



Bulletin d'analyse de(s) l'échantillon(s): 26-00746 - 26-00748

Référence du Laboratoire: **2026/0161**
Version du rapport: **V1 du 22/01/2026**

Adresse destinataire

Requérant: **Mons. Michel WODELET**
Reçu le: **19/01/2026**
Début de l'analyse: **19/01/2026**
Objet de l'analyse: **Contrôle opérationnel (OP)**

Adm. Comm. Leudelange
Mons. Michel WODELET
5, Place des Martyrs
L-3361 Leudelange

Tél: 379292 222
Fax: 379292 229

Ce rapport comporte **8** 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: **26-00746** Date de début des analyses: **19/01/2026**
Votre référence*: **REC-307-03** Réservoir Hueschterterbësch (CE) Leudelage
Info complémentaire*: **sortie**
Nature de l'échantillon*: **eau potable**
Prélevé le*: **19/01/2026 à 05:50** Prélevé par*: **BARBONI - Adm. Comm. Leudelage**
Type d'échantillonnage*: **ponctuel - hors accréditation**

PARAMETRE(S) par section

MESURES SUR LE TERRAIN (CLIENT)

INDICATEURS

| | Note | Méthode | Résultat | Unité | VG | VL |
|-------------|------|---------|------------|-------|----|----|
| Température | | | 7.9 | °C | | |

MICROBIOLOGIE

BACTÉRIES

| | Note | Méthode | Résultat | Unité | VG | VL |
|---------------------------|------|------------|--------------|-----------|----|----|
| Bactéries coliformes | # | ISO 9308-2 | <1 | NPP/100 | <1 | |
| Escherichia coli | # | ISO 9308-2 | <1 | NPP/100 | | <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 | 7.7 | | 6.5-9.5 | |
| Température | # | DIN 38404-C4 | 16.6 | °C | | |
| Conductibilité électrique à 20°C | # | ISO 7888 | 355 | µS/cm | 2500 | |
| Turbidité | # | ISO 7027 | <0.50 | FNU | | |
| Dureté carbonatée | # | ISO 9963-1 | 14 | d°f | | |
| Dureté totale (calculée ISO14911) | # | | 18 | d°f | | |

IONS

| | Note | Méthode | Résultat | Unité | VG | VL |
|----------|------|-------------|-----------|-------|-----|----|
| Chlorure | #;D | ISO 10304-1 | 18 | mg/l | 250 | |
| Nitrate | #;D | ISO 10304-1 | 20 | mg/l | | 50 |
| Sulfate | #;D | ISO 10304-1 | 18 | mg/l | 250 | |
| Sodium | #;D | ISO 14911 | 10 | mg/l | 200 | |



| PHYSICO-CHIMIE | | | | | | |
|----------------|------|-------------|----------|-------|------|------|
| IONS | | | | | | |
| | Note | Méthode | Résultat | Unité | VG | VL |
| Potassium | #;D | ISO 14911 | 1.7 | mg/l | | |
| Calcium | #;D | ISO 14911 | 63 | mg/l | | |
| Magnésium | #;D | ISO 14911 | 4.7 | 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 22/01/2026 par PDI



N° échantillon: **26-00747** Date de début des analyses: **19/01/2026**
Votre référence*: **REC-307-07** **Réservoir Leudelange (CE) (cuve haute) Leudelange**
Info complémentaire*: **sortie**
Nature de l'échantillon*: **eau potable**
Prélevé le*: **19/01/2026 à 05:30** Prélevé par*: **BARBONI - Adm. Comm. Leudelange**
Type d'échantillonnage*: **ponctuel - hors accréditation**

PARAMETRE(S) par section

MESURES SUR LE TERRAIN (CLIENT)

INDICATEURS

| | Note | Méthode | Résultat | Unité | VG | VL |
|-------------|------|---------|------------|-------|----|----|
| Température | | | 9.1 | °C | | |

MICROBIOLOGIE

BACTÉRIES

| | Note | Méthode | Résultat | Unité | VG | VL |
|---------------------------|------|------------|--------------|-----------|----|----|
| Bactéries coliformes | # | ISO 9308-2 | <1 | NPP/100 | <1 | |
| Escherichia coli | # | ISO 9308-2 | <1 | NPP/100 | | <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 | 7.8 | | 6.5-9.5 | |
| Température | # | DIN 38404-C4 | 16.7 | °C | | |
| Conductibilité électrique à 20°C | # | ISO 7888 | 362 | µS/cm | 2500 | |
| Turbidité | # | ISO 7027 | <0.50 | FNU | | |
| Dureté carbonatée | # | ISO 9963-1 | 14 | d°f | | |
| Dureté totale (calculée ISO14911) | # | | 18 | d°f | | |

IONS

| | Note | Méthode | Résultat | Unité | VG | VL |
|----------|------|-------------|------------|-------|-----|----|
| Chlorure | #;D | ISO 10304-1 | 17 | mg/l | 250 | |
| Nitrate | #;D | ISO 10304-1 | 20 | mg/l | | 50 |
| Sulfate | #;D | ISO 10304-1 | 19 | mg/l | 250 | |
| Sodium | #;D | ISO 14911 | 9.9 | mg/l | 200 | |



| PHYSICO-CHIMIE | | | | | | |
|----------------|------|-------------|----------|-------|------|------|
| IONS | | | | | | |
| | Note | Méthode | Résultat | Unité | VG | VL |
| Potassium | #;D | ISO 14911 | 1.8 | mg/l | | |
| Calcium | #;D | ISO 14911 | 64 | mg/l | | |
| Magnésium | #;D | ISO 14911 | 4.6 | 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 22/01/2026 par PDI



N° échantillon: **26-00748** Date de début des analyses: **19/01/2026**
Votre référence*: **REC-307-06** **Réservoir Leudelange (CE) (cuve basse) Leudelange**
Info complémentaire*: **sortie**
Nature de l'échantillon*: **eau potable**
Prélevé le*: **19/01/2026 à 05:35** Prélevé par*: **BARBONI - Adm. Comm. Leudelange**
Type d'échantillonnage*: **ponctuel - hors accréditation**

PARAMETRE(S) par section

MESURES SUR LE TERRAIN (CLIENT)

INDICATEURS

| | Note | Méthode | Résultat | Unité | VG | VL |
|-------------|------|---------|------------|-------|----|----|
| Température | | | 8.3 | °C | | |

MICROBIOLOGIE

BACTÉRIES

| | Note | Méthode | Résultat | Unité | VG | VL |
|---------------------------|------|------------|--------------|-----------|----|----|
| Bactéries coliformes | # | ISO 9308-2 | <1 | NPP/100 | <1 | |
| Escherichia coli | # | ISO 9308-2 | <1 | NPP/100 | | <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 | 7.8 | | 6.5-9.5 | |
| Température | # | DIN 38404-C4 | 17.3 | °C | | |
| Conductibilité électrique à 20°C | # | ISO 7888 | 358 | µS/cm | 2500 | |
| Turbidité | # | ISO 7027 | <0.50 | FNU | | |
| Dureté carbonatée | # | ISO 9963-1 | 14 | d°f | | |
| Dureté totale (calculée ISO14911) | # | | 18 | d°f | | |

IONS

| | Note | Méthode | Résultat | Unité | VG | VL |
|----------|------|-------------|-----------|-------|-----|----|
| Chlorure | #;D | ISO 10304-1 | 17 | mg/l | 250 | |
| Nitrate | #;D | ISO 10304-1 | 20 | mg/l | | 50 |
| Sulfate | #;D | ISO 10304-1 | 19 | mg/l | 250 | |
| Sodium | #;D | ISO 14911 | 10 | mg/l | 200 | |



| PHYSICO-CHIMIE | | | | | | |
|----------------|------|-------------|----------|-------|------|------|
| IONS | | | | | | |
| | Note | Méthode | Résultat | Unité | VG | VL |
| Potassium | #;D | ISO 14911 | 1.7 | mg/l | | |
| Calcium | #;D | ISO 14911 | 64 | mg/l | | |
| Magnésium | #;D | ISO 14911 | 4.6 | 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 22/01/2026 par PDI



Appréciation:

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

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.