAUX DE CONSOMMATION N° E20.1131.3_20200730121535

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.

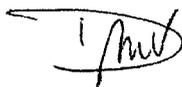
L'accréditation de la Section Laboratoires du COFRAC atteste de la compétence des Laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation, qui sont identifiés par X. Elle ne couvre ni les critères, ni la conclusion, ni les commentaires éventuels. Prélèvement réalisé selon la procédure GLPREV.

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 : 27/07/2020 à 09:50	Commune/Syndicat * : LA VERNAZ
Date et heure de réception : 27/07/2020 à 15:00	Nom installation * : STATION UF JOTTY
Date début analyse : 27/07/2020	Code et Nom PSV * : 0000007053 STATION UF JOTTY AVANT TRT
X Prélevé par : LIDAL Mr. T. CHARVET	Localisation exacte : EB ARRIVEE CAPTAGE
Motif * : CONTROLE SANITAIRE PREVU PAR L'A.P.	Type d'eau * : EAU BRUTE SOUTERRAINE
Type visite * : AUTRE TYPE DE VISITE	Type d'analyse * : D1P+BSIR
	Type traitement * :

RESULTATS DE L'ESSAI

PARAMETRES	ANALYSES	RESULTATS	UNITES	LIMITES DE REFERENCES		METHODES
				QUALITE	DE QUALITE	
Mesure de terrain	Température de l'eau	9.4	°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	7	UFC/100 ml			NF EN ISO 9308-1
	X Escherichia coli	0	UFC/100ml			NF EN ISO 9308-1
	X Entérocoques	1	UFC/100 ml			NF EN ISO 7899-2
	X Micro-organismes revivifiables à 22°C après 68h	64	UFC/ml			NF EN ISO 6222
	X Micro-organismes revivifiables à 36°C après 44h	10	UFC/ml			NF EN ISO 6222
	X Spores de bactéries anaérobies sulfite-réductrices	0	UFC/100ml			NF EN 26461-2
Physico-chimique	X pH	7.9	Unité pH			NF EN ISO 10523
	Température de mesure du pH	22.8	°C			NF EN ISO 10523
	X Conductivité à 25°C	298	µS/cm			NF EN 27888
	X Turbidité	0.39	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