



Bulletin d'analyse de(s) l'échantillon(s): 26-13758 - 26-13759

Référence du Laboratoire: **2026/2707**
Version du rapport: **V1 du 01/10/2026**

Adresse destinataire

Requérant: **Mons. Fernand WICTOR**
Reçu le: **28/09/2026**
Début de l'analyse: **28/09/2026**
Objet de l'analyse: **Contrôle complémentaire (CP)**

Adm. Comm. Mersch
Mons. Fernand WICTOR
B.P. 93
L-7501 Mersch
Tél: 325023 232

Ce rapport comporte **6** pages et ne peut être reproduit partiellement sans accord explicite du laboratoire.

Les résultats ne se rapportent qu'aux objets soumis à l'analyse. Le laboratoire n'est pas responsable pour les informations fournies par le client qui peuvent affecter la validité des résultats.

Dans le cas où le laboratoire n'a pas été chargé de l'étape d'échantillonnage, les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu.

Lexique:

#	paramètre sous accréditation
*	information fournie par le client
(1)	méthode interne basée sur la norme indiquée
(2)	méthode interne
VG	valeur-guide (non-respect marqué en orange)
VL	valeur-limite (non-respect marqué en rouge)
S	paramètre mesuré en sous-traitance
D	paramètre mesuré dans la partie dissoute de l'échantillon
n.d.	paramètre non déterminé suite à un problème technique
v.c.	voir commentaire



N° échantillon: **26-13759** Date de début des analyses: **28/09/2026**
Votre référence*: **AEP-509-92** Commune de Mersch Rollingen
Info complémentaire*: **Salle des sociétés Rollingen désinfectant et brûleur -**
Nature de l'échantillon*: **eau de distribution**
Prélevé le*: **28/09/2026 à 08:15** Prélevé par*: **BAULER - Waassertechnik Lëtzebuerg**
Type d'échantillonnage*: **ponctuel - hors accréditation**
Objectif ISO 19458*: **b) (concerne uniquement l'échantillonnage en vue des analyses microbiologiques)**

PARAMETRE(S) par section

MESURES SUR LE TERRAIN (CLIENT)

INDICATEURS

	Note	Méthode	Résultat	Unité	VG	VL
Température			17.8	°C		
Chlore libre			n.d.	mg/l		
Chlore total			n.d.	mg/l		

MICROBIOLOGIE

BACTÉRIES

	Note	Méthode	Résultat	Unité	VG	VL
Bactéries coliformes	#	ISO 9308-2	<1	NPP/100ml	<1	
Escherichia coli	#	ISO 9308-2	<1	NPP/100ml		<1
Teneur en colonies à 36°C	#	ISO 6222	81	cfu/ml		
Teneur en colonies à 22°C	#	ISO 6222	21	cfu/ml		
Entérocoques intestinaux	#	ISO 7899-2	<1	cfu/100ml		<1

PHYSICO-CHIMIE

CARACTÉRISTIQUES

	Note	Méthode	Résultat	Unité	VG	VL
Aspect		SOP 11300 (2)	propre			
Couleur		SOP 11300 (2)	incolore			
Odeur		SOP 11300 (2)	inodore			

INDICATEURS

	Note	Méthode	Résultat	Unité	VG	VL
pH	#	ISO 10523	7.5		6.5-9.5	
Température	#	DIN 38404-C4	20.5	°C		
Conductibilité électrique à 20°C	#	ISO 7888	476	µS/cm	2500	
Turbidité	#	ISO 7027	<0.50	FNU		
Dureté carbonatée	#	ISO 9963-1	18	d°f		
Dureté totale (calculée ISO14911)	#		25	d°f		

IONS

	Note	Méthode	Résultat	Unité	VG	VL
Chlorure	#;D	ISO 10304-1	23	mg/l	250	
Nitrate	#;D	ISO 10304-1	16	mg/l		50
Sulfate	#;D	ISO 10304-1	48	mg/l	250	

Copie: Waassertechnik Lëtzebuerg



PHYSICO-CHIMIE						
IONS						
	Note	Méthode	Résultat	Unité	VG	VL
Sodium	#;D	ISO 14911	14	mg/l	200	
Potassium	#;D	ISO 14911	1.9	mg/l		
Calcium	#;D	ISO 14911	82	mg/l		
Magnésium	#;D	ISO 14911	11	mg/l		
NUTRIMENTS						
	Note	Méthode	Résultat	Unité	VG	VL
Ammonium	#;D	ISO 14911	<0.02	mg/l	0.50	
Nitrite	#;D	ISO 10304-1	<0.01	mg/l		0.50

Résultats validés le 01/10/2026 par JHO