

Mesures de terrain	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
<i>Contexte Environnemental</i>						
Température de l'eau	8,1	°C				25,0
<i>Caractéristiques organoleptiques et minéralisation</i>						
Couleur (qualitatif)	normal	-				
Odeur (qualitatif)	normal	-				
Saveur (qualitatif)	normal	-				
<i>Equilibre Calco-carbonique</i>						
pH	7,6	unité pH			6,5	9,0
<i>Résiduel de traitement</i>						
Chlore libre	0,35	mg(Cl ₂)/L				
Chlore total	0,45	mg(Cl ₂)/L				

Analyse laboratoire	Résultats	Unité	Limites de qualité		Références de qualité	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi
<i>Bactériologie</i>						
Entérocoques /100ml-MS	0	n/(100mL)		0		
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	0	n/mL				
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	0	n/mL				
Bact. et spores sulfito-rédu./100ml	0	n/(100mL)				0
Bactéries coliformes /100ml-MS	0	n/(100mL)				0
Escherichia coli /100ml - MF	0	n/(100mL)		0		
<i>Caractéristiques organoleptiques et minéralisation</i>						
Turbidité néphélométrique NFU	<0,1	NFU				2,0
Conductivité à 25°C	710	µS/cm			200,0	1100
<i>Paramètres azotés et phosphorés</i>						
Ammonium (en NH ₄)	<0,05	mg/L				0,1

Les conclusions sanitaires sont consultables en page 1