



Bulletin d'analyse de(s) l'échantillon(s): 25-12030 - 25-12031

Référence du Laboratoire: **2025/2136**

Adresse destinataire

Version du rapport: **V1 du 11/08/2025**

Requérant: **Mons. Sam LOES**

Adm. Comm. Käerjeng

Reçu le: **04/08/2025**

Mons. Sam LOES

Début de l'analyse: **04/08/2025**

B.P. 50

Objet de l'analyse: **Contrôle de conformité (CF)**

L-4901 Bascharage

Tél: 500552 357

Fax: 500552 369

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: **25-12030** Date de début des analyses: **04/08/2025**
 Votre référence*: **AEP-201-100** Commune de Käerjeng Bascharage
 Info complémentaire*: **Maison Relais Bascharage**
 Nature de l'échantillon*: **eau de distribution**
 Prélevé le*: **04/08/2025 à 10:10** Prélevé par*: **KOHN - Wester Wassertechnik**
 Type d'échantillonage*: **ponctuel - hors accréditation**
 Objectif ISO 19458*: **B**

PARAMETRE(S) par section

MESURES SUR LE TERRAIN (CLIENT)

INDICATEURS

	Note	Méthode	Résultat	Unité	VG	VL
Température			17.4	°C		

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	<1	cfu/ml		
Teneur en colonies à 22°C	#	ISO 6222	1	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	20.8	°C		
Conductibilité électrique à 20°C	#	ISO 7888	374	µS/cm	2500	
Turbidité	#	ISO 7027	<0.50	FNU		
Dureté carbonatée	#	ISO 9963-1	16	d°f		
Dureté totale (calculée ISO14911)	#		19	d°f		

IONS

	Note	Méthode	Résultat	Unité	VG	VL
Chlorure	#;D	ISO 10304-1	16	mg/l	250	
Nitrate	#;D	ISO 10304-1	21	mg/l		50
Sulfate	#;D	ISO 10304-1	20	mg/l	250	
Sodium	#;D	ISO 14911	9.4	mg/l	200	

Copie: Wester Wassertechnik



PHYSICO-CHIMIE

IONS

	Note	Méthode	Résultat	Unité	VG	VL
Potassium	#;D	ISO 14911	1.4	mg/l		
Calcium	#;D	ISO 14911	71	mg/l		
Magnésium	#;D	ISO 14911	4.2	mg/l		

NUTRIMENTS

	Note	Méthode	Résultat	Unité	VG	VL
Ammonium	#;D	ISO 7150-1	<0.02	mg/l	0.50	
Nitrite	#;D	ISO 10304-1	<0.01	mg/l		0.50

Résultats validés le 11/08/2025 par JHO



N° échantillon: **25-12031** Date de début des analyses: **04/08/2025**
 Votre référence*: **AEP-202-93** Commune de Käerjeng Clemency
 Info complémentaire*: **Maison relais Clemency**
 Nature de l'échantillon*: **eau de distribution**
 Prélevé le*: **04/08/2025 à 08:50** Prélevé par*: **KOHN - Wester Wassertechnik**
 Type d'échantillonage*: **ponctuel - hors accréditation**
 Objectif ISO 19458*: **B**

PARAMETRE(S) par section

MESURES SUR LE TERRAIN (CLIENT)

INDICATEURS

	Note	Méthode	Résultat	Unité	VG	VL
Température			19.4	°C		

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	<1	cfu/ml		
Teneur en colonies à 22°C	#	ISO 6222	24	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	7.7		6.5-9.5	
Température	#	DIN 38404-C4	20.8	°C		
Conductibilité électrique à 20°C	#	ISO 7888	380	µS/cm	2500	
Turbidité	#	ISO 7027	<0.50	FNU		
Dureté carbonatée	#	ISO 9963-1	16	d°f		
Dureté totale (calculée ISO14911)	#		20	d°f		

IONS

	Note	Méthode	Résultat	Unité	VG	VL
Chlorure	#;D	ISO 10304-1	16	mg/l	250	
Nitrate	#;D	ISO 10304-1	22	mg/l		50
Sulfate	#;D	ISO 10304-1	20	mg/l	250	
Sodium	#;D	ISO 14911	9.7	mg/l	200	

Copie: Wester Wassertechnik



PHYSICO-CHIMIE

IONS

	Note	Méthode	Résultat	Unité	VG	VL
Potassium	#;D	ISO 14911	1.5	mg/l		
Calcium	#;D	ISO 14911	73	mg/l		
Magnésium	#;D	ISO 14911	4.2	mg/l		

NUTRIMENTS

	Note	Méthode	Résultat	Unité	VG	VL
Ammonium	#;D	ISO 7150-1	<0.02	mg/l	0.50	
Nitrite	#;D	ISO 10304-1	<0.01	mg/l		0.50

Résultats validés le 11/08/2025 par JHO



Appréciation:

Les échantillons sont conformes aux normes en vigueur pour une eau destinée à la consommation humaine en ce qui concerne les paramètres analysés.

Remarque:

Suite à un problème technique, les résultats des teneur en colonies à 36°C et 22°C sont fournis à titre indicatif.

Les résultats sont indiqués sans considérer les incertitudes de mesure. Des renseignements supplémentaires sur les méthodes d'analyse et les incertitudes sont disponibles sur simple demande.

Par ailleurs une déclaration de conformité ou de non-conformité par rapport à une exigence réglementaire ne tient pas compte de l'incertitude de mesure de la méthode d'analyse.

Les résultats bactériologiques sont à interpréter selon la norme ISO 8199:

- <1 : organismes non-détectés dans le volume étudié
- 1-3 : organismes présents dans le volume étudié
- 4-9 : nombre estimatif d'organismes présents dans le volume étudié

Informations spécifiques concernant les eaux potables:

L'appréciation concernant une eau destinée à la consommation humaine se rapporte à la loi du 23 décembre 2022 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.