

N° bon de commande : BDC N°55-EB-004

 MAIRIE DE VALBOIS  
 20 Rue Des Fontaines  
 55300 VALBOIS  
 Service comptabilité

## Résultats provisoires de l'échantillon n° 19M049828-001

Echantillon N° : 19M049828-001  
 Code échantillon client : 1 RUE DU MOULIN, ROBINET CUISINE, M.GAURAT  
 Client facturé : MAIRIE DE VALBOIS  
 Nature : Productions  
 Type d'analyse : 55\_D1 (S1)  
 UGE : VALBOIS  
 Commune : VALBOIS  
 Nom du point de prélèvement : LIVRAISON VALBOIS - SAVONNIERES EN WOEVRE (TTP)  
 1ER ABONNE DESSERVI SAVONNIERE  
 1ER ABO 3 RUE DU MOULIN  
 Lieu de prélèvement : 1 RUE DU MOULIN, ROBINET CUISINE, M.GAURAT

Date de prélèvement : 08/07/2019 14:29  
 Prélèvement effectué par : Roy Emilien (Eurofins Hydrologie Est (Maxéville)) - V7PD - LER  
 N° point prél. ARS : 2520

| Paramètre                                     | Résultat (1)    | (2) | Limite de qualité client | Référence de qualité client |
|---|-----------------|-----|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Contexte environnemental</b>               |                 |     |                          |                             |
| Couleur (examen visuel)                       | Absence Qualit. |     |                          |                             |
| Température de l'eau sur site                 | 15.6 °C         |     |                          | <= 25 °C                    |
| Température de l'air sur site                 | 22.0 °C         |     |                          |                             |
| <b>Résiduel de traitement de désinfection</b> |                 |     |                          |                             |
| Chlore libre                                  | <0.05 mg Cl2/l  |     |                          |                             |
| Chlore total                                  | <0.05 mg Cl2/l  |     |                          |                             |
| Chlore combiné                                | <0.05 mg Cl2/l  |     |                          |                             |
| <b>Paramètres physicochimiques généraux</b>   |                 |     |                          |                             |
| Conductivité à 25°C                           | 650 µS/cm       |     |                          | > 200 , < 1100 µS/cm        |
| pH  | 7.2 Unités pH   |     |                          | > 6.5 , < 9                 |
| <b>Caractéristiques organoleptiques</b>       |                 |     |                          |                             |
| Aspect  | Normal Qualit.  |     |                          |                             |
| Odeur (seuil)                                 | Absence         |     |                          |                             |
| Saveur (qualitatif - in situ)                 | Absence         |     |                          |                             |
| Turbidité                                     | 0.4 NFU         |     |                          | <= 2 FNU                    |
| <b>Paramètres microbiologiques</b>            |                 |     |                          |                             |
| Microorganismes revivifiables 22°C            | 42 ufc/ml       |     |                          |                             |
| Microorganismes revivifiables 36°C            | 9 ufc/ml        |     |                          |                             |
| Bactéries coliformes                          | 7 ufc/100 ml    | ●   |                          | <1 ufc/100 ml               |
| Escherichia coli                              | < 1 ufc/100 ml  |     | <1 ufc/100 ml            |                             |
| Entérocoques intestinaux                      | < 1 ufc/100 ml  |     | <1 ufc/100 ml            |                             |
| <b>Paramètres azotés et phosphorés</b>        |                 |     |                          |                             |
| Ammonium                                      | <0.05 mg NH4/l  |     |                          | <= 0.1 mg NH4/l             |

Laboratoire agréé pour la réalisation des prélèvements et des analyses terrains et des analyses des paramètres du contrôle sanitaire des eaux – portée détaillée de l'agrément disponible sur demande.  
 Analyses effectuées par un laboratoire agréé par le ministère chargé de l'environnement dans les conditions de l'arrêté du 29 Novembre 2006

(1) Les résultats précédés du signe < correspondent aux limites de quantification. Toutes les informations relatives à l'analyse sont disponibles au laboratoire.

(2) Les résultats non conformes aux limites ou références de qualité sont signalés par un rond noir.

Paramètre(s) bactériologique(s) analysé(s) non conforme(s) aux exigences de qualité des eaux de consommation

MAXEVILLE, le 11/07/2019

Géraldine Jacques

Coordinateur de projets clients

